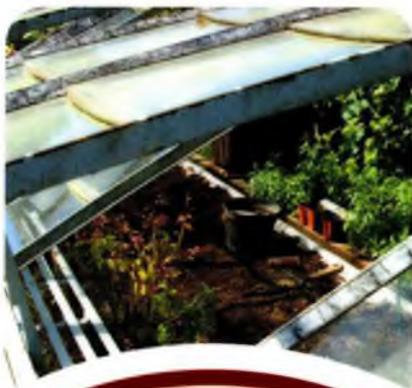


ROBERT ELGER



LES NOUVEAUX POTAGERS

SUR BOTTES DE PAILLE, SUR BUTTES,
SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT,
SUR LASAGNES, EN CARRÉS,
SOUS ABRI, EN BACS



Rustica éditions

SOMMAIRE

Une nouvelle façon de jardiner

Les potagers sous couvert végétal permanent

Les potagers sur buttes

Les potagers sur lasagnes

Les potagers en carrés

Les potagers sur bottes de paille

Les potagers sous abri

Les potagers en bacs

© 2015, Éditions Rustica, Paris
Dépôt légal : février 2015
ISBN : 978-2-8153-0609-6

www.rustica.fr

ROBERT ELGER

LES NOUVEAUX POTAGERS

SUR BOTTES DE PAILLE, SUR BUTTES,
SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT,
SUR LASAGNES, EN CARRÉS,
SOUS ABRI, EN BACS

Rustica éditions

SOMMAIRE

Avant-propos 6

Une nouvelle façon de jardiner 8

Une nouvelle approche du sol 10

Une nouvelle approche de la plante 15

Sol et plantes : un duo pour le meilleur 18

Et le jardinier dans tout ça ? 20

Le calendrier de mise en culture 26

Bien jardiner, c'est correctement arroser ... 34

Quels outils pour ces nouveaux jardins ? ... 36

Après le semis et la plantation,
la récolte..... 36

Parasites et ravageurs 39

Un jardi-écosystème 41

Les potagers sous couvert végétal permanent..... 42

Les avantages du potager
sous couvert végétal permanent..... 45

Choisir les légumes et condimentaires
à cultiver sous couvert végétal
permanent..... 46

Mettre en place son potager
sous couvert végétal permanent..... 48

Mettre en culture son potager
sous couvert végétal permanent..... 55

Entretien son potager
sous couvert végétal permanent..... 61

Le calendrier des cultures
de son potager sous couvert
végétal permanent..... 63

En résumé 67



Les potagers sur buttes 68

Un mode de culture plein d'atouts..... 70

Les avantages d'un potager sur buttes 71

Choisir les légumes et condimentaires
à cultiver sur buttes..... 72

Mettre en place son potager sur buttes..... 73

Mettre en culture son potager sur buttes .. 77

Entretien son potager sur buttes..... 79

Le calendrier des cultures
de son potager sur buttes..... 81

En résumé..... 85

Les potagers sur lasagnes 86

Les avantages du potager sur lasagnes 88

Choisir les légumes et condimentaires
à cultiver sur lasagnes 89

Mettre en place son potager
sur lasagnes..... 90

Mettre en culture son potager
sur lasagnes..... 94

Entretien son potager sur lasagnes 98

Le calendrier des cultures
de son potager sur lasagnes 100

En résumé..... 103

Les potagers en carrés	104
Concevoir son potager en carrés.....	106
Les avantages d'un potager en carrés	109
Choisir les légumes et condimentaires à cultiver en carrés.....	110
Construire son potager en carrés	112
Mettre en culture son potager en carrés.....	113
Entretien son potager en carrés.....	117
Le calendrier des cultures de son potager en carrés.....	121
En résumé.....	125

Les potagers sur bottes de paille ..	126
Se procurer la paille	128
Les avantages d'un potager sur bottes de paille.....	129
Choisir les légumes et condimentaires à cultiver sur bottes de paille.....	130
Mettre en place son potager sur bottes de paille.....	132
Mettre en culture son potager sur bottes de paille.....	134



Entretien son potager sur bottes de paille.....	136
Le calendrier des cultures de son potager sur bottes de paille.....	139
En résumé.....	143

Les potagers sous abri	144
Une température clémente.....	146
Les avantages d'un potager sous abri	147
Choisir les légumes et condimentaires à cultiver sous abri.....	148
Mettre en place son potager sous abri.....	152
Coffres, châssis, châssis tunnels, films et voiles.....	155
Mettre en culture son potager sous abri.....	156
Entretien son potager sous abri.....	160
Le calendrier des cultures de son potager sous abri.....	163
En résumé.....	165

Les potagers en bacs	166
La culture en bacs.....	168
Les contenants.....	169
Les terreaux	170
Les avantages d'un potager en bacs.....	170
Choisir les légumes et condimentaires à cultiver en bacs.....	171
Mettre en place son potager en bacs	173
Mettre en culture son potager en bacs....	177
Entretien son potager en bacs.....	181
Le calendrier des cultures de son potager en bacs.....	184
En résumé.....	187

Index	188
-------------	-----

AVANT-PROPOS

DES POTAGERS TRADITIONNELS...

Conduits en pleine terre et régulièrement fumés, les potagers traditionnels se cultivent habituellement en rangs uniformes. Ce sont des jardins tout à fait respectables, pas forcément menés de façon antinaturelle, la plupart se passant même aujourd'hui d'apports de synthèse, tant en engrais qu'en produits phytosanitaires. Installés là où « le fond manque le moins », dans les zones rurales ou urbaines – mi-rurales mi-urbaines –, ces jardins bénéficient généralement de sols riches et régulièrement amendés depuis des décennies. Ce qui facilite évidemment les choses, la qualité de la terre restant, toujours et partout, le premier facteur de réussite en jardinage.

Si les plantes se nourrissent autant – et même plus – à partir de l'atmosphère, c'est sur le sol (ou sur ce qui en tient lieu dans le cas d'une culture hors-sol) que se portent depuis toujours les efforts du jardinier. Historiquement, les hommes se sont installés sur les meilleures terres. Ce qui explique que les terres de jardins des grandes agglomérations sont rarement « mauvaises » au sens strict ; de même dans les petites villes et les villages, où les nouveaux lotissements se sont généralement établis là où existait jadis un maillage dense de jardins de périphérie, voire de zones maraîchères.

Et quand l'excellence n'est pas au rendez-vous, il y a moyen d'y remédier. Au-delà des fumures classiques, trois techniques traditionnelles permettaient – et permettent toujours – à des sols

« pauvres » d'acquérir les qualités agronomiques souhaitées : le marnage, le chaulage et le compostage. Le premier, épuisant pour celui qui le mettait en œuvre (« marnier » désigne encore aujourd'hui le fait de se livrer à un travail éreintant) consistait en épandages de mélanges naturels d'argile et de calcaire. Le chaulage concerne essentiellement les terres « acides » (pH inférieur à 6,5) et relève d'un épandage de chaux de diverses origines. Le compostage met à profit des matières organiques et minérales apprêtées et fermentées.

Les potagers n'ont pas oublié ces anciennes façons de faire et le compostage en particulier reste aujourd'hui plus que jamais une façon très répandue de recycler les déchets végétaux pour disposer des matières organiques nécessaires – d'autant plus indispensables que les amendements traditionnels comme les fumiers sont de plus en plus difficiles à se procurer, en particulier aux abords des grandes villes.

Les cultures se succèdent habituellement dans ces potagers en une rotation immuable qui optimise l'alimentation minérale des plantes, améliore la structure du sol et minimise les attaques d'insectes et autres ravageurs. Découpé en autant de parcelles que d'années de rotation envisagées – trois, quatre, cinq années ou plus –, le jardin accueille traditionnellement sur la première sole, la seule à être fumée, poireaux, choux, pommes de terre, betteraves, céleris, concombres, courges, courgettes et tomates ; sur la deuxième parcelle sont cultivés carottes, panais et salsifis ; sur la troisième, salades, poirées, épinards et le fenouil bulbeux ; sur la

quatrième, oignons, ails et échalotes ; sur la cinquième, fèves, haricots, pois... Chaque culture est décalée au printemps suivant sur la parcelle qui la joute, et ainsi de suite.

... PLUS SI TRADITIONNELS QUE ÇA

Mais ces potagers traditionnels se sont octroyé beaucoup de libertés, parfois jusqu'à s'émanciper radicalement de façons de faire souvent ancestrales. Plus de traitement : le jardinier se contente de passer un accord tacite avec les ravageurs et les parasites qu'il ne cherche plus à détruire mais à « apprivoiser ». L'agronomie contemporaine ayant mis à jour la dynamique biologique des sols – partant leur fragilité –, leur travail se fait plus en douceur, conduisant du sévère bêchage à la simple aération du sol à l'aérobèche (même si certaines préparations « lourdes » peuvent encore s'imposer lors de la remise en culture de certaines terres compactées ou maltraitées). Plus généralement, les outils à dents – fourches-bêches, aérobèches, griffes – remplacent les outils tranchants – bêches et binettes. De fait, jardiner aujourd'hui, c'est aller au plus simple et pactiser avec le sol, les plantes et la nature en général plutôt que de les combattre, « faire le maximum avec et le minimum contre » selon la formule de Gilles Clément. Jusqu'aux rotations qui se font de façon moins formelle au fur et à mesure que s'élargissent les gammes de plantes cultivées.

LES POTAGERS « NOUVEAUX »

Mais cela ne suffit plus ! Les jardiniers ont quitté la campagne pour s'installer en ville. Les terrains se rapetissant et les terres facilement cultivables se faisant plus rares, de nouvelles habitudes de cultures cèdent la place aux anciennes. Certains de ces « nouveaux » potagers

sont éphémères, d'autres ont vocation de durer. Tous cependant s'efforcent de travailler au plus près des acquis et connaissances actuelles, tant agronomiques que botaniques.

Parmi ces nouvelles façons de conduire son potager, certaines sont radicalement différentes des anciennes et se passent totalement du sol en place (potager en bacs ou sur bottes de paille). D'autres, plus conciliantes, consistent en de simples adaptations à des conditions de culture peu propices au jardinage (potager sur buttes, sur lasagnes ou en carrés). La vulgarisation de la serre ou de la serre tunnel (potager sous abri) permet un élargissement des récoltes en optimisant l'énergie naturelle diffusée par le soleil. Enfin, les derniers acquis en physiologie végétale et en agronomie ont conduit vers une façon originale de cultiver les légumes et les condimentaires, calquée sur l'évolution naturelle d'un espace boisé et très économe d'un point de vue énergétique (potager sous couvert permanent).

Mais êtes-vous vraiment obligé de choisir ? Vous pouvez tout à fait combiner deux ou plusieurs façons de faire, potager en buttes et sous couverture permanente, par exemple. Tout votre jardin pourra passer « en carrés » ou vous pourrez faire de ceux-ci un simple complément à un potager conduit de façon plus orthodoxe. En se cantonnant aux légumes et plantes condimentaires délicats, une culture en bacs peut compléter un potager sous couvert permanent. Les pots et les bacs cultivés sur terrasses ou balcons peuvent être « avancés » en serre ou sous véranda. Après une culture de légume sur paille, celle-ci sera récupérée et utilisée en paillis sur un potager traditionnel alors qu'une culture sur lasagnes introduira à bon compte un potager sous couverture permanente.

Robert Elger





**UNE
NOUVELLE
FAÇON**

3

DE JARDINER

QU'EST-CE QUI CHANGE AU POTAGER ?

Cultiver des légumes et des plantes condimentaires, c'est répondre au mieux à leurs besoins et les aider à trouver leur place dans leur environnement – substrat de culture et climat. Quel que soit le type de potager, le but poursuivi est toujours le même : parvenir à un équilibre productif du vivant, plantes cultivées, organismes utiles – et même, ici, nécessaires – et parasites, tant sur le sol que sous la terre.

Plus l'espèce cultivée est récente d'un point de vue évolutif, plus sa dépendance à son environnement est forte, du fait même de la co-évolution de plus en plus poussée du monde végétal et animal au sens large, jardinier compris. Ce qui distingue ces nouveaux potagers, qu'ils soient menés sous couvert permanent, sur butte, sur lasagnes, en carrés, sur bottes de paille, sous abri ou simplement en bac sur terrasse – ou tout autre méthode assimilée, spirale, agroforesterie, *keyhole garden*, etc. –, c'est que leur mise en œuvre requiert une synergie forte entre les nouvelles connaissances tant agronomiques que botaniques, et l'imagination et le savoir-faire des jardiniers.

UNE NOUVELLE APPROCHE DU SOL

Du substrat inerte au support organique

Le sol cultivé naît d'une contribution double, celle de la roche mère – à l'origine, granitique, calcaire, volcanique, etc. – et des végétaux qui y poussent. D'abord transformé par des agents physiques comme l'eau, les vents, les gels et dégelés, son évolution est largement tributaire

dans un second temps des divers agents biologiques. Évoluant lentement, il a longtemps été perçu comme inerte. Pourtant, même s'il ne se forme qu'entre 1 et 3 mm de terre tous les 500 ans, le sol est bien un « organisme ingénieur » : la terre crée la terre. Cette double origine du sol, minérale (roche mère) et organique (litière apportée par les plantes), conditionne pour une large part son devenir, tant à l'état naturel que dans un jardin cultivé.

Le minéral et l'organique

Toutes les terres sont formées de petits granulés. Le sable en constitue les plus grosses particules (entre 2 et 0,2 mm), les limons, les grains moyens et les divers types d'argile rassemblent les plus petites (0,002 mm). La circulation de l'air et de l'eau dans le sol dépend pour beaucoup de la dimension de ces particules et leur proportion respective procure aux diverses terres des aptitudes variables à la culture. Ainsi, les argiles stockent entre leurs feuillets de l'eau en quantité d'autant plus importante que leur proportion est forte.

Mais ce monde minéral est rapidement colonisé par les plantes et des micro-organismes variés, qui, en sécrétant divers acides organiques,



Les végétaux produisent des feuilles qui tombent à terre et se transforment en humus. Cet humus évolue en éléments minéraux qui, absorbés par les racines des plantes, donnent naissance à de nouvelles feuilles. En filigrane, l'optimisation de ce cycle fonde pour une large part ces nouvelles façons de cultiver son potager.

lui permettent de poursuivre son évolution. Parvenue à ce stade, la destinée d'une terre végétale devient dépendante de la dynamique que lui insuffle – ou non ! – le vivant. La matière organique devient alors le maître d'œuvre du devenir des sols et des plantes qui y poussent. Naturelle ou rapportée, la litière (c'est-à-dire la couverture végétale posée à même la terre), pour évoluer, doit être prise en charge par la faune et la flore du sol, mammifères et insectes broyeur d'abord, micro-organismes ensuite.

De la matière organique à l'humus

La matière organique présente dans un sol cultivé relève d'un ensemble de déchets végétaux en phase de décomposition plus ou moins avancée : brins d'herbe, feuilles mortes, broyats divers, pailles, fumiers, compost, voire papiers et cartons, etc. Les champignons, les bactéries et divers autres micro-organismes participent à une vaste chaîne de dégradation qui aboutit à la formation d'humus, une matière de couleur brunâtre, plutôt stable et stockée dans le sol avant d'être réutilisée par les végétaux comme source d'éléments fertilisants. Par son origine,

l'humus se concentre essentiellement dans la partie superficielle du sol mais souvent de façon importante : une terre moyenne de potager contient entre 2 et 4 % d'humus, soit, pour parler en poids brut, entre 500 kg et 1 tonne par are !

L'humus, pour quoi faire ?

Connu de longue date mais parfois sous-estimé, l'humus conditionne largement le comportement des sols en culture. En améliorant leur structure physique d'abord, rendant plus lourdes les terres légères et plus souples les terres consistantes. Il régularise ainsi les échanges d'air, d'eau et de chaleur entre le sol, l'air et la plante. Aliment pour les micro-organismes peuplant la terre, sa présence constitue un environnement propice à la vie même du sol, en favorisant en particulier le développement des vers de terre. Enfin, cette matière organique décomposée est source d'éléments fertilisants pour les plantes, une partie du stock d'humus étant directement utilisée par les végétaux sous forme d'éléments azotés, phosphatés et potassiques, qui sont les substances nutritives essentielles à la croissance des végétaux (ce sont les N, P et K de vos traditionnelles boîtes d'engrais).

Les deux font la paire...

De fait, deux types d'humus doivent être distingués pour rendre justice à la dynamique de la matière organique dans le sol. L'humus jeune est produit par la transformation rapide des matériaux végétaux riches en cellulose : feuilles, jeunes pousses et rameaux encore verts. C'est un produit organique fragile et qui évolue rapidement. L'humus stabilisé est, quant à lui, un matériau peu labile dans le sol. Composé surtout de cette lignine qui imprègne les parois des tissus âgés (mais aussi de dérivées de cellulose), il se minéralise en éléments nutritifs à raison de 1,5 à 2 % par an.

Argile et humus, un duo de choc !

Mais c'est en s'associant avec les argiles par l'entremise du calcaire – autre élément minéral présent dans les sols – que l'humus prend toute son importance. En orchestrant la mise à disposition des éléments minéraux et en prévenant leur lessivage, cette alliance permet une alimentation régulière et suivie des plantes. Cultiver naturellement une terre, c'est donc d'abord harmoniser au mieux la rencontre du minéral – les argiles – et de l'organique – l'humus – par le biais du calcaire (les sols acides, riches en humus mais, par définition, peu pourvus en calcaire et en argiles, sont des terres « pauvres » qui nécessitent des mesures particulières pour être mises en culture).

Un monde en évolution

L'accumulation de matières organiques dans la strate supérieure du sol prépare le terrain pour les racines des plantes potagères (les racines des arbres descendent plus profondément encore). Mais, sous son apparent immobilisme, il faut imaginer le sol comme un univers en perpétuel bouillonnement : tout évolue et se transforme en permanence.



La présence de vers de terre atteste la qualité d'une terre potagère.

Les vers de terre, partie émergée de l'iceberg du vivant

Il ne s'agit pas ici de négliger – pire, d'ignorer – les organismes microscopiques qui colonisent le sol à diverses profondeurs. Mais les lombrics, eux, sont faciles à observer alors que la plupart des autres organismes vivants requièrent plus d'attention, et parfois le recours à un matériel adapté. Leur présence (ou leur absence) passe donc traditionnellement pour un symptôme visible de l'état de santé d'une terre. À juste titre ! D'autant que la population des vers de terre est proportionnelle aux

autres organismes vivants du sol. Ainsi, plus les vers de terre seront nombreux dans le sol de votre potager, plus celui-ci sera biologiquement actif.

Sous nos latitudes, les vers de jardins appartiennent tous à la famille des Lombricidés qui regroupent 220 espèces dont une dizaine est assez répandue. Selon les espèces, ces laboureurs inlassables occupent les horizons superficiels ou profonds. Les premiers (les épigés) sont les plus petits et ne dépassent pas 5 cm de long. Ils se multiplient de façon importante en présence d'une riche matière organique de surface et, tel *Eisenia foetida* ou « vers de fumier », pullulent dans les diverses matières organiques

fraîches en voie de décomposition. Ils ne creusent pas de galeries mais fractionnent et transforment efficacement les matières organiques. Du fait de leur positionnement en surface, ils sont exposés aux aléas climatiques et aux agressions du sol, voire aux prédateurs (merles). D'autres (les endogés) vivent en permanence dans le sol à une certaine profondeur – entre 0,40 et 1,20 m ou plus – où ils creusent des galeries horizontales. Ce sont des fousseurs de grande taille, dotés d'une forte musculature, essentiels pour aérer le sol à la limite de l'horizon minéral.

Certaines espèces enfin, dont le lombric terrestre (*Lumbricus terrestris*) – celui qui est ramené

LA VIE DU SOL

Si notre regard sur la vie du sol a changé, c'est que nos connaissances ont évolué pour découvrir peu à peu une richesse et une diversité faunistique et floristique insoupçonnées à l'origine. Ici, grands ou petits, tout le monde à voix au chapitre.

Ceux qui se voient à l'œil nu

Dissimulées sous terre et discrètes, les **racines** des végétaux développent une énergie considérable en s'infiltrant partout et en éclatent physiquement la structure du sol. Quand vous arrachez vos légumes en fin de culture ou pour les consommer, le chevelu racinaire reste en terre et alimente les réserves d'humus. Elles sécrètent en outre des exsudats dans lesquels se développent une riche microflore et microfaune. **Mammifères** (campagnols, mulots, taupes), **arthropodes**, **mollusques**, **nématodes**, **vers de terre**, **crustacés** (cloportes), arachnides (araignées et acariens), **myriapodes** (mille-pattes et iules), **insectes** divers, tout un monde vivant – certains, il est vrai, ravageurs des plantes cultivées – trouve dans le sol ce qu'il lui faut pour vivre. Chacun est plus ou moins spécialisé mais tous déchiquettent et lacèrent la matière organique. Certains vivent et se nourrissent de la litière de surface, d'autres se nourrissent essentiellement de racines mortes et assurent la perméabilité du sol en profondeur.

Ceux qui ne se voient pas à l'œil nu

Les micro-organismes du sol sont eux aussi à la fois animaux et végétaux. Les **amibes**, grandes consommatrices de bactéries du sol, permettent un rajeunissement permanent de la flore microbienne. Des **algues** microscopiques, des **champignons** et diverses **bactéries** (là aussi certains peuvent se comporter en parasites de vos légumes) s'installent dans les divers horizons du sol. Selon le cas, ils sont source de matières organiques et fixatrices d'azote, décomposeurs de lignine et de cellulose, synthétiseurs d'antibiotiques ou minéralisateurs de la matière organique décomposée.

à l'air libre par le bêchage –, migrent en permanence de haut en bas et de bas en haut en forant des galeries verticales. De mœurs nocturnes, ces vers de grande taille regroupés sous le nom générique d'anéciques montent dans la litière de surface la nuit et peuvent descendre jusqu'à 3 m de profondeur le jour, brassant en permanence la strate de surface et les horizons plus profonds. Un potager en abrite jusqu'à 60 kg par are. Voraces, ils consomment leur poids de terre par jour. Malaxant les substances organiques qu'ils mélangent aux matières minérales argileuses et calcaires, c'est dans leur intestin que s'assemblent l'argile et l'humus, pour former le fameux « complexe argilo-humique » des agronomes. Ces vers de terre signalent leur présence par les turricules qu'ils restituent en surface en vidant leur intestin la nuit.

De la fertilité minérale à la fertilité biologique

La fertilité détermine la capacité d'un sol à porter une végétation luxuriante et à produire des récoltes abondantes et régulières. Elle est généralement caractérisée par la présence en bonne quantité des substances minérales nécessaires à la croissance des plantes, essentiellement azote, phosphate et potasse, magnésium parfois. Cependant, un sol fertile n'est pas simplement un support bien pourvu en matériaux fertilisants, mais un monde vivant, capable d'abord d'entretenir puis de stimuler la production de ces éléments minéraux.

Biotope d'une richesse insoupçonné, le sol abrite 80 % de la faune terrestre dans son profil. Discrets, voire invisibles du fait de leur mode de vie et de leur taille, les organismes vivants du sol se comptent pourtant par millions – et jusqu'au milliard – par gramme de terre. Mais, « passée au tamis », la terre arable d'un potager de 100 m² restituerait entre 10 et 50 kg d'animaux et de végétaux plus ou moins

microscopiques (c'est entre autres cette richesse biologique du sol qui rend difficilement conciliable des habitudes de conduites potagères de bons sens et les produits pesticides qui nuisent et même détruisent cette faune et cette flore).

La richesse biologique du sol est le vrai garant de sa fertilité. Au jardin, sa dynamique est assurée par des apports de matières organiques incorporées au sol (dans le cas d'un compost bien décomposé) ou déposées en mulch – c'est-à-dire en surface. Cette matière organique assure la prolifération rapide de la microfaune et de la microflore, elle-même à la source de l'évolution rapide de cette même

UN ENGRAIS NOUVELLE GÉNÉRATION

Si les engrais traditionnels se contentent d'apporter au sol les éléments minéraux nécessaires aux plantes, le Bactériosol® fait mieux et enrichit la terre en produisant de l'humus et en fixant le carbone. Cet engrais singulier crée en quelque sorte de la biomasse et, par son action sur la texture du sol, ses effets se situent de fait à la frontière de l'engrais et de l'amendement (porosité et aération, augmentation de la capacité de rétention et de restitution de l'eau). Composé à 87 % de matières d'origine végétale (compost vert, mélasse) et enrichi d'engrais azotés, phosphatés et potassiques, il s'applique en surface (1 poignée par m²) des premiers jours du printemps aux derniers jours de l'automne. Détournement horticole d'un produit utilisé en agriculture à orientation « bio », cet engrais universel à action naturelle fonctionne dans tout type de sol et pour tout type de plante, tant au moment du semis et des repiquages qu'en entretien annuel.



Au départ
est la matière
organique...

matière organique en humus, puis de sa minéralisation. Ainsi, la matière organique nourrit dans un premier temps les animaux et microvégétaux du sol qui, à leur tour, alimenteront en éléments fertilisants les légumes et condimentaires cultivés.

UNE NOUVELLE APPROCHE DE LA PLANTE

Les plantes ne sont plus celles que vous croyez ! Elles ont certes les pieds sur terre, mais leur tête, elle, est dans les nuages.

Trait d'union entre le monde souterrain et aérien, elles relient l'atmosphère et le sol (c'est également le cas de certaines bactéries photosynthétiques). Romarin, tomate ou cornichon, tous trouvent dans le sol les 32 éléments minéraux nécessaires à leur croissance (azote, phosphore et potasse essentiellement, mais aussi soufre, calcium et magnésium, ainsi que divers autres éléments utiles en petites quantités comme le bore et le fer). Mais, même si tous restent essentiels à leur croissance, ces éléments ne représentent au mieux que 6 à 10 % de la matière sèche de l'ensemble de la plante.

En réalité, les végétaux trouvent dans l'atmosphère la grande majorité de leurs constituants, dont le carbone et l'oxygène qui représentent à eux seuls 88 % des matériaux constitutifs (en présence de lumière, la synthèse chlorophyllienne permet de produire des sucres à partir du gaz carbonique de l'air). Ainsi, et grâce à elles, rien ne se perd, tant sur la terre que dans les airs, mais tout se transforme.

Une étonnante diversité

Si tous les végétaux « fonctionnent » à peu près de la même façon, ils sont loin de tous se ressembler. 280 000 espèces végétales naturelles recouvrent le globe et leur étonnante diversité reste une inépuisable source d'émerveillement. D'autant que les potentialités génétiques des plantes cultivées permettent, au-delà de l'espèce, une différenciation presque infinie en innombrables cultivars et variétés.

Une quarantaine de légumes sont couramment cultivés au jardin. Toutefois, en regroupant légumes-racines, légumes-tiges, légumes-feuilles, légumes-fleurs, légumes-fruit, légumes-grains et les diverses condimentaires, rien moins que 150 cultigènes peuvent y trouver leur place. Et la liste est loin d'être close !

LES MEILLEURS LÉGUMES À CULTIVER

Légumes de première importance		Si le cœur vous en dit...	
LÉGUMES-RACINES			
Betterave rouge Carotte Céleri-rave Navet Oignon de semis	Oignon à repiquer Pomme de terre Radis de printemps Radis d'été	Cerfeuil tubéreux Crosne Panais Radis d'hiver	Rutabaga Salsifis Scorsonère Topinambour
LÉGUMES-TIGES			
Endive Poireau	Rhubarbe	Asperge Chou-rave	Fenouil bulbeux
LÉGUMES-FEUILLES			
Céleri branche Chicorée frisée d'été et d'automne Chicorée scarole d'été et d'automne Chou cabus Chou de Bruxelles Chou de Milan Chou rouge Endive	Épinard Laitue à couper Laitue pommée d'automne Laitue pommée d'été Laitue pommée de printemps Mâche Pissenlit	Arroche Cardon Chénopode Bon-Henri Chicorée d'automne et d'hiver Chicorée italienne Chou de Chine – Pak choï Chou de Pékin – Pet saï Chou frisé Chou vivace de Daubenton	Claytone de Cuba Cresson des jardins Laitue pommée d'hiver Laitue romaine Mesclun Moutarde de Chine Oseilles diverses Poirée à cardes Pourpier Roquette Tétragone cornue
LÉGUMES-FLEURS			
Artichaut Brocoli calabrais	Chou-fleur d'été et d'automne	Brocoli à jets	
LÉGUMES-FRUITES			
Aubergine Concombre Courges diverses (potiron, potimarron, giraumon, etc.) Courges musquées Courgette et pâtisson	Haricots filets et mangetout nains Melon Pois mangetout Poivron Tomate	Chayotte Coqueret du Pérou Haricots filets et mangetout à rames	Maïs sucré Pastèque Tomatillo
LÉGUMES-GRAINES			
Fève	Petit pois	Haricot-grain nain Haricot-grain à rames	Haricot d'Espagne Tournesol

Une même terre de jardin accueille d'innombrables espèces potagères – ici, fèves et choux-fleurs.



LES MEILLEURES CONDIMENTAIRES À CULTIVER

Condimentaires de première importance		Si le cœur vous en dit...	
Ail	Mélisse	Absinthe	Cresson de Para
Aneth	Menthe	Agastache anisée	Cumin
Basilic en diverses variétés	Origan	Ail des ours	Immortelle dorée
Cerfeuil commun	Persil frisé	Angélique	Monarde
Ciboulette	Persil plat	Anis	Oignon de Catawissa
Coriandre	Piment	Aspérule odorante	Péridelle de Nankin
Cresson alénois	Raifort	Bourrache officinale	Persicaire odorante
Cresson des jardins	Romarin	Calament nepeta	Persil tubéreux
Échalote	Sarriette annuelle et vivace	Camomille matricaire	Pimprenelle
Estragon	Sauge officinale et cultivars	Capucine	Rue officinale
Fenouil	Serpolet	Carvi	Sauge ananas
Hysopé	Stévia	Cerfeuil musqué	Sauge sclarée
Laurier-sauce	Thym commun et cultivars	Ciboule	Souci des jardins
Lavande officinale	Verveine citronnelle	Ciboulette de Chine	Tagète luisant
Livèche		Citronnelle de Madagascar	Tanaisie commune
Marjolaine			

Chacune de ces plantes comestibles diffère par l'aspect et la taille, la partie récoltée et la saveur – l'arôme aussi –, ses exigences en eau, en température et luminosité, ainsi que par sa résistance, tolérance ou sensibilité très variables aux parasites et ravageurs.

SOL ET PLANTES : UN DUO POUR LE MEILLEUR

Si l'évolution dans le sol de la matière organique en humus est tributaire d'une vaste microfaune et microflore, la rencontre des plantes et du sol est elle aussi orchestrée par des micro-organismes spécifiques, pullulant, eux, dans les zones racinaires des végétaux (rhizosphère). Très logiquement, les seconds entrent en action une fois que les premières ont achevé leur travail.

Dès l'apparition des premières racelles lors de la germination et jusqu'au terme de leur vie, les légumes et les condimentaires agglomèrent

autour de leur système racinaire un manchon d'organismes microscopiques, précieux médiateurs entre les matières organiques et minérales du sol et la plante elle-même. Selon le cas, ces relations relèvent d'une simple union (cohabitation dans un but commun) ou de symbiose (association indispensable à la survie de chaque partie).

Une relation d'intérêts réciproques

Au potager – comme à l'état naturel d'ailleurs –, une gaine de champignons racinaires microscopiques, les mycorhizes (de *myco*, champignon et *rhiza*, racine), s'installe spontanément autour du système racinaire des légumes et des condimentaires. Sans être systématique, leur présence est cependant très répandue (plus de 90 % des espèces potagères sont mycorhizées). Parmi eux, les endomycorhizes, de loin les plus nombreuses, envoient des suçoirs dans la racine et pénètrent jusqu'aux cellules de la plante hôte. D'autres, les ectomycorhizes, dont le

mycélium qui entoure la racine est parfois visible à l'œil nu, s'installent à la surface des racines.

Toutes prélèvent les composés carbonés et les vitamines synthétisés par les plantes pour, en échange, augmenter la surface d'absorption des racines en développant les ramifications des radicelles. Résultat : la plante mycorhizée assimile d'autant plus facilement l'eau et les sels minéraux, en particulier quand ceux-ci manquent dans le sol. La présence de ces mycorhizes induit en outre une certaine résistance à l'égard de nombreux parasites racinaires, cryptogames (comme les *Pythium*), bactéries (divers *Pseudomonas*) ou nématodes.

Échange de bons procédés

La relation singulière des plantes de la famille des Fabacées (pois, haricots, fèves, etc.) et de diverses espèces de bactéries – *Rhizobium leguminosarum* pour les pois et les lentilles, *Rhizobium phaseoli* pour les haricots, etc. – relève d'un cas particulier, loin cependant d'être exceptionnel.

Ces bactéries, qui présentent la précieuse propriété de fixer l'azote de l'air qui circule dans les espaces vides du sol, s'introduisent par les poils absorbants de leur hôte et se regroupent sur les racines en nodules bien visibles – lors de l'arrachage des petits pois ou des haricots après récolte, par exemple. Ils y prélèvent les sucres nécessaires à leur développement et, en mourant, cèdent l'azote synthétisé, réutilisé à 90 % par la plante – le reliquat étant libéré dans le sol (ce qui fait des légumes de cette famille botanique d'excellents antécédents de culture pour des plantes comme les laitues ou les chicorées, toutes deux particulièrement exigeantes en cet élément). Loin d'être insignifiante, cette symbiose peut produire tous les ans dans un potager jusqu'à 3 kg d'azote pour 100 m² de culture.

Mais si le sol influe sur la plante, en retour la plante agit sur le sol, les racines des cultures en place préparant spontanément le terrain pour la suivante. La diversité des plantes cultivées devient donc, entre autres, un puissant atout pour l'obtention d'une meilleure texture du sol. En outre, tant la croissance que la tolérance d'une plante aux affections parasitaires sont, pour partie, directement liées à l'activité biologique de la rhizosphère. L'absorption de l'eau même se fait par les poils absorbants des racines et les filaments des mycorhizes (et l'eau constitue environ 80 % des tissus végétaux !). Ainsi, contrairement aux idées reçues, un sol



Une culture de petits pois n'épuise pas le sol mais l'enrichit par le biais des nodosités bactériennes qui garnissent ses racines.

bien cultivé – et donc assurant des récoltes importantes –, s'enrichit plus que s'il était simplement maintenu en jachère.

ET LE JARDINIER DANS TOUT ÇA ?

Un premier constat donc : ce ne sont pas les terres cultivées qui s'appauvrissent, mais celles qui ne le sont pas ! Encore faut-il que celles-ci ne soient pas trop contrariées par des façons de faire inadaptées et fréquemment soutenues par des apports de matières organiques. Pour récolter de façon suivie et en abondance légumes et condimentaires, le jardinier devra

intervenir tant au niveau de la terre – et se faire agronome – qu'à celui des cultures proprement dites – et se faire horticulteur.

Le jardinier agronome

Les plantes potagères sont exigeantes du fait de leurs productions intensives et régulières. Une mise en culture adéquate devra donc agir dans un sens favorable, tant sur la texture du sol et sur sa richesse en éléments fertilisants – disponibles ou en réserve – que sur la dynamique d'absorption de ces derniers au niveau des racines. D'entrée de jeu, il convient de pointer le rôle primordial de la matière organique. Les micro-organismes liés au sol comme ceux

Avant
de retourner
au sol,
les déchets
organiques
doivent être
compostés.



colonisant la rhizosphère requièrent à la fois une nourriture riche en cellulose et facilement assimilable (engrais verts ou compost vert) et une forme plus lente bien pourvue en lignine (branchages ou composts issus de broyats).

COMPOSTS ET COMPOSTIÈRES

Les sources de matières organiques utilisables au jardin sont nombreuses : pailles, fumiers, feuilles de végétaux caducs, broyats de végétaux, tontes de gazon, voire papiers et cartons. Nombreuses, mais souvent difficilement disponibles en quantité ! La généralisation du compostage domestique et la multiplication des « déchetteries » collectant les tontes et tailles auprès des particuliers et des entreprises paysagères font des divers composts les matières premières organiques les plus facilement accessibles.

TRAVAILLER OU NE PAS TRAVAILLER LE SOL ?

Un travail optimum du sol se doit de ne pas contrarier l'action de la faune et microfaune tout en lui permettant à terme de résister aux intempéries et même de bénéficier de leurs effets (les alternances sécheresse et humidité, comme le gel et le dégel, sont en général favorables à la structure du sol). Par ailleurs, bien travailler le sol c'est déjà lutter contre la prolifération des adventices – ex-« mauvaises herbes » !

Si les façons culturales énergiques – travaux de terrassement et bêchage – ne sont jamais souhaitables, elles sont quelquefois nécessaires, en particulier sur terres très compactées. Il faudra alors intervenir pendant les périodes de faibles activités des micro-organismes, c'est-à-dire, sous nos latitudes, en janvier ou février – mais hors période de gel. En désagrégant les mottes et en favorisant l'ameublissement naturel de la terre, les froids hivernaux se révèlent en outre de précieux aides pour le jardinier.

COMPOST, COMPOSTAGE ET COMPOSTIÈRES

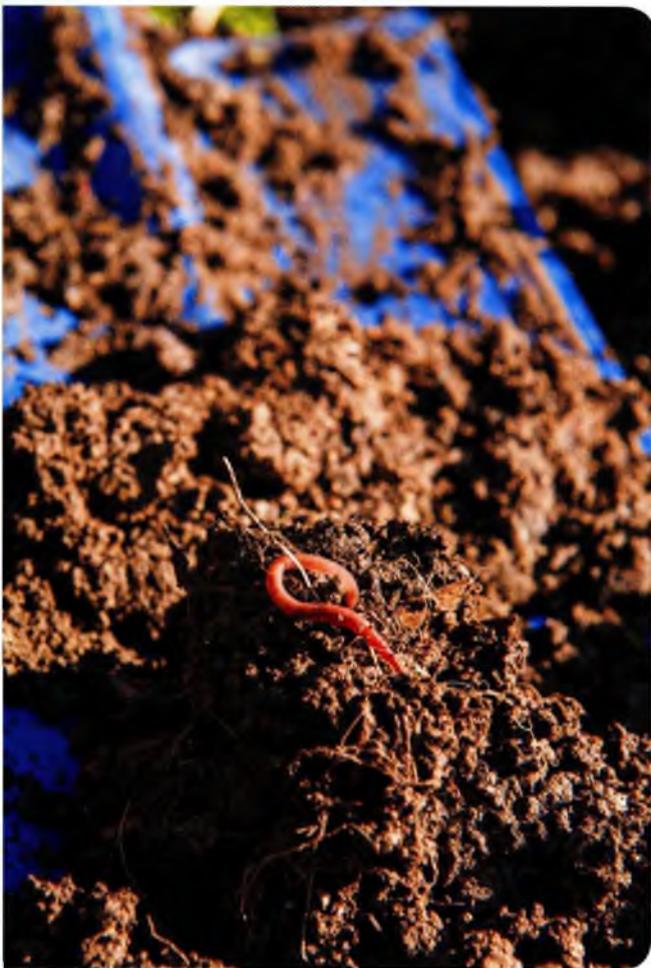
Le compost, c'est quoi ? Étymologique, il s'agit d'un mélange composé (le mot daterait du XIV^e siècle). Matériau issu de la fermentation et de la décomposition de matières organiques disparates, il est à la fois précieuse source d'éléments nutritifs pour les plantes par sa minéralisation et puissant stimulateur des microflores et microfaunes du sol. Fortement concentré en matières organiques, il participe à la reconstitution des sols en humus. Vous pouvez le fabriquer vous-même (compost maison) ou vous le procurer à l'extérieur.

À fabriquer soi-même...

La matière organique produite par le jardin (feuilles mortes, herbes tondues, tailles diverses, terreux anciens, épiluchures et déchets végétaux divers, etc.) est alors mise en tas ou entreposée dans un silo à compost, bricolé (piquets et grillage, planches, palettes de récupération...) ou acheté – et généralement fabriqué en bois ou en plastique, recyclé lui aussi. Après un temps plus ou moins long selon l'époque de l'année, la finesse de mouture des matériaux de départ et leur teneur respective en cellulose et en lignine, le compost est prêt à être réutilisé au potager. Le compost maison est un excellent matériau organique pour vos mises en culture, mais rarement disponible en quantité suffisante, en particulier pour la conduite d'un potager sous couverture permanente, en lasagnes ou en carrés, qui, tous, en nécessitent de grandes quantités.

... ou à se procurer à l'extérieur

Les compostières sont des entreprises qui recyclent et valorisent les déchets organiques issus des entreprises paysagistes, des collectivités locales et des particuliers. Selon la technique retenue, les matières organiques broyées et mélangées sont mises en un tas unique mais gigantesque, ou disposée en andains d'environ 3 m de large et 1,50 m de haut. Retournée à plusieurs reprises, la matière organique évolue en un substrat qui prend la couleur d'un terreau, mais moins compact et plus aéré (pris dans la paume de votre main, le compost coule entre vos doigts). Il peut être mis à votre disposition sous forme de sacs identiques à ceux utilisés pour les terreux – généralement 40 ou 70 litres – ou livré en vrac. Dans ce dernier cas, comptez environ 30 euros par m³, plus le transport (la proximité ou l'éloignement de la zone de compostage rendra l'acquisition plus ou moins intéressante d'un point de vue financier).



Le retournement du sol perturbe toute la faune souterraine, y compris les vers de terre.

Mais l'objectif à terme dans ces « nouveaux » potagers sera de travailler la terre *a minima* et sans retournement afin de préserver l'horizon organique de surface où l'humification – c'est-à-dire la transformation en humus – est la plus importante. Dans le meilleur des cas, vous pourrez même vous dispenser totalement de travailler le sol après deux ou trois saisons, une fois votre potager sous couvert permanent, en butte ou en carrés parvenu à son « rythme de croisière ».

Le jardinier horticulteur

Les apports de matières organiques et le travail du sol – ou son absence – sont des préalables aux mises en culture proprement dites. Celles-ci concernent des légumes très diversifiés qui comprennent les bulbes et Alliées en général (ails, oignons et échalotes ainsi que les poireaux) et les autres légumes-racines (betteraves rouges, carottes, céleris-raves, pommes de terre et radis divers) qui regroupent des plantes à tubercules, à cornes ou à racines tubérisées.

Si les légumes-fruits (aubergines, poivrons, tomates, courgettes, concombres et melons) sont aujourd'hui les plantes reines du potager, les légumes-feuilles (laitues, chicorées et divers choux), ainsi que la grande majorité des plantes condimentaires récoltées en feuilles ou en jeunes pousses, forment une cohorte de végétaux disparates qui, généralement, se consomment aussitôt que récoltées. Les endives sont cultivées en racines mais consommées en feuilles et les Fabacées – ex-légumineuses – se cueillent en jeunes fruits (haricots filets ou pois mangetout) ou en grains à un stade plus ou moins avancé (petits pois, fèves, haricots-grains).

La plupart des légumes potagers se cultivent pendant la belle saison, parfois, pour les plus rustiques, entre l'automne et le printemps. Les légumes qui se maintiennent en place plusieurs années au potager sont relativement peu nombreux : essentiellement asperge, artichaut et rhubarbe.

Toutes ces plantes s'installent au potager par semis en place ou sont repiquées en jeunes plants, soit du commerce, soit – et c'est évidemment mieux – directement produits au jardin.

Le semis en place se pratique à la volée (les graines sont disposées de façon régulière sur une



Le semis fonde le travail du jardinier. Ici, un semis à la volée.

POUR SEMER À LA VOLÉE

Préparez le carré à ensemer en l'aérant au besoin à l'aérobêche et en l'ameublissant à la griffe. Ratissez en surface afin de le niveler et éparpillez vos graines de façon homogène, sans trop les serrer. Griffez ou ratissez à nouveau très superficiellement afin de les enfouir légèrement. Tassez - « plombez » - et arrosez en pluie. En cas de levée trop drue, éclaircissez votre semis en supprimant les jeunes pousses excédentaires. Plus aisé à désherber, le semis en ligne plus ou moins large a tendance à se substituer au semis à la volée.

surface prédéfinie) ou en rangées plus ou moins larges (les graines sont déposées en lignes). Le semis en poquet est habituellement réservé aux grosses graines et consiste à poser de 3 à 7 graines dans des excavations peu profondes, alignées et séparées de 10 à 25 cm.

Dans les potagers où le sol est peu ou pas travaillé (il doit alors être recouvert de façon permanente d'un mulch organique afin de conserver aux horizons superficiels une structure meuble et aérée), les graines sont déposées à même le sol et enterrées avec une petite griffe après avoir écarté à la main les matériaux de couverture. La profondeur du semis, elle, reste tributaire de l'espèce considérée, et plus généralement de la taille même de la graine. Sous

POUR SEMER EN LIGNE

Aérez la terre à l'aérobêche sur la future ligne de semis et ameublissez-la à la griffe en la nivelant. Repérez le rang au cordeau et faites glisser tout du long la langue de votre serfouette pour ouvrir des rayons plus ou moins profonds selon l'espèce à semer (les graines les plus fines comme celles du pourpier ou de la claytone sont même simplement éparpillées en surface). Déposez les graines dans le sillon en les faisant glisser entre vos doigts ou en utilisant un semoir à main. Recouvrez les plus grosses graines et incorporez légèrement les plus fines d'un simple coup de griffe. Tassez énergiquement avec le dos du râteau et arrosez aussitôt en pluie. Le semis en ligne est utilisé pour les carottes, les radis, les panais et les betteraves rouges (de fait la plupart des légumes-racines qui, ordinairement, se transplantent difficilement), ainsi que pour les fèves, les pois et les haricots.

couvert ou non, un semis direct suivi d'une levée trop dense requiert un éclaircissage.

Toutefois, la grande majorité des légumes et condimentaires est aujourd'hui repiquée, généralement en mini-mottes de 4 à 7 cm de large, en godets (petits pots carrés en plastique de 7, 9 ou 11 cm de côté), voire en pot de 1,2 à 3 litres. Le poireau reste un des rares légumes encore proposés en arrachis – c'est-à-dire en racines nues –, avec l'asperge, toujours vendue en « griffe ». La pomme de terre (comme les crosnes, ocas du Pérou et les capucines tubéreuses) est plantée en tubercule alors que les ails et les échalotes sont repiqués en caïeux. L'oignon est indifféremment cultivé par semis ou plantation de jeunes bulbilles.

Les légumes repiqués en mini-motte, en godet, en petit pot ou en motte du commerce peuvent être produits à demeure, sous structure abritée – serre, tunnel ou véranda. Ils requièrent

généralement un semis anticipé en plaque de culture à alvéoles avant mise en place définitive. Certains, comme les tomates et toutes les Solanacées en général, nécessitent un repotage intermédiaire avant plantation.

Les plantes condimentaires ne sont pas en reste et la plupart des espèces sont aujourd'hui proposées en godet ou en pot, en bulbes quelquefois (ails et échalotes), voire en racines (raifort).

Une « multiplication maison » est également possible pour les plantes condimentaires. Les variétés génétiquement « fixées » – c'est-à-dire capables de reproduire leurs caractéristiques par graine – sont semées. Les autres sont multipliées de boutures ou divisées de souche, par éclatement en caïeux parfois. Un repiquage transitoire en pots est généralement indispensable.

PLANTES À SEMER DIRECTEMENT EN PLACE

LÉGUMES

Arroche rouge	Oignon de semis
Betterave rouge	Panais
Cerfeuil tubéreux	Pourpier d'été
Claytone de Cuba	Salsifis et scorsonère
Cresson des jardins	Tous les haricots
Épinard	Tous les navets
Fève	ainsi que le rutabaga
Laitue à couper et mesclun	Tous les petits pois
Mâche	Tous les radis
	Toutes les carottes

CONDIMENTAIRES

Aneth	Cresson alénois
Cerfeuil frisé	Persil tubéreux
Coriandre	Roquette cultivée
Cornichon	



LÉGUMES À REPIQUER

Légumes à repiquer	Type de conditionnement
Asperge	Griffe
Aubergine	Godet
Betterave rouge	Mini-motte
Céleri-rave et céleri branche	Mini-motte
Chicorées scaroles, frisées, italiennes et sauvages	Mini-motte
Choux	Mini-motte
Concombre	Godet
Coqueret du Pérou	Godet
Courgette	Godet
Crosne	Tubercule
Fenouil bulbeux	Mini-motte
Laitues	Mini-motte
Maïs sucré	Mini-motte
Melon	Godet
Oignon	Bulbes
Poireau	Jeunes plants de pleine terre en arrachis
Poirée à cardes	Mini-motte
Poivron	Godet
Pomme de terre	Tubercule
Potimarron et autres courges	Godet
Tétragone cornue	Mini-motte
Tomate	Godet

CONDIMENTAIRES À REPIQUER

Condimentaires à repiquer	Type de conditionnement
Ail	Bulbes
Angélique	Godet ou pot
Basilic	Godet ou pot
Ciboule	Godet
Ciboulette	Godet ou pot
Citronnelle de Madagascar	Godet ou pot
Échalote	Godet ou pot
Estragon	Godet ou pot
Hysope	Godet
Laurier-sauce	Pot
Lavande officinale	Godet
Livèche	Godet
Marjolaine	Godet
Mélisse	Godet
Menthes verte et poivrée	Godet
Origan	Godet
Oseilles	Godet
Persils plat et frisé	Godet ou mini-motte
Piment 'de Cayenne'	Godet
Raifort	En racine ou pot
Romarin	Pot
Sarriette annuelle ou vivace	Godet
Sauge officinale	Godet
Stévia	Godet
Thym commun et serpolet	Godet
Verveine citronnelle	Godet ou pot

L'utilisation d'un semoir à main prévient les semis trop denses.

LE CALENDRIER DE MISE EN CULTURE

La réussite en culture des légumes et des plantes condimentaires est largement subordonnée au respect des dates d'intervention, tant pour les semis en place ou à l'abri que pour les divers rempotages et repiquages.

Dans ce domaine, les habitudes culturelles locales peuvent varier. Ainsi, dans certaines régions de France, les jardiniers préfèrent une mise en place automnale de l'ail, ailleurs une culture printanière. Les fèves et les pois sont généralement cultivés au printemps, mais certaines zones favorisées par la météo – le Sud et le Sud-Ouest en particulier – les sèment dès l'automne. Par ailleurs, il est toujours profitable de privilégier pour chaque légume les variétés ayant fait leur preuve dans votre région.



La grande majorité des légumes est repiquée en pleine terre dès la fin des gelées.

LE CALENDRIER D'IMPLANTATION DES PRINCIPAUX LÉGUMES

Selon l'année et la situation géographique du jardin, ces dates peuvent varier de 15 jours à 3 semaines.

Légumes	Par semis	Par repiquage
Épinard	De février à avril et d'août à octobre	
Fève	Après le 15 février et en mars	
Arroche rouge et autres	Après le 15 février et en mars	
Petit pois à grain rond	En mars	
Crosne		En mars
Rhubarbe		En mars
Carotte primeur	En mars, éventuellement avril	
Panais	En mars, éventuellement avril	
Asperge		En mars et avril
Laitue pommée de printemps		En mars et avril
Petit pois mangetout	En mars et avril	
Radis rond et long de printemps	En mars et avril	

Légumes	Par semis	Par repiquage
Carotte de saison	De mars à mai	
Chou-rave		De mars à juin
Laitue à couper	De mars à septembre	
Chou pommé pointu (hâtif)		En avril
Petits pois à grains ridés	En avril	
Pommes de terre primeurs		En avril
Tous les légumes récoltés en jeunes pousses	En avril et en septembre-octobre	
Chou rouge		En avril et mai
Poirée à cardes		En avril et mai
Tétragone cornue		Fin avril et mai
Brocoli calabrais		D'avril à juin
Chou-fleur d'été et d'automne		D'avril à juin
Artichaut		En mai
Aubergine		En mai
Céleri branche		En mai
Céleri-rave		En mai
Courgette		En mai
Morelle de Balbis		En mai
Poivron		En mai
Tomate à gros fruits		En mai
Tomate-cerise		En mai
Tomatillo		En mai
Chicorée frisée et scarole d'été		En mai et juin
Chicorée frisée et scarole d'automne		En juillet et août
Concombre		En mai et juin
Coqueret du Pérou		En mai et juin
Poireau d'été et d'automne		En mai et juin
Radis d'été		En mai et juin
Salsifis et scorsonère		En mai et juin
Betterave rouge	Éventuellement en juin	De mai à juillet
Fenouil bulbeux		De mai à juillet
Mesclun	De mai à juillet	

Légumes	Par semis	Par repiquage
Pourpier d'été	De mai à juillet	
Laitue pommée d'été et d'automne		De mai à août
Carottes de conservation	En juin	
Endive	En juin	
Chou de Bruxelles		En juin
Chou de Milan		En juin
Chou frisé non pommé		En juin
Haricots filets nains et ramants		En juin
Haricots à grains nains et ramants		En juin
Maïs sucré		En juin
Melon		En juin
Poireau d'hiver		En juin
Brocoli à jets		En juin et juillet
Chicorée frisée d'automne		En juin et juillet
Chicorée scarole d'automne		En juin et juillet
Pissenlit		En juin et juillet
Cerfeuil bulbeux	En août et septembre	
Chicorée 'Pain de Sucre'		En août et septembre
Chicorées italiennes		En août et septembre
Chou de Chine – Pak choï		En août et septembre
Chou de Pékin – Pet saï		En août et septembre
Cresson des jardins	En août et septembre	
Mâche	En août et septembre	
Navet de Nancy	En août et septembre	
Radis d'automne	En août et septembre	
Claytone (ou pourpier d'hiver)	En août et septembre	
Laitue pommée d'hiver	En août et septembre	

Repiquées en mai, les premières tomates se récolteront en juillet.



LE CALENDRIER D'IMPLANTATION DES PRINCIPALES CONDIMENTAIRES

Selon l'année et la situation géographique du jardin, ces dates peuvent varier de 15 jours à 3 semaines.

Condimentaires	Par semis	Par repiquage
Angélique		En mars
Raifort		En mars
Ciboulette		En mars et avril
Ciboule		En mars et avril
Livèche		En mars et avril
Oseille		En mars et avril
Cresson alénois	En mars-avril et en septembre-octobre	
Roquette cultivée	En mars-avril et en septembre-octobre	
Cerfeuil commun et frisé	De mars à septembre	
Estragon		En avril
Hysope		En avril
Lavande officinale		En avril
Mélisse		En avril
Menthes verte et poivrée		En avril
Origan		En avril
Persils plat et frisé		En avril



Condimentaires	Par semis	Par repiquage
Romarin		En avril
Sarriette vivace		En avril
Sauge officinale		En avril
Thym commun et serpolet		En avril
Aneth	En avril et mai	
Citronnelle de Madagascar		En mai
Laurier-sauce		En mai
Marjolaine		En mai
Piment 'de Cayenne' et autres		En mai
Sarriette annuelle		En mai
Stévia		En mai
Verveine citronnelle		En mai
Coriandre	En mai et juin	
Persil tubéreux	En mai et juin	
Basilic	Éventuellement en juin	Fin mai et juin
Cornichon	En juin	



Les associations de plantes

L'allélopathie – qui est l'ensemble des interactions positives ou négatives que les plantes tissent entre elles – relève d'un constat écologique mais présente en définitive des répercussions limitées au jardin. Par ailleurs, du fait même de la diversité des plantes cultivées, l'assolement et la rotation ne présentent pas la même importance au potager qu'en monoculture maraîchère.

Cependant, certaines associations judicieuses permettent d'optimiser l'occupation des sols, sur et sous la terre, en faisant cohabiter les plantes rampantes et dressées ou des végétaux à racines superficielles et pivotantes. En revanche, du simple fait de leur grande différence de vigueur, le rapprochement de certains végétaux se révèle parfois hasardeux. Ainsi le large et lourd feuillage des rhubarbes, des pommes de terre ou des courgettes noie volontiers les légumes et les plantes condimentaires de petite taille poussant à proximité.

Adroitement réalisées, les associations permettent de coupler les plantes à cycles longs et à

cycles courts – cultures dérobées – (les semis conjoints de radis et de carottes comme le repiquage en duo des divers choux et de concombres sont bien connus des jardiniers). De même, les légumes tuteurs comme le maïs doux ou le tournesol – cultivé au potager pour ses graines – s'associent avec bonheur à des végétaux volubiles comme les haricots grimpants ou ces mêmes concombres.

Par ailleurs, l'effet répulsif à l'égard de certains ravageurs des plantes condimentaires à arôme puissant comme les sauges, les basilics, les origans, les mélisses ou les menthes est facile à observer au jardin. Les rapprochements des oignons ou des poireaux et des carottes pour des raisons de prophylaxie parasitaire (contre la mouche de la carotte et les mouches des oignons et du poireau), des tomates, des céleris et des choux (contre la piéride et mouche du chou) ou de l'ail et des fraisiers (contre la « pourriture grise » ou botrytis) sont suffisamment répandus pour être adoptés sans état d'âme particulier.

Les regroupements de plantes pérennes comme les asperges ou les artichauts et des légumes

LES GRANDES FAMILLES DE LÉGUMES ET DE CONDIMENTAIRES

Les familles botaniques rassemblant divers légumes cultivés au jardin sont peu nombreuses et faciles à circonscrire. Elles regroupent essentiellement les **Solanacées** (pommes de terre, tomates, poivrons et piments, aubergines) et les **Cucurbitacées** (courgettes, concombres, melons et courges diverses). La famille des **Brassicacées** rassemble tous les types de choux mais aussi les radis. Les **Fabacées** sont surtout représentées par les fèves, pois et haricots. Les épinards, les betteraves rouges, l'arroche et les poirées sont tous les quatre des **Chénopodiacées**. Les **Apiacées** amalgament les céleris, les carottes et le panais mais également l'aneth, les persils et la coriandre. Laitues et chicorées se retrouvent dans les **Astéracées**, les oignons, ails et échalotes, ainsi que les poireaux, dans les **Alliacées**. D'autres familles sont plus marginales comme les **Valérianacées** dont la mâche est la seule représentante couramment cultivée dans nos potagers. Ces quelques familles rassemblent à elles seules la grande majorité des légumes cultivés. Parmi les condimentaires, les **Labiacées** comme la sauge, la mélisse, les menthes, le romarin, les thyms, etc., toutes précieuses plantes nectarifères, sont nettement dominantes.



Ces nouveaux potagers allient l'utile à l'agréable.

à cycle annuel ne sont pas nuisibles par eux-mêmes mais compliquent inutilement le suivi en culture. Il est donc préférable de les éviter. De même pour les plantes condimentaires, qui rassemblent des plantes vivaces (ciboulette, estragon, origan, menthes, mélisse, livèche), annuelles – ou bisannuelles conduites en annuelles – (basilics, persils, coriandre, marjolaine, piment, sarriette annuelle) et arbustives (lavandes, laurier-sauce, romarin, verveine-citronnelle, thym et serpolet, sauge, hysope, sarriette vivace). Là aussi, la cohabitation des plantes à cycle de vie identique est plus facile à conduire au potager et il est en règle générale préférable de regrouper les légumes et condimentaires pérennes dans une sole dédiée. Le couple plantes condimentaires-légumes reste cependant indissociable au jardin comme en cuisine.

Trois règles simples

Sans être impératives, trois options faciles à mettre en œuvre préviendront les erreurs les plus grossières tout en permettant une cohabitation harmonieuse des légumes et plantes condimentaires cultivés au potager.

- 1.** Alternier et faire se succéder autant que possible en culture les légumes selon leurs parties consommées : légumes-racines, légumes-feuilles, légumes-fruits, légumes-tiges, légumes-fleurs ou légumes-graines.
- 2.** Éviter les regroupements ou les successions en culture de plantes de même famille botanique (les besoins en culture et les parasites qui les affectent sont souvent proches).
- 3.** Faire se succéder les légumes à exigences culturales faibles et exigences culturales fortes ou moyennes – mais une plante aux besoins faibles suivra sans que cela prête à conséquence une autre plante peu exigeante.

Quelques mesures de bon sens évitent enfin de se donner le bâton pour se faire battre. Ainsi, faites de préférence précéder une plante sensible à l'envahissement des adventices, comme les carottes ou les oignons de semis, par une plante sarclée, tels la pomme de terre ou les choux, qui limiteront la germination ultérieure des graines ou rhizomes indésirables.

BIEN JARDINER, C'EST CORRECTEMENT ARROSER

Un arrosage pratiqué à bon escient permet une croissance vigoureuse du système racinaire des légumes et des plantes condimentaires, partant une production optimisée. Si le manque d'eau provoque un rabougrissement des plantes et une montée à graines prématurée, trop d'eau entraîne chez les légumes-graines (pois et haricots) ou fruits (tomates, poivrons, aubergines) un développement excessif du feuillage au détriment des parties consommées. D'où la nécessité de mettre à leur disposition la quantité d'eau nécessaire, ni plus ni moins.

Au jardin, les pertes en eau ont deux origines : d'un côté, le prélèvement de la plante elle-même et sa restitution dans l'air ambiant par transpiration, de l'autre, la simple évaporation de l'eau du sol due à un différentiel air sec et terre humide. Si des façons de faire adéquates – le recours à divers mulchs notamment – permettent de limiter les apports, il est difficile au potager de se passer totalement d'arrosages en été.

Il s'agit cependant moins d'arroser la plante que de lui permettre de croître dans une terre suffisamment pourvue en eau. Sous nos climats, le sol se retrouve dans deux états hydriques opposés, excédentaire en hiver et déficitaire en été. La texture du sol – en particulier sa teneur en matières organiques –

permet de limiter les effets négatifs de l'un et de l'autre. Le sol joue alors le rôle d'un réservoir qui stocke l'humidité du printemps ou les pluies de l'été pour les restituer aux plantes au fur et à mesure de leurs besoins. Celles-ci puiseront alors l'eau jusqu'au moment où la capacité de rétention du sol dépasse la force de succion des racines. Manquant alors d'eau, les plantes se flétrissent. De fait, l'arrosage consiste idéalement à recharger la réserve en eau du sol afin que les plantes en disposent à leur convenance.

Quand arroser ?

Il est délicat d'appréhender avec justesse le meilleur moment pour arroser. Une légère aération de la terre à la serfouette ou à la griffe, voire un travail plus profond à la fourche-bêche ou l'aérobêche, permet d'apprécier l'humidité présente dans le sol en début de culture. Mais un même état hydrique de la terre peut contenter



Les jeunes semis de haricots s'arrosent en pluie...

une espèce et pas une autre. Plus tard, la turgescence des feuilles ou leur début de flétrissement – qui est sans conséquence pour la plupart des légumes et des condimentaires – renseigne sur la disponibilité en eau.

Au besoin, intervenez plutôt le matin au printemps et en automne (voire, si cela s'impose, en hiver), plutôt le soir en été. Un arrosage matinal permettra dans le premier cas au sol de se ressuyer pour la nuit à venir (l'humidité nocturne est généralement nuisible aux plantes pendant les nuits fraîches de printemps et d'automne). Dans le second cas, l'absence d'évaporation permettra aux plantes d'absorber un maximum d'eau pendant la nuit et de mieux résister aux températures élevées de la journée. Dans tous les cas, évitez les arrosages en pleine journée. Le respect de ces périodes d'arrosage est particulièrement déterminant pour les cultures sous abri.

Comment arroser ?

Les nouvelles façons de jardiner sont généralement économes en eau et, les interventions se faisant alors *a minima*, l'attirail nécessaire reste simple : un ou plusieurs arrosoirs de 10 à 13 litres et, parfois, un modeste tuyau d'arrosage de 15 ou 19 mm de diamètre. Dans un cas comme dans l'autre, l'eau peut être apportée directement – arrosage au goulot – ou par le biais d'une pomme – arrosage en pluie. Le premier est surtout utilisé pour arroser individuellement les légumes et condimentaires nouvellement repiqués sans avoir à mouiller le feuillage et créer des conditions favorables à l'apparition et au développement de certaines maladies cryptogamiques. Le second permet d'apporter de l'eau aux jeunes semis (il est alors impératif d'utiliser de l'eau à température ambiante). Ces apports manuels permettent un suivi en eau personnalisé pour chaque plante.



... alors que les tomates nouvellement repiquées s'arrosent au goulot.

En quelles quantités et à quelle fréquence ?

Certaines plantes sont plutôt « soiffardes », d'autres « chameaux ». Mais, pour une même espèce, les exigences en eau sont également très variables selon l'état végétatif : besoin généralement moyen en début de végétation, important en cours de développement et faible lors du mûrissement. Par ailleurs, les plantes jeunes nécessitent un arrosage raisonnable mais fréquent alors que celui des plantes plus âgées devra être abondant mais plus épisodique.

Avec quelles eaux ?

Les eaux d'arrosage sont habituellement récupérées : eaux de pluies prélevées sur la goutte d'évacuation d'une gouttière de toit ou puisées dans la nappe phréatique – si elle existe ! Stockées dans des tonneaux, elles sont puisées au fur et à mesure des besoins. L'adaptation aux opportunités locales est, ici, et comme souvent au jardin, à privilégier.



L'aérobêche est un outil assez récemment adopté au jardin...



... alors que la serfouette est d'utilisation très ancienne.

QUELS OUTILS POUR CES NOUVEAUX JARDINS ?

S'il est difficile de jardiner sans outils, il convient, là aussi, de faire au plus simple.

Chacun de ces nouveaux potagers requiert des outils adaptés, à choisir parmi les outils classiques comme la bêche ou, mieux, la fourche-bêche, mieux encore l'aérobêche. Pratique, la griffe est un outil polyvalent, tout comme cet ancêtre de tous les instruments de travail du sol qu'est la houe. Binette, sarcloir et serfouette (plutôt panne et fourche que panne et langue) permettent d'ameublir le sol sans le déstructurer. Un petit outillage – plantoir à main et transplantoir, petite griffe... – complète le tout et, parfois, le remplace, en particulier dans les potagers en bacs, en carrés ou en buttes pour lesquels les grands outils sont peu adaptés. Pratique et économe en eau, un arrosoir de 11 ou 13 litres permet ponctuellement de recharger le sol en eau là où elle manque.

APRÈS LE SEMIS ET LA PLANTATION, LA RÉCOLTE

Récoltés à un stade plus ou moins avancé de leur mûrissement et au fur et à mesure des besoins, les herbes condimentaires et les légumes sont apprêtés sitôt cueillis. La saveur de la plupart des plantes condimentaires et de beaucoup de légumes, comme les laitues, les asperges, les petits pois, les haricots verts ou les radis, ainsi que celle de tous les légumes-fruits (aubergines, poivrons, tomates...), est même d'autant plus estimée que la durée entre la consommation et la cueillette est courte.

Judicieusement sélectionnés et adroitement cultivés, les légumes et condimentaires permettent des récoltes en frais pendant les douze mois dans l'année.

LA RÉCOLTE DES LÉGUMES ET CONDIMENTAIRES PAR SAISON

Légumes de printemps		Condimentaires de printemps	
Arroche rouge	Laitue pommée de printemps	Angélique	Persils plat et frisé
Asperge	Petit pois (rond d'abord, puis ridé)	Cerfeuil frisé	Romarin
Carotte primeur	Pissenlit	Ciboule et ciboulette	Roquette cultivée
Chou pommé pointu	Radis rond et long de printemps	Cresson alénois	Sauge
Chou-rave		Laurier-sauce	Thym commun et serpolet
Épinard		Livèche	
Fève		Oseille	
Légumes d'été		Condimentaires d'été	
Artichaut	Laitue à couper	Aneth (en feuilles)	Persils plat et frisé
Aubergine	Laitue pommée d'été	Basilic	Piment 'de Cayenne' et autres
Betterave rouge	Melon	Citronnelle de Madagascar	Romarin
Brocoli calabrais	Mesclun	Coriandre (en feuilles)	Sarriette
Carotte de saison	Poivron	Cornichon	Sauge
Céleri branche	Pomme de terre (primeur)	Estragon	Stévia
Chicorée scarole et frisée d'été	Pourpier d'été	Hysope	Thym commun et serpolet
Chou-fleur d'été	Radis d'été	Laurier-sauce	Verveine citronnelle
Concombre	Tétragone cornue	Marjolaine et origan	
Courgette	Tomate à gros fruits et tomate-cerise	Mélicse	
Fenouil bulbeux		Menthes verte et poivrée	
Haricots filets			
Légumes d'automne		Condimentaires d'automne	
Brassicacées diverses à cueillir en jeunes pousses	Chou rouge	Aneth (graines)	Romarin
Carottes d'automne	Chou-fleur d'automne	Cerfeuil frisé	Roquette cultivée
Céleri-rave	Coqeret du Pérou	Coriandre (graines)	Sarriette
Cerfeuil tubéreux	Cresson des jardins	Cresson alénois	Sauge
Chicorée 'Pain de Sucre' et chicorées italiennes	Épinard	Laurier-sauce	Thym commun et serpolet
Chicorée scarole et frisée d'automne	Mais doux	Persil tubéreux	
Chou de Chine Pak choï	Morelle de Balbis	Persils plat et frisé	
Chou de Pékin Pet sai	Navet des moissons et rutabaga		
	Poireau d'automne		
	Poirée		
	Potiron et potimarron		
	Radis d'automne		
Légumes d'hiver		Condimentaires d'hiver	
Carotte d'hiver	Laitue pommée d'hiver	Laurier-sauce	Sauge
Chou frisé non pommé	Mâche	Raifort	Thym commun et serpolet
Chou de Milan	Panais	Romarin	
Chou de Bruxelles	Poireau d'hiver		
Crosne	Topinambour		
Épinard			

Des légumes à conserver

Le recours à la conservation permet en outre d'élargir les périodes de consommation de nombreux légumes et plantes condimentaires et de disposer d'une gamme plus large encore, notamment pendant la mauvaise saison.

Si les épinards, les mâches, les divers choux rustiques (choux frisés, de Milan, de Bruxelles), les panais, les topinambours ainsi que les poireaux se maintiennent en place au potager sans soin particulier pendant tout l'hiver, souvent jusqu'en avril, les laitues – laitues d'hiver notamment – et les chicorées ainsi que les carottes

requièrent habituellement une protection contre le grand froid : voile d'hivernage ou couche de paille.

De novembre à avril ou même jusqu'en mai, une cave fraîche ou un silo creusé à même le potager permettent d'abriter divers légumes-racines comme les pommes de terre, les carottes de conservation, les betteraves rouges, les céleris-raves ou les navets. Les oignons, les échalotes et les ails se gardent au sec et au frais, en cave ou au grenier.

En l'état ou blanchis, les légumes, dans leur grande majorité, se congèlent et se consom-

Les récoltes pléthoriques de l'été – ici des haricots – sont mises en conserves pour l'hiver.



ment alors pendant plusieurs mois (le blanchiment consiste à tremper les légumes lavés et généralement découpés dans de l'eau bouillante pendant 2 à 3 minutes afin de bloquer les enzymes responsables de leur évolution, sans dégrader les vitamines qu'ils contiennent). De même, la plupart des légumes cuisinés se maintiennent au congélateur d'une année sur l'autre.

La stérilisation-appertisation en bocaux est un moyen élégant de disposer pendant toute l'année de légumes ramassés à l'occasion de récoltes pléthoriques : haricots filets et mangetout, tomates et poivrons, asperges, etc.

Les condimentaires-feuilles se conservent par dessiccation naturelle ou par déshydratation (utilisez à cette fin un déshydrateur électrique). Une fois les denrées sèches, stockez-les dans des récipients fermés, sachets ou boîtes. Elles peuvent être utilisées telles quelles en cuisine mais nécessitent parfois une réhydratation avant emploi.

Le sel et les saumures, le vinaigre et l'huile d'olive restent des moyens traditionnels pour prolonger de quelques semaines à quelques mois la consommation de divers légumes-fruits, légumes-fleurs ou légumes-racines, voire certaines condimentaires-feuilles comme les basilics (pistou).

PARASITES ET RAVAGEURS

Entre la mise en culture et les récoltes, les aléas parasites sont nombreux. Les affections physiologiques rassemblent tout ce qui handicape le développement des plantes sans présence de pathogènes à proprement parler : carences, effets du climat – froid, gel, grêle, chaleur, sécheresse, humidité, manque de lumière, etc. – et jusqu'aux dégâts provoqués par les éventuels

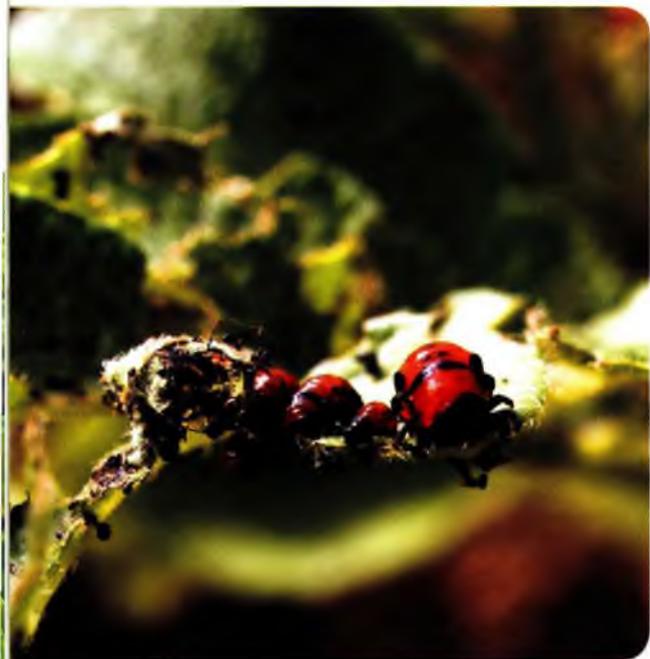


L'effort du jardinier porte moins sur la façon de guérir les affections parasitaires – ici un mildiou sur tomate – que sur les mesures prophylactiques qui leur évitent d'apparaître.

produits de traitements, classiques ou « bios ». Complexe, le monde vivant en général, qui regroupe animaux supérieurs, mollusques, insectes, arachnides, nématodes, champignons, bactéries, virus et mycoplasmes, s'invite souvent au potager de façon impromptue. Tour à tour qualifié de « nuisible » ou d'« utile », il amalgame ravageurs, parasites et auxiliaires qui, selon le cas, entrent en concurrence avec les plantes cultivées ou les soutiennent – la frontière entre les deux n'étant pas toujours très facile à définir !



L'appétit des chenilles de la piéride du chou...



... n'a d'égal que celui des larves de doryphores sur pomme de terre.

L'interdépendance du vivant rend difficile dans ces nouveaux potagers une « lutte » au sens plein du terme. D'autant qu'un symptôme unique peut avoir des causes multiples ! Ainsi, le flétrissement d'une plante peut être dû à un champignon parasitaire (*Fusarium*, *Phytophthora*...), à des dégâts de vers racinaires comme le ver gris, le ver blanc ou le ver fil-de-fer (respectivement larve de noctuelles, de hannetons et de taupins), voire à un simple manque d'eau. Il est par ailleurs illusoire de souhaiter l'implantation au jardin d'insectes auxiliaires comme les coccinelles ou les syrphes sans la présence des parasites – pucerons en l'occurrence – qui les nourrissent !

Certains insectes, des cloportes aux punaises, des perce-oreilles aux gendarmes, des fourmis aux araignées et des scolopendres aux mille-pattes, ont mauvaise réputation. Tous cependant trouvent leur place au jardin sans être vraiment nuisibles. Pour eux, pas de traitements – mêmes « bios » (qui ne sont jamais inoffensifs). Surveiller donc, mais pas forcément punir !

Certes, il existe des parasites vrais, spécifiques ou non aux divers légumes cultivés. Ils sont même légion pour peu qu'on en dresse le catalogue. Mais, finalement, le tour est vite fait des « habitués » du potager, ces indésirables régulièrement présents, comme les mouches des Alliées et des carottes, les doryphores sur pommes de terre, les altises sur Brassicacées, les acariens sur aubergines, les piérides sur choux, le mildiou sur tomates, les oidiums sur Cucurbitacées et les limaces et escargots sur à peu près tout. Et là, il faudra faire avec !

Le réflexe prophylactique

Dans ces potagers « nouveaux », c'est la façon même de conduire ses cultures qui permet de solutionner les divers aléas parasites. Destinées à en limiter les méfaits, des mesures

prophylactiques seront donc systématisées pendant toute la période de culture – et même en amont.

Dès l'abord, il convient d'installer au jardin une gamme large de légumes et d'aromatiques, et même d'arbustes et d'arbres, qui, par leur diversité, empêcheront la prolifération des indésirables, souvent inféodés à une espèce précise. Les techniques culturales de bon sens – aération du sol, recouvrement et enrichissement en matières organiques – sont à systématiser. Soignez les arrosages, tant au niveau de la périodicité que des volumes. Au besoin, il convient de modifier ses habitudes de culture afin que celles-ci deviennent défavorables aux parasites importuns. Veillez en particulier à la densité des plantations et privilégiez les époques optimales de mise en culture, tant pour les semis que les repiquages. Les aléas météorologiques sont apprivoisés à l'aide de diverses protections, des voiles non tissés notamment. Chaque situation particulière requiert des variétés adaptées. Évitez en outre les cultivars sensibles qui n'ont pas la capacité naturelle à restreindre le développement d'un pathogène préjudiciable et, là où elles existent, optez pour les variétés résistantes.

Par ailleurs, un beau potager n'est pas forcément « tiré au cordeau ». Ménagez des abris, des tas de bois, quelques roches ou pierres en bordure, un tas de compost... Les coccinelles et de nombreux autres insectes hivernent dans les touffes d'herbes ou les feuilles mortes. En laissant votre potager en l'état pour l'hiver et en différant sa reprise en main au début du printemps, vous permettrez l'installation au jardin d'une faune riche et différenciée.

Ainsi, en apportant à chaque légume et condimentaire ce qu'ils réclament et en les mettant à l'abri de tout ce qui pourrait contrarier leur croissance, ces quelques mesures de bon sens

permettent une croissance raisonnablement vigoureuse, sans à-coups de végétation et sans stress.

UN JARDI-ÉCOSYSTÈME

Un écosystème relève d'un ensemble biologique cohérent composé d'êtres vivants qui cherchent à s'accorder au mieux. À côté de divers écosystèmes naturels comme les tourbières, les pelouses de montagnes, les étangs, les dunes littorales ou les forêts, ainsi pourrait être défini un écosystème jardin, un « jardisystème » ou « hortisystème », comme on a pu parler d'« agrosystème ».

Chacun de ces nouveaux potagers constitue par lui-même un biotope singulier. Y interagissent en permanence les diverses espèces vivantes – dont le jardinier ! – qu'ils accueillent. Des modestes et invisibles décomposeurs aux organismes phytophages et aux prédateurs, une diversité maximale y est garante de pondération et d'équilibre. Chaque potager devient alors un milieu vivant original où plantes, micro- et macro-organismes « utiles » ou « parasites » cohabitent en relative harmonie. Cultiver son jardin revient donc dans un premier temps à préserver cette intégrité biologique (de la restaurer le cas échéant) et, dans un second temps, de la stimuler.





**LES
POTAGERS
SOUS COUVERT VÉGÉTAL**

PERMANENT

LES POTAGERS SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT

Déposée à même le sol cultivé, une épaisse litière végétale maintenue en place toute l'année fonde la culture potagère sous couvert permanent. Les semis et les repiquages s'effectuent en écartant le paillis – au sens large : mulch – qui recouvre la terre. Celle-ci n'est ni retournée ni même aérée à l'aérabèche, au mieux ameublie superficiellement à la griffe avant semis ou plantation.

Épandues sur la terre et régulièrement renouvelées, les matières organiques en se dégradant procurent au sol une texture souple qui favorise la croissance des légumes et des plantes condimentaires, tout en mettant à leur disposition les éléments nutritifs nécessaires.

À l'état naturel, les matières végétales et animales tombées à terre sont prises en charge par les organismes du sol. Une part est rapidement minéralisée et aussitôt absorbée par les plantes, une autre partie – la plus importante – étant transformée par les champignons du sol en humus.

De fait, trois étapes distinctes se succèdent dans l'évolution de cette matière organique. D'abord une prolifération microbienne – bactérienne en particulier – qui provoque rapidement une première transformation. Ces micro-organismes meurent ensuite, libérant des substances nutritives dont certaines sont alors directement assimilées par les plantes, les autres stabilisées et mises en réserve sous forme d'humus. Par la suite, l'évolution de cet humus, lente (2 % par an) mais continue, met à disposition des

plantes via la microflore de la rhizosphère les divers éléments minéraux nécessaires à leur croissance.

Le processus est similaire dans un potager sous couvert permanent où la litière végétale est broyée, lacérée et restituée au sol par les organismes qu'il abrite, des macro-organismes bien visibles aux micro-organismes plus discrets (le poids total de la population microbienne d'un sol couvert en permanence atteint aisément 30 à 40 kg par are). Ces transformations enrichissent en humus la strate de surface où se concentre la grande majorité des racines des plantes. Par ailleurs, la couche profonde, essentiellement minérale, n'étant pas perturbée par un quelconque retournement du sol conserve son intégrité pédologique.

La forte teneur organique de l'horizon humique en décomposition permet à une riche et abondante population de macro- et micro-organismes anéciques de circuler entre l'horizon de surface et le sol en profondeur, créant un horizon de transition mêlant argile et humus. Les deux – argile et humus – assemblés en un



Les couvertures végétales temporaires évoluent tout naturellement vers un couvert permanent.

conglomérat solide et durable procurent aux sols cultivés une grande stabilité tant au niveau de leur structure physique qu'à celui de leur richesse en éléments minéraux. C'est la co-existence paradoxale d'une forte dynamique du vivant et de la grande stabilité du sol engendrée par ce complexe argilo-humique qui distingue les potagers sous couvert permanent.

Mais si l'argile se dégrade lentement du fait de sa constitution minérale, la matière organique, elle, évolue rapidement. Pour conduire votre potager sous couvert permanent, vous devrez donc entretenir de façon constante la litière végétale de surface qui protège le sol et le nourrit.

LES AVANTAGES DU POTAGER SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT

Une culture sous couvert permanent permet d'obtenir une terre rassise mais souple jusqu'à

une trentaine de centimètres de profondeur, plus finement émiettée encore en surface. De bonne stabilité structurale, elle se révèle peu sensible aux aléas climatiques et n'exporte ses éléments nutritifs que par le biais des plantes qu'elle porte, sans pertes – en théorie – par lessivage.

Une couverture végétale permanente est donc une réponse simple et unique aux multiples préoccupations du jardinier qui cultive des légumes et des plantes condimentaires. En évitant les excès d'humidité induits par les orages d'été ou les pluies d'automne et en limitant les pertes par évaporation lors des fortes chaleurs, elle assure une bonne circulation de l'air et de l'eau dans tout le profil du sol. En empêchant les ruissellements, elle réduit d'autant l'érosion du sol. Enfin, par sa transformation en humus et sa minéralisation, la litière met à disposition des végétaux tous les éléments fertilisants nécessaires. En définitive, une couverture permanente permet un recyclage systématique de toutes les matières organiques disponibles, enrichissant à terme le sol par « capitalisation » de l'humus.



Les poireaux apprécient les sols riches en matière organique et paillés de frais.

En outre, cette couverture organique représente une solution élégante pour éviter l'envahissement des cultures par les plantes adventives et, en faisant office d'isolant thermique, protège les végétaux en place des températures basses de l'hiver comme des fortes chaleurs de l'été. En maintenant les légumes et les plantes condimentaires hors du contact direct de la terre, elle permet une récolte de

légumes propres et sans macules terreuses. Elle évite les inconvénients du bêchage profond – travail par ailleurs lent et pénible – qui perturbe les organismes prospérant à diverses profondeurs du sol (et fait remonter en surface les graines de « mauvaises herbes » enfouies).

CHOISIR LES LÉGUMES ET CONDIMENTAIRES À CULTIVER SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT

Tous les légumes et plantes condimentaires – et jusqu'aux arbres et arbustes fruitiers – cultivés dans les potagers traditionnels trouvent leur place dans un potager sous couvert permanent. Cependant, les cultures « fines » pratiquées en semis direct comme les carottes sont assez délicates à mettre en œuvre. De même, les diverses Alliées (ails, oignons et échalotes), incommodés par la matière organique fraîche – qu'elles apprécient peu – et préférant une exposition dégagée, requièrent certaines précautions en culture.

Les meilleurs légumes

La fraîcheur induite par la litière favorise parfois la prolifération des limaces qui peuvent se révéler gênantes sur des légumes sensibles telles les laitues et les betteraves rouges (privilegiez alors le repiquage de jeunes plants au semis direct). Néanmoins, en évitant les grandes concentrations d'une seule espèce, vous limiterez les risques parasites tout en utilisant au mieux les disponibilités nutritionnelles du sol.

Les potagers sous couvert permanent sont parfaits pour cultiver : arroche, artichaut, asperge, aubergine, betterave rouge, cardon, céleri branche, céleri-rave, chénopode Bon-Henri, chicorée d'automne et d'hiver (dont les

chicorées italiennes), chicorée frisée d'été et d'automne, chicorée scarole d'été et d'automne, choux tous types (brocoli, cabus, chou de Bruxelles, de Milan, chou-fleur, chou frisé, chou-rave, chou rouge et jusqu'aux divers choux asiatiques), concombre, coqueret du Pérou, courges diverses (potiron, potimarron, giraumon, etc., de même que les courges musquées), courgette et pâtisson, endive, fenouil bulbeux, fève, haricots à rames filets, mangetout et grains, haricots nains filets, mangetout et grains, laitue pommée de printemps, d'été, d'automne et d'hiver, mâche, maïs sucré, melon et pastèque, navet, oignon à repiquer, oseilles diverses, panais, pissenlit, poireau, poirée à cardes, pois divers (petits pois et mangetout), poivron, pomme de terre, radis de printemps, d'été, d'automne et d'hiver, rhubarbe, roquette, rutabaga, tétragone cornue, tomate, tomatillo, topinambour, tournesol.

Autres cultures possibles : carotte, cerfeuil tubéreux, crosne, épinard, pourpier d'été, salifs et scorsonère.

Les meilleures condimentaires

La cohabitation sous couvert permanent des condimentaires pérennes et éphémères cause peu de difficultés. Dans ce type de jardin, un jardinier adroit pourra même associer annuelles, bisannuelles, arbustes et vivaces plus commodément encore que dans un potager traditionnel où le travail du sol et la préparation des parcelles handicapent la culture des légumes et condimentaires « perpétuels ». De fait, toutes les plantes condimentaires, y compris les curiosités et singularités comme la ciboulette de Chine, la citronnelle de Madagascar, le cresson de Para, l'immortelle dorée (plante-curry), la persicaire odorante, la pimprenelle, la rue officinale ou les soucis des jardins trouvent aisément leur place dans un potager sous couvert permanent.



Une matière organique grossière n'incommode en rien le développement d'une courgette.

Les potagers sous couvert permanent sont parfaits pour cultiver : ails (dont l'ail des ours), aneth, angélique, aspérule odorante, basilic en diverses variétés, bourrache officinale, cerfeuil commun et cerfeuil musqué, ciboulette et ciboules diverses, coriandre, cornichon, cresson alénois et cresson des jardins, échalote, estragon, fenouil, hysope, laurier-sauce, lavande officinale, livèche, marjolaine, mélisse, menthes, origan, pérille de Nankin, persils plats et frisés, piment, raifort, romarin, sarriette annuelle et vivace, sauge officinale et cultivars ainsi que la sauge sclarée et les diverses « sauges américaines » comme la sauge-ananas ou celle des marais, tagète luisant, tanaisie commune, stévia, verveine citronnelle.

Autres cultures possibles : anis, cumin, persil tubéreux, divers oignons condimentaires sont celui de Catawissa, serpolet ainsi que tous les thym à port prostré.

METTRE EN PLACE SON POTAGER SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT

Un potager sous couvert permanent peut prospérer sur tous les types de sol. Toutefois, il est d'autant plus facile à implanter que la terre d'origine est de bonne qualité, c'est-à-dire « saine » – ni trop sèche ni trop humide –, sans cailloux, légèrement argileuse et naturellement bien pourvue en matières organiques. La terre est alors souple et élastique. Alimentée en eau profonde par une nappe phréatique, elle devient même terre de jardin idéale (les terres humides de « marais », assainies et correctement travaillées, se révèlent d'excellentes terres potagères). Une bonne rétention en eau limite les contraintes d'arrosage et, dans le meilleur des cas, les supprime totalement. Conduit sous couverture végétale permanente, un sol ingrat finira lui aussi par s'amender et, en quelques années (de 2 ou 3 à une

dizaine selon le cas), évoluera en une généreuse terre horticole.

Les micro-organismes liés à la rhizosphère sont d'autant plus nombreux que le sol est largement occupé par les plantes (même les racines des herbes adventives leur permettent de se développer et de proliférer et ne sont donc plus si « mauvaises » que ça !). Cette occupation des sols sera optimisée si vous semez et repiquez une large gamme de légumes et de condimentaires.

Inutile de tenir un plan de culture fastidieux (cependant, le respect d'un calendrier de semis ou de repiquage pour chaque espèce reste indispensable). Regroupez les légumes en amas ou en lignes, en tenant compte de l'encombrement à terme des végétaux, leurs besoins en ensoleillement et leurs exigences particulières. Là où la litière est incomplètement décomposée, concentrez les plantes qui, telles les Cucurbitacées et les Solanacées, s'accou-

Comme toutes les plantes de sa famille botanique, la courgette 'Ronde de Nice' est particulièrement prolifique sur couverture permanente.



modent de la présence de matières organiques fraîches. Réservez les semis délicats comme celui des carottes et les repiquages des divers bulbes d'Alliacées aux emplacements riches en matières organiques, mais anciennes et bien décomposées.

Les étapes de la mise en place

Une litière végétale peut être mise en place à n'importe quelle époque de l'année. L'automne et le printemps restent cependant les meilleures périodes pour opérer. N'intervenez ni sur terrain trop sec ni sur sol gelé. Par ailleurs, plus la terre est ingrate, plus sa préparation devra être soignée au départ, et avancé l'état de décomposition de la matière organique épandue. Le potager sous couvert permanent relève en effet d'une curieuse contradiction : s'il permet d'enrichir et d'améliorer un sol même difficile, il est cependant plus facile à mettre en œuvre sur une terre naturellement riche !

1. Aérez à l'aérabêche toute la parcelle destinée à accueillir votre litière. Une aération grossière suffira dans le cas d'une bonne terre de jardin (un sol longtemps conduit en potager traditionnel, par exemple) mais devra être plus minutieuse dans le cas d'une reprise de terre compactée et maintenue en friche pendant plusieurs années. Au besoin, débarrassez-la de ses plus grosses pierres et des reliquats de racines ou d'anciennes souches.

2. Épandez en surface une litière de 3 à 15 cm (soit 30 à 150 l/m²) de compost mûr – c'est-à-dire totalement décomposé – ou de fumier composté. La couche sera d'autant plus épaisse que le sol est de piètre qualité (compact, caillouteux, garni d'un réseau dense de racines, etc.).

3. Terminez en posant une couverture de matière organique plus grossière de 10 à 20 cm d'épaisseur, faite de compost peu ou moyen-



nement évolué, de paille de préférence hachée, de vieux foin coupé jeune et avant montée à graines, de feuilles mortes, de frondes de fougères sèches et de broyats divers (l'appellation de BRF – abréviation de « bois raméal fragmenté » – est habituellement réservée à un broyat de jeunes rameaux frais de feuillus). Aucune source de matière organique n'est à négliger et une opportunité d'approvisionnement peut ponctuellement orienter vers divers sous-produits agricoles ou industriels : cosses de sarrasin, de tournesol ou de cacao, balle de maïs ou de riz, paillette de lin ou de chanvre (chênevotte), divers tourteaux de ricin, aiguilles de pins ou écorces finement broyées.

En été, quand les légumes et plantes condimentaires semés ou repiqués se seront bien développés, renouvelez ou complétez la litière. La couverture se maintiendra en place pendant l'hiver sous la forme de reliquats de matières organiques apportées au printemps et en été, éventuellement complétées par un apport automnal. En effet, la vie organique du sol se poursuit pendant la mauvaise saison. Si les organismes qui minéralisent l'azote cessent opportunément leur activité après les premières fortes gelées, ceux qui le réorganisent à partir des matières végétales fraîches ou en voie de décomposition n'arrêtent pas. Et même, certains débloquent leurs activités avec les premiers froids !

Les matériaux de couverture

Si aucun type de matières organiques n'est à négliger, leur évolution en humus est d'autant plus importante que les matériaux de départ sont riches en cellulose et en lignine. Cependant, plus un matériau est riche en cellulose et en lignine, moins il sera pourvu en éléments fertilisants (azote, phosphate, potasse...) immédiatement disponibles. Un matériau de couverture idéal, en particulier lors de l'implantation d'un potager sous couvert permanent,

VOYEZ LES CHOSSES EN GRAND

Les conditionnements proposés par le commerce horticole (sacs de 40 ou 70 litres) sont nettement insuffisants pour conduire un potager sous couvert permanent – et d'ailleurs bien trop onéreux ! Si vous ne disposez pas de gros volumes de matières végétales, orientez-vous de préférence vers des entreprises de proximité qui peuvent vous livrer à domicile divers matériaux organiques en vrac : compostières, exploitations agricoles céréalières ou laitières, pensions de chevaux, etc. Plus celles-ci seront géographiquement proches de chez vous, plus vous aurez des facilités pour vous faire livrer à tarif intéressant.

est donc composite, à la fois bien pourvu en cellulose et lignine, mais aussi en éléments minéraux rapidement disponibles.

Les divers fumiers de ferme, en particulier ceux issus des manèges et pensions de chevaux, sont à la fois riches en fibres et en engrais, du fait des litières pailleuses qui les constituent et des excréments d'origine animale qui y sont mêlés. Compostés sur l'exploitation et livrés dans une benne épandeuse, ils fournissent un mulch de première qualité, facile à épandre (sa consistance est celle d'un terreau grossier).

Mais il faudra le plus souvent utiliser conjointement diverses sources végétales, certaines cellulosiques et ligneuses (pailles, broyats divers, fougères sèches, composts peu évolués...), d'autres plus riches en matières fraîches (tonte de gazon, feuilles mortes, engrais verts fraîchement coupés, composts faits...).

Les fraisiers trouvent sur couverture permanente les terres fraîches, légères, bien drainées et riches en humus qu'ils apprécient.



Les divers choux
et les tomates
cohabitent
aisément
sur couverture
permanente.



Plus le sol est pourvu en humus, naturellement ou après plusieurs années de conduite sous couverture permanente, plus vous pourrez vous contenter d'apports de surface à teneur ligneuse et cellulosique. Dans ce domaine, l'épandage sur le sol du fameux BRF – rameaux ligneux broyés – est spécialement gratifiant puisqu'il permet une bonne stimulation de l'activité microbienne en général, celle des bactéries fixatrices d'azote en particulier.

Le paillage est la forme de mulching la plus couramment utilisée du fait de la relative facilité à se procurer de petites bottes de paille auprès des agriculteurs céréaliers ou des éleveurs (mais l'utilisation des pesantes balles rondes, volumineuses et intransportables, est de plus en plus répandue). Produit propre et facile à manipuler, la paille peut être étendue selon les besoins en couverture lâche et aérée ou tassée au pied et compactée. Son utilisation sur terrain faiblement humifère doit se faire avec circonspection. La « confiscation » de l'azote destinée à la minéralisation d'une matière organique riche en cellulose et en lignine conduit

parfois à un effet dépréciatif passager sur les légumes en place, en particulier en début de culture.

Quand déposer les matériaux de couverture ?

Pour ne pas contrarier l'activité biologique du sol, il faudra éviter de pailler trop tôt au printemps une terre encore humide et froide. Attendez que celle-ci se réchauffe, mais sans trop se dessécher. Si le début de saison est poussif du fait de la météo, il est préférable de mettre en place la litière en juin, une fois les semis et repiquages de printemps développés. Ceux-ci devront se contenter dans un premier temps de la couverture végétale apportée en automne ou en entrée d'hiver de l'année précédente et maintenant partiellement décomposée.

Une fois la litière posée et le potager mis en culture, les débris végétaux disparaissent, naturellement digérés par la multitude d'êtres vivants présents dans la strate humifère de surface. Il vous faudra donc les compléter régulièrement

afin d'entretenir cette dynamique microbienne. Les épandages peuvent se poursuivre tout l'été. Mais c'est en automne ou en entrée d'hiver, une fois le potager vidé par les récoltes, qu'il est facile d'épandre une nouvelle couverture.

Les sols naturellement légers seront recouverts d'une couche plutôt mince mais compacte, les terres lourdes et humides d'une litière plus épaisse mais aérée. Maintenues en hiver, ces couvertures éviteront sinon l'érosion du sol du moins son tassement et, au printemps suivant, permettront une reprise en main précoce en laissant rapidement se ressuyer l'horizon superficiel.

Mettre en place une couverture d'engrais verts

Les engrais verts relèvent habituellement d'un semis d'opportunité qui se pratique une fois la parcelle libérée après récolte. Ils occupent alors le terrain en attente d'une nouvelle mise en culture. Dans le cas d'un potager sous couvert permanent, ils présentent un double avantage : dans un premier temps, ils préparent le terrain en vue de sa mise en culture future et, dans un second temps, ils mettent à disposition de forts volumes de matières organiques à épandre en litière. Les plantes sont alors fauchées ou tondues en vert – c'est-à-dire avant la floraison et, au plus tard, avant montée à graines.

1. Préparez le terrain en l'aérant et en le nivelant grossièrement, sans épandre de fumure afin de permettre une bonne fragmentation du sol et une optimisation du développement racinaire.

2. Semez la graine à la volée en respectant le dosage, très variable selon l'espèce retenue.

3. Griffez le sol afin d'enterrer légèrement la graine et tassez avec un râteau ou passez un



INSTALLER UN POTAGER SOUS LE COUVERT D'ARBRES FRUITIERS

Parfois désignée sous l'appellation pompeuse d'agroforesterie, la culture sous frondaison prend modèle sur le milieu forestier – ou, dans le domaine cultivé, des oasis – où cohabitent avec bonheur trois strates végétales : arbres, arbrisseaux et plantes herbacées. Les anciens vergers pâturés, qui associent arbres fruitiers et bovins, et les jouailles du Sud-Ouest où se cultivent de conserve des vignes ou des arbres fruitiers et des légumes comme les pommes de terre et les asperges, en sont une modalité.



1. Taillez les arbres fruitiers en place en automne ou en hiver afin d'éclaircir la partie aérienne et supprimez le cas échéant les herbes qui croissent à leurs pieds (la pose en été de bâches noires vous facilitera considérablement l'opération).

2. Préparez le sol en le nappant d'une couche de compost de 5 à 15 cm d'épaisseur – d'autant plus épaisse que la terre d'origine est de moindre qualité – et aérez le sol à l'aérabèche d'abord, puis à la griffe (éventuellement, s'il est particulièrement compact, en le retournant à la fourche-bêche). Extirpez les racines superficielles des arbres ou arbustes qui concurrenceraient celles des légumes et des plantes condimentaires.

3. Installez vos légumes et vos condimentaires en respectant le calendrier des mises en cultures. Ménagez de larges cuvettes ou des rigoles aux pieds des plantes repiquées afin de faciliter leur arrosage.

Dans la pratique, un potager sous frondaison est plus facile à mettre en œuvre dans une région à fort ensoleillement. Mais, même dans ces conditions, les couronnes des arbres fruitiers devront être éclaircies et aérées par des tailles régulières afin de permettre à la lumière de filtrer (ce qui entraînera par ailleurs une récolte de fruits de meilleure qualité). Le feuillage faisant écran aux pluies d'été et les racines des arbres puisant dans le sol l'eau qui leur est nécessaire, l'arrosage et les différentes méthodes d'économie d'eau, dont le recours à divers mulchs et aux paillages, prennent une importance décisive. De fait, la conduite d'un potager sous arbres fruitiers requiert la mise en place d'un système d'irrigation efficace, tant pour les arbres eux-mêmes que pour les légumes et les condimentaires cultivées à leurs pieds.

rouleau si la surface est importante. Un arrosage par aspersion peut s'imposer en période sèche dans le cas d'un semis printanier tardif ou d'une mise en culture estivale.

Les espèces cultivées en engrais verts sont retenues pour leur qualité couvrante, leur système racinaire fasciculé et puissant, leur capacité à fixer l'azote du sol (pour les plantes de la famille des Fabacées) et à retenir des divers éléments minéraux. La nature du terrain et les objectifs poursuivis orientent le choix des espèces dont la culture peut être pluriannuelle (luzerne commune, trèfle blanc et incarnat, consoude), printanière ou automnale (toutes les Brassicacées comme le colza, la navette et la moutarde blanche), voire estivale (diverses céréales comme le seigle, l'avoine et le millet, le lin, le lotier corniculé, la phacélie, le tournesol).

METTRE EN CULTURE SON POTAGER SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT

La saisonnalité et la succession des mises en culture sont identiques à celles pratiquées dans tous les potagers : n'importe quel calendrier de culture efficace reste donc applicable dans un jardin sous couvert permanent. Lors du semis ou du repiquage, il vous faudra écarter soigneusement la litière superficielle en cours de décomposition avant de déposer les graines ou de repiquer les jeunes replants. Repositionnez ensuite la litière, de façon lâche et aérée sur les jeunes semis, plus densément aux pieds des plants repiqués.

En février

Débutez la saison de semis à la fin février avec les fèves, faciles à cultiver, peu exigeantes et enrichissant naturellement la terre du fait de

leur capacité à fixer l'azote de l'air. Dégagez la litière sur un diamètre de 20 cm et ouvrez un poquet profond de 2 à 3 cm. Posez 5 à 7 graines avant de le refermer, de tasser le sol avec la paume de la main et de remettre en place la litière organique de surface. Les autres membres de la précieuse famille des Fabacées se sèmeront de façon identique, mais plus tard : les pois ronds en mars, les pois ridés en avril, les haricots nains ou grimpants en deuxième partie de mai, une fois le sol réchauffé (les pois à rames et les haricots grimpants nécessitent un tuteurage).

Comme tous les légumes et plantes condimentaires cultivés sous couvert permanent, les pieds ne seront pas arrachés après récolte – exception faite des légumes-racines bien sûr – mais simplement coupés au collet afin que la matière organique du système racinaire continue à stimuler la prolifération des micro-organismes du sol.

En mars

Les bulbes d'Alliacées – ails, oignons et échalotes – sont repiqués en mars. Choisissez un endroit bien ensoleillé et dégagez la couverture végétale avant de piquer les bulbes dans un horizon de surface bien décomposé, sans trop les enfoncer – le 1/3 supérieur des caïeux doit rester apparent. Recouvrez les bulbes avec la litière, mais de façon très lâche. En fin de culture, il est parfois nécessaire, lors des étés frais, de découvrir les bulbes mûrissants pour éviter qu'ils ne « graissent » – c'est-à-dire pourrissent du fait de l'humidité.

En mars toujours, débute le repiquage des premières laitues (le semis en place est possible, mais attention aux limaces !). Les mises en place de jeunes plants de laitues se poursuivront régulièrement tous les 15 jours et jusqu'en septembre, en sélectionnant des variétés



Les laitues batavias – par ailleurs moins sensibles aux limaces que les laitues-beurre – se développent rapidement sur couverture permanente.

adaptées à chaque saison. Là aussi, les jeunes plants sont simplement repiqués dans l'horizon de surface bien décomposé après l'avoir débarrassé de la litière grossière. La rhubarbe se plante tôt, plutôt à l'ombre (mais vous devrez patienter deux ans avant d'assurer vos premières récoltes).

De même, profitez d'une belle journée de printemps pour semer les carottes grelots primeurs, comme 'Marché de Paris', et de saison telles les carottes nantaises. Semez à la volée, sur une surface débarrassée de sa litière fraîche. Griffez à peine le sol afin d'enterrer très superficiellement la graine. Tassez avec la paume de la main ou une petite planchette et repositionner la couverture de façon très aérée. Procédez de même pour les radis de 18 jours (veillez à positionner très en surface la graine des radis ronds et enterrez à 2 cm des graines de radis longs et demi-longs). Préférez pour les carottes comme pour les radis plusieurs mini-ensemencements

sur 1/2 m² plutôt que sur une grande surface unique, plus délicate à désherber.

Les autres légumes de saison comme les épinards de printemps et les navets de Milan se sèment en place, en poquets de quelques graines pour les premiers ou à la volée pour les seconds.

En avril

Repliquez en avril les choux d'été et d'automne (choux pointus, choux-fleurs, brocolis, choux-raves, cabus et choux rouges) ; pour les choux d'hiver (choux de Bruxelles, frisés et de Milan), patientez jusqu'en mai ou même juin. À l'exception du chou-rave qui se plante assez superficiellement, les jeunes replants de choux sont enterrés profondément, en enfonçant le collet jusqu'à la première ou deuxième feuille. Tassez fortement au collet (« borner » est le terme consacré). En ramenant une épaisse couche de litière de surface au pied, vous leur conserverez leur fraîcheur tout en évitant que la mouche des choux y dépose ses œufs.

Le mode de conduite en culture somme toute assez sommaire des diverses pommes de terre convient bien aux potagers sous couvert. Contentez-vous d'écartier la litière fraîche et glissez un tubercule à 5 cm de profondeur dans l'horizon humifère déjà décomposé, avant de repositionner la couverture de surface. La couche superficielle de matière organique posée sur les pommes de terre doit être épaisse et dense : au besoin, recouvrez-la d'une nouvelle brassée qui complétera l'ancienne couverture en cours de décomposition.

Les asperges trouvent aisément leur place dans un potager sous couvert permanent. Mais, comme le sol n'est ni remué ni travaillé, il faudra privilégier les asperges vertes et pourpres – les traditionnelles asperges

CULTIVER LES POMMES DE TERRE SOUS PAILLIS

Traditionnelle plante sarclée, la pomme de terre introduit souvent la création d'un potager à partir d'une friche ou d'une pelouse, voire d'un terrain compacté lors de la construction d'une maison. En aérant et en assouplissant la terre où elle pousse, ce légume aux tubercules puissants et à la croissance énergique est une excellente plante pionnière pour la mise en place d'un nouveau potager sous couvert permanent.



1. Aérer le sol à l'aérabèche en le débarrassant des éventuelles herbes indésirables. Si votre terre d'origine est très dégradée ou de mauvaise qualité, épandez une couche de compost mûr de 10 cm d'épaisseur (soit 1 m³ pour 10 m²).

2. Posez vos pommes de terre en quinconce sur le sol, un tubercule tous les 35 cm en les enfouissant de 3 à 5 cm.

3. Couvrez la parcelle avec une litière de matières végétales fraîches – coupe d'engrais vert, par exemple –, de feuilles mortes de l'automne ou de paille (cette dernière devra être tassée et, par temps sec, arrosée par aspersion jusqu'à refus). Deux mois plus tard, une fois la couverture décomposée, il peut être utile de remettre une nouvelle litière entre les plants de pommes de terre maintenant bien développées.

Les variétés de pommes de terre précoces sont arrachées au fur et à mesure des besoins dès la fin de la floraison, celles de saison une fois le feuillage partiellement ou totalement desséché. Dans un cas comme dans l'autre, du fait de la souplesse de la terre, il vous suffira de tirer sur les pousses – ou ce qu'il en reste – pour ramener à vous les tubercules prêts à être consommés. Comme en culture classique, les pommes de terre de conservation se maintiendront mieux et plus longtemps cet hiver si vous avez soin de les laisser sécher quelques jours sur la parcelle avant de les descendre en cave.

blanches nécessitant l'établissement annuel d'une butte de terre d'une quarantaine de centimètres de haut destinée à l'étiollement des turions. Cultivées sur 15 à 20 ans, les griffes se plantent en avril et se récoltent jusqu'en mi-juin (mais 2 à 3 années de patience sont nécessaires entre la mise en place et la première récolte). Comme pour les endives, semées, elles, en juin, la couverture permanente facilite un blanchiment rudimentaire des jeunes pousses. Complété par la pose d'une bâche plastique noire, ce blanchiment sera même total.

Autre légume vivace – mais il se cultive, lui, sur 3 ou 4 ans –, l'artichaut se repique aussi dès les premiers beaux jours d'avril.

Les plantes condimentaires, qu'elles soient vivaces (ciboulette, estragon, origan, menthes, mélisses, livèche), annuelles et bisannuelles (persils, coriandre, marjolaine, piment, sarriette annuelle) ou arbustives (lavandes, laurier-sauce, romarin, verveine citronnelle, thym et serpolet, sauge, hysope, sarriette vivace) s'installent également au jardin en avril, par semis ou repiquage selon le cas. Seul le très frileux basilic devra patienter fin mai pour être semé ou repiqué.

En mai

C'est le mois des mises en terre des divers légumes-fruits, Solanacées – aubergine, poivron et tomate – et Cucurbitacées – courge, courgette, concombre et melon (ces derniers, exigeants en chaleur, seront les derniers à être repiqués). Une fois plantés, les pieds des uns et des autres seront recouverts en surface d'une litière grossière sans que leur croissance en soit handicapée, au contraire.

La grande majorité des variétés de tomates requiert un tuteurage. Dans les potagers où le terrain ne manque pas, les Cucurbitacées



Comme tous ses congénères, le chou-rave apprécie la fraîcheur pondérée des potagers sous couvert.

« coureuses » peuvent être laissées à elles-mêmes. Mais il est préférable dans les petits jardins de les conduire sur support – 3 tuteurs rassemblés en tipi, par exemple – afin de gagner de la place. Toutes, par ailleurs, exception faite des melons qui auraient de la peine à mûrir leurs fruits hors zone méridionale, peuvent se semer directement en place jusqu'au cœur du mois de juin. Là aussi, les limaces requièrent une surveillance particulière par temps humide.

Tous les légumes-racines, comme les betteraves rouges, ainsi que leur alter ego à cardes, les poirées – ou les céleris-raves s'installent au

jardin entre avril et mai. Ces derniers, comme les céleris branches, apprécient les sols riches, humifères et perpétuellement frais des potagers conduits sous couvert permanent. Les betteraves rouges peuvent être semées en place – mais, encore une fois, attention aux limaces – ou repiquées (ou, semées d’abord, certains pieds étant maintenus en place et d’autres repiqués lors de l’éclaircissage).

En mai, les fèves et les pois les plus précoces sont en place depuis 2 mois au moins et se récoltent déjà. À partir de la mi-mai, et jusqu’à mi-juillet, se sèment en poquets les haricots filets et mangetout nains (les haricots grains se mettent en terre jusqu’en fin juin). Économiques en place et très productifs, les haricots à rames, tant filets ou mangetout qu’à grains, sont particulièrement adaptés aux potagers sous couvert permanent. À partir de la seconde partie de mai et jusqu’en juin, piquez en terre trois tuteurs bambous de 2 m de haut et attachez-les au sommet avant d’ouvrir à leurs pieds trois poquets de 5 à 7 graines haricots.

La grande majorité des variétés de haricots d’Espagne nécessite un support et se cultive de la même façon. Après récolte, les fanes arrachées de toutes les Fabacées constituent un excellent matériau végétal de couverture.

En juin et pendant l’été

Les diverses mises en culture se poursuivent en juin et pendant tout l’été. Les poireaux d’hiver se repiquent dès le début de la période – ceux d’automne, plus fragiles au froid en hiver, auraient déjà pu être mis en place fin avril ou mai. Les chicorées frisées et scaroles se repiquent ou se sèment (leur levée est particulièrement rapide par fortes chaleurs). Dans le premier cas, la litière pourra être dense, dans le second, plus lâche afin que les jeunes rosettes trouvent plus aisément leur chemin vers la lumière.

Les endives sont elles aussi des chicorées, tout comme cette délicieuse salade d’hiver à forcer qu’est l’antique ‘Barbe de capucin’. Toutes se sèment directement en place en début de période et les racines, après arrachage, se forcent en cave pendant l’hiver (mais leur étiolement printanier est facile à mettre en œuvre dans un potager en place sous couvert permanent par simple épaissement de la litière au moment de la reprise de végétation au printemps). Leur culture double alors celle du pissenlit, qui lui aussi se sème en juin et s’étiole par recouvrement à partir de mars – mais le pissenlit peut, lui, se maintenir en place plusieurs années de suite.

En été, les plus petites graines comme celles du pourpier ou du cerfeuil tubéreux s’épandent sur litière sèche et aérée. Les graines s’immiscent alors entre les éléments grossiers qui



Il faudra moins d’une dizaine de jours aux graines de haricots à rames entreposées sous un paillis pour germer vigoureusement.

Par fortes chaleurs, les fines graines de pourpier éparpillées sur le sol lèvent rapidement.



constituent la couverture, tombent au sol, y adhèrent et germent à la première pluie. À partir de juillet ou août, semez les chicorées italiennes et 'Pain de sucre' ainsi que les divers choux asiatiques et autres Brassicacées d'automne comme la moutarde de Chine, qui apprécient un temps chaud pour germer mais préfèrent des conditions plus fraîches pour se développer.

En août

C'est à partir de la mi-août que s'implantent les nouveaux fraisiers, achetés ou prélevés sur les stolons des cultures en place. Tous, ceux à petits fruits, de quatre saisons ou non remontant, croissent vigoureusement et produisent abondamment s'ils sont cultivés sous une litière pailleuse (pour les Anglais, la fraise est la « baie de paille », *strawberry*). Contentez-vous de dégager la litière, plantez votre fraisier et remettez en place la couverture. Par la suite, et sur plusieurs années, il suffira de laisser filer les stolons pour que votre fraiserie se propage. Si les nouvelles rosettes croissent de façon trop dense, éclaircissez-les par simple arrachage, ou repiquez-les éventuellement dans une autre partie du jardin.

Un potager sous couvert permanent est le territoire idéal pour tous les légumes et condimentaires se ressemant naturellement une fois montées à graines. Ainsi, bien implantés au jardin, se pérennisent d'une année sur l'autre, et sans que vous n'ayez rien à faire, les diverses arroches, la mâche, la bourrache, les persils, la claytone de Cuba et le pourpier d'été, voire les laitues et les carottes (ces dernières, comme les persils, ne montent à graines qu'en deuxième année de culture). La nature est généreuse et ces jeunes semis spontanés lèvent souvent de façon très dense. Il faudra alors les éclaircir pour leur permettre de croître correctement, comme vous le feriez pour un semis trop dru.

Par hiver doux, les tubercules de pommes de terre oubliés à la récolte germent spontanément, permettant même, souvent, des récoltes plus hâtives que celles mises en terre au cours du mois d'avril.

En septembre-octobre

En septembre et jusqu'en début octobre, se sèment les ultimes mâches et laitues d'hiver. Toutes deux développent leurs rosettes de

feuilles en automne pour se récolter au printemps suivant (pour couper vos mâches en automne, semez-les en août).

La couverture en place prolongera les récoltes d'automne jusque tard en saison et maintiendra au chaud pendant tout l'hiver les racines des légumes vivaces ainsi que les plantes condimentaires pérennes. Pour les moins rustiques d'entre eux, les artichauts entre autres, un complément de matière organique déposée au pied – paille, feuilles mortes, compost grossier – est généralement nécessaire.

ENTRETIENR SON POTAGER SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT

L'arrosage

En saison, les interventions dans un potager sous couvert végétal permanent se limitent au strict nécessaire, en particulier en ce qui concerne l'arrosage (la présence de la litière tamponnant les excès et les manques d'eau dus aux alternances de sécheresse et d'humidité). La richesse des sols en matières organiques permet à la fois une infiltration rapide de l'eau due aux orages d'été et une mise en réserve pour les périodes de canicule, la forte teneur en humus permettant en outre des migrations d'eau rapide des profondeurs du sol vers la surface – et vice versa.

Par ailleurs, les besoins effectifs en eau des légumes et condimentaires cultivés sont faibles, car les pertes par évaporation sont très limitées du fait de la présence permanente de la couverture. Le suivi des jeunes semis doit cependant être méticuleux et il faudra alors écarter la litière de surface et apprécier du doigt la sécheresse ou l'humidité du sol. Pour les plantes en place

et bien développées, l'état de la végétation renseigne sur les besoins en eau. Attendez les premiers signes de flétrissement pour arroser abondamment au goulot.

La fertilisation

Stimulée par les racines, la microflore de la rhizosphère fournit les éléments nutritifs aux plantes. Toute fertilisation d'appoint est donc superflue. Seul bémol, la libération de l'azote par l'humus en début de saison ne coïncide pas toujours avec les besoins en culture, un léger retard pouvant se produire par temps frais. D'où la nécessité de caler la mise en place printanière de la couverture végétale en fonction des conditions météo !



Appréciant les terres riches en matières organiques et fraîches en été, l'artichaut croît vigoureusement sur couvert permanent.

Le désherbage

De fait, les diverses adventices s'approprient aisément dans un potager sous couvert permanent. Comme le sol, travaillé *a minima*, n'est jamais retourné, seule la levée des graines récentes positionnées très en surface risque d'incommoder les légumes et condimentaires en place – leur germination étant par ailleurs fortement handicapée par les divers mulchs de surface.

Il est malgré tout vain de penser éradiquer les mauvaises herbes dans un sol cultivé qui contient souvent des milliers de graines par mètre carré. Les herbes indésirables pourront alors croître normalement, mais devront être arrachées avant leur montée à graines – qui est souvent rapide. Dans la pratique, le printemps (avant les premières cultures) et l'automne (sur les parcelles récoltées) sont de bonnes périodes pour faire germer les mauvaises herbes et

les arracher afin de limiter le stock de graines présent dans le sol.

Les racines et rhizomes des plantes adventives vivaces et pluriannuelles devront, eux, être arrachés à la fourche-bêche ou l'aérobêche et détruits. La plupart – les rumex, les divers chardons, les liserons ou le chiendent – ne pourront être extirpés définitivement que par des façons culturales répétées. Là où apparaissent des « nids » importants de liserons ou de chiendents, il est préférable d'installer provisoirement une culture sarclée.

Par ailleurs, il vaut généralement mieux ne pas conduire à terme une culture trop envahie par les mauvaises herbes. La récolte sera de toute façon étiquée et vous augmenterez d'autant les stocks de graines ou de rhizomes dans le sol. Mais – quel jardinier l'ignore ! – la limitation des adventices, annuelles ou vivaces, est une affaire de longue durée qui demande souvent de prendre son mal en patience.

La lutte contre les parasites et les ravageurs

Seuls les escargots et les limaces requièrent une attention particulière dans les potagers sous couvert. Les dégâts sont parfois importants sur les toutes jeunes plantes, surtout celles issues de semis. Le feuillage et les jeunes pousses rongés et grignotés, complétés des traces brillantes de mucus qui marquent leur déplacement – toujours lents, les escargots se déplaçant à la vitesse de 5 m/h et les limaces se traînant à 2 m/h –, trahissent leur présence. Mais les potagers sous couvert permanent sont aussi le paradis des hérissons et des carabes, voire, dans les endroits les plus ensoleillés, des orvets et des lézards, tous, grands consommateurs d'escargots et de limaces.



Peu d'herbes indésirables passent à travers un paillis et celles qui se développent sont faciles à arracher.

LE CALENDRIER DES CULTURES DE SON POTAGER SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT

Les dates indiquées peuvent varier à un mois près selon la région,
les conditions climatiques de l'année et les habitudes de consommation.

Meilleures époques de **Semis** Les semis destinés à être repiqués sont habituellement anticipés sous abri et en plaque de culture.

Meilleures époques de **Plantation** Certains semis pratiqués à l'abri nécessitent un premier repiquage en godet avant plantation définitive.

Époques de **Récolte** ... Mais la consommation peut se poursuivre bien au-delà de cette date en recourant à divers procédés de conservation.

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Arroche		■	■	■						■	■	
Artichaut				■	■		■	■				
Asperge (récolte après la 2 ^e ou 3 ^e année)				■	■							
Aubergine			■		■		■	■	■			
Betterave rouge				■	■	■			■	■		
Carottes primeur, de saison et de conservation	■	■				■	■	■	■	■	■	■
Céleri-rave et céleri branche			■		■	■			■	■		
Chicorées scaroles et frisées d'été, d'automne et d'hiver	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■
Chou de Bruxelles, chou de Milan et chou frisé	■	■	■		■	■			■	■	■	■
Chou cabus et chou rouge			■	■	■				■	■	■	■
Chou de Chine							■	■	■	■	■	■

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Chou-fleur et chou brocoli calabrais				■	■							
Chou-rave			■	■	■	■	■					
Concombre				■	■	■	■	■	■			
Courges d'hiver				■	■	■	■				■	
Courgette et courges d'été				■	■	■	■	■	■			
Endive (à récolter après forçage)	■	■	■	■	■						■	■
Épinard	■	■							■			■
Fenouil bulbeux				■	■	■	■	■	■			
Fève		■	■									
Haricot grimpant à écosser						■			■	■		
Haricot grimpant filet et mangetout						■		■	■			
Haricot nain à écosser					■	■					■	
Haricot nain filet et mangetout					■	■		■	■			
Laitue pommée d'hiver								■	■	■		
Laitues pommées de printemps, d'été et d'automne (en échelonnant les semis et repiquages)			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mâche	■	■	■	■							■	■
Melon				■	■	■	■		■	■		

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Navet d'automne							■	■				
Oignon à repiquer			■				■	■				
Panais	■	■	■	■						■	■	■
Poireau d'hiver	■	■	■	■	■	■				■	■	■
Poirée à cardes			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pois (tous types)			■	■		■	■					
Poivron			■		■		■	■	■	■	■	■
Pomme de terre de conservation					■	■				■	■	■
Pommes de terre primeur et de saison				■			■	■	■	■	■	■
Pourpier (3 semis successifs)			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Radis de printemps			■	■	■	■						
Rhubarbe (récoltée à partir de la 3 ^e année)		■	■	■	■	■						
Roquette			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Tomate			■		■		■	■	■	■	■	■

Principales condimentaires	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Sauge officinale et cultivars												
Stévia												
Verveine citronnelle												

→ EN RÉSUMÉ

POURQUOI CONDUIRE VOTRE POTAGER SOUS COUVERT VÉGÉTAL PERMANENT ?

- Se calquant sur l'évolution d'une forêt, les potagers sous couvert permanent relèvent de la façon la plus naturelle qui soit de produire ses légumes et ses plantes condimentaires.
- Permettent une amélioration progressive mais substantielle de la qualité agronomique du sol cultivé.

NÉCESSITE DE PRENDRE EN COMPTE...

- La plus ou moins bonne qualité de votre terre d'origine (mais un potager sous couvert permanent permet également de remettre en état un jardin dégradé).
- Le besoin régulier et important en matériaux organiques nécessaires à la couverture.

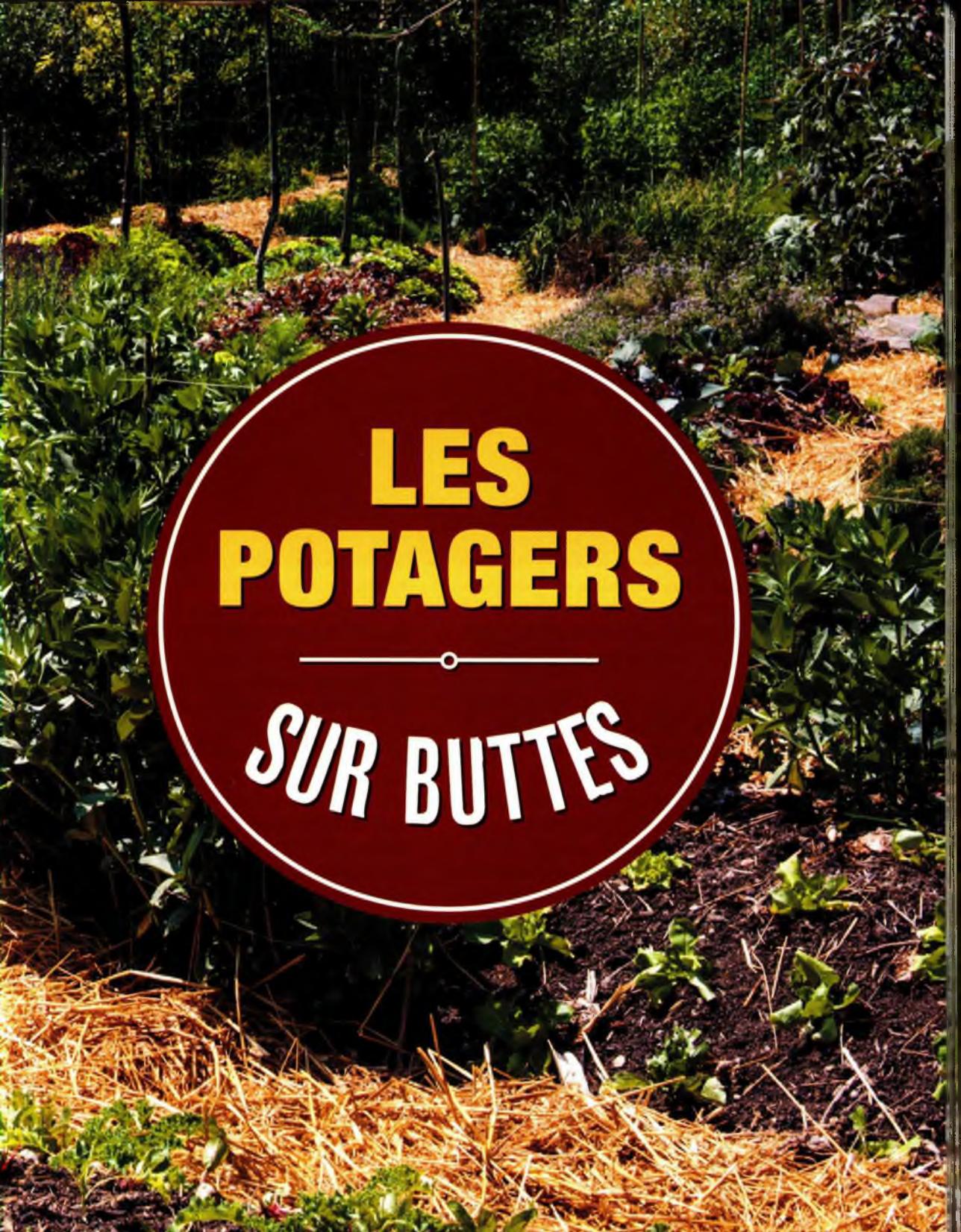
LES GRANDS AVANTAGES...

- Très économe en énergie au sens large : pas de travail du sol éprouvant, désherbage limité et arrosage modéré.
- Système de culture stable, un potager sous couvert permanent se maintient en l'état pendant de longues années.
- Jardinage 100 % naturel.

... ET LES (PLUS OU MOINS) PETITS INCONVÉNIENTS

- La conduite d'un potager sous couvert permanent nécessite un fort savoir-faire horticole et une bonne expérience en cultures potagères.
- Dans les situations propices, la présence d'une litière permanente favorise la prolifération de certains indésirables comme les petits rongeurs et les limaces, de même que certaines adventices pérennes.



A circular sign with a dark red background and a white border is centered in the foreground. The sign contains the text 'LES POTAGERS' in large, bold, yellow capital letters, followed by a horizontal line with a small circle in the middle, and 'SUR BUTTES' in white, bold, italicized capital letters. The background shows a lush garden with raised beds, green plants, and straw mulch.

**LES
POTAGERS**

SUR BUTTES

LES POTAGERS SUR BUTTES

Dans un potager conduit sur buttes (ou « ados »), la terre est aménagée en andains longitudinaux surélevés. De profil triangulaire, les buttes mesurent en général 1,20 m de large (qui est la dimension standard des planches de culture dans un potager traditionnel) et se haussent à 50 cm ou plus.

Si plusieurs buttes coexistent dans le même jardin, elles sont séparées d'allées de 50 cm environ, plus parfois. L'ensemble peut être disposé en une simple suite de buttes allongées aux sommets arrondis – voire en une butte unique – ou de façon plus fantaisiste, en U, labyrinthe ou autre. Les buttes sont mises en place de façon permanente, entretenues et reconduites en culture d'une année sur l'autre.

UN MODE DE CULTURE PLEIN D'ATOUTS

La conduite d'un potager en buttes relève d'une pratique intermédiaire entre la culture « à plat » d'un potager traditionnel (avec ou sans couverture permanente) et une artificialisation totale du support de culture, comme dans le cas des potagers en bacs ou sur paille. Cette adaptation à des conditions de culture ingrates permet d'améliorer considérablement une terre difficile en la débarrassant de ses cailloux, de l'alléger en l'amendant de sable et de matières organiques ou, au besoin, de la faire évoluer d'une forte acidité à une acidité légère ou une neutralité compatible avec une mise en culture potagère.

La mise en relief permet de consacrer une attention particulière aux surfaces effectivement

cultivées et à elles seulement, les allées permanentes qui les séparent limitant par ailleurs leur piétinement. Du fait de leur réchauffement rapide au printemps, les buttes permettent d'anticiper de quelques jours les premières mises en culture – et d'autant les premières récoltes. Comme les apports de matières organiques ne sont épandus que sur les buttes proprement dites, cette façon de conduire un potager est relativement économe en composts et fumiers compostés.

La circulation de l'air est facilitée par le profil en dôme alors que l'absence de compactage du sol et sa richesse en matière organique développent une microfaune et une microflore abondantes, garantes à la fois d'une grande souplesse naturelle et d'une bonne fertilité. Si la mise en place des ados ne permet pas de gain de place à proprement parler, le bombé de la butte et la concentration plus forte des légumes compensent la perte de surface due aux allées.

Les avantages des buttes quant à la disponibilité en eau sont plus ambigus. Elles évitent certes les poches d'eau et se ressuint vite par printemps humide ou après une pluie d'orage en été, mais elles se dessèchent également plus facilement par temps sec (il est cependant plus aisé de pallier un manque d'eau par arrosage



Cultivées sur buttes, les laitues se développent vigoureusement.

que remédier à un excès éventuel). Les premières pluies d'automne rechargent le profil en eau, les allées faisant office de drains lors de très fortes précipitations.

LES AVANTAGES D'UN POTAGER SUR BUTTES

Les bandes surélevées sont loin d'être une nouveauté au jardin, en particulier dans les zones humides où les remontées de la nappe phréatique en fin d'hiver retardent les mises en culture printanières. Mais un potager conduit en « vraies » buttes permettra de mettre en culture des terres franchement exécrables, excessivement lourdes et argileuses ou très caillouteuses, toutes rebelles aux cultures de légumes et de plantes condimentaires.

Les sols sont très variables dans leur structure physique, mais aussi dans leur « chimie ». Si la neutralité induite par un pH moyen (entre 6,5 et 7,5) autorise la plupart des cultures, certains légumes sont réfractaires à des terres très

acides (pH entre 4 et 6,5). La mise en culture des terres très calcaires (pH entre 7,5 et 8,5) est moins problématique.

Dans la pratique, il est difficile – et toujours long et très coûteux – de faire évoluer le pH dans un sens favorable. Cette évolution est cependant raisonnablement envisageable dans un potager sur buttes. Une terre naturellement acide pourra alors être amendée de chaux dolomitique ou autres (comme le lithothamne) à la dose de 300 g par mètre linéaire lors de l'établissement même des buttes, puis, par la suite, à la dose de 100 g par mètre linéaire tous les automnes. Les apports cesseront une fois la neutralité atteinte (le commerce horticole propose des tests colorimétriques pour surveiller le pH).

L'implantation des buttes génère certes un important travail de terrassement. Mais, du fait des postures confortables de travail que permet leur mise en relief, les semis et repiquages, comme les interventions d'entretien (désherbage en particulier), sont considérablement facilités une fois les buttes en place.

CHOISIR LES LÉGUMES ET CONDIMENTAIRES À CULTIVER SUR BUTTES

La forme bombée ne limite pas les possibilités de mises en culture et, généralement, tous les légumes et condimentaires habituellement cultivés dans un potager classique trouvent leur place sur les buttes. Avec certaines réserves, toutefois ! L'inclinaison rend problématique les



Un semis de pois est idéal pour mettre en culture une butte nouvellement formée.

semis de graines fines – carottes, pourpier d'été... – que l'eau de pluie ou d'arrosage peut entraîner par ruissellement. Vous pourrez y pallier en ménageant des à-plats sur les dévers de la butte. En revanche, les semis en poquets des grosses graines de fèves, pois et haricots, comme celles du maïs sucré ou des courges, ne causent aucune difficulté.

Les meilleurs légumes

Il est préférable de regrouper sur la même butte les légumes annuels et cultiver les plantes pérennes sur une butte séparée. Ainsi, les fraisières seront de préférence plantés seuls sur un versant de l'ados ou sur une butte dédiée. Repiqués en ligne dans la partie basse, leur croissance dense limitera le déploiement des adventives importunes de l'allée vers les cultures. Par ailleurs, la culture en butte d'un légume envahissant comme le topinambour ne présente pas d'avantage particulier par rapport à la conduite sur terrain plat – d'autant que ces tubercules de culture facile se développent correctement, même en sol ingrat et difficile.

Les cultures sur buttes sont parfaites pour : aubergine, concombre, courges (tous types), courgette, céleri branche, chicorées frisées d'été, d'automne et d'hiver, chicorées scaroles d'été, d'automne et d'hiver, tous types de choux repiqués, fenouil bulbeux, fève, haricots nains (filets, mangetout et grains), laitues pommées de printemps, d'été, d'automne et d'hiver, melon et pastèque, oignon à repiquer, oseilles diverses, poireau, poirée à cardes, tous types de pois, poivron, pomme de terre, tomate.

Autres cultures possibles : arroche, artichaut, asperge, betterave rouge, carotte, céleri-rave, endive, épinard, laitue à couper, mâche, navets, panais, pourpier, radis de printemps, rhubarbe, roquette.

Les meilleures condimentaires

Des réserves identiques peuvent être émises pour la mise en place par semis direct des plantes condimentaires à petites graines, tels les persils, l'aneth ou le cerfeuil. Mais, repiquées en pots ou en bulbes, les aromatiques s'installent aisément sur buttes. Là aussi, il est préférable de réserver une butte aux condimentaires vivaces afin de faciliter le suivi en culture et les récoltes. Cependant, les légumes pérennes et les condimentaires vivaces, comme les légumes et condimentaires annuelles, cohabitent volontiers sur la même butte.

Les cultures sur buttes sont parfaites pour :

aneth, basilic en diverses variétés, cerfeuil commun, ciboulette, coriandre, échalote, estragon, livèche, marjolaine, mélisse, menthes, persils plats et frisés, piment, sarriette annuelle, stévia.

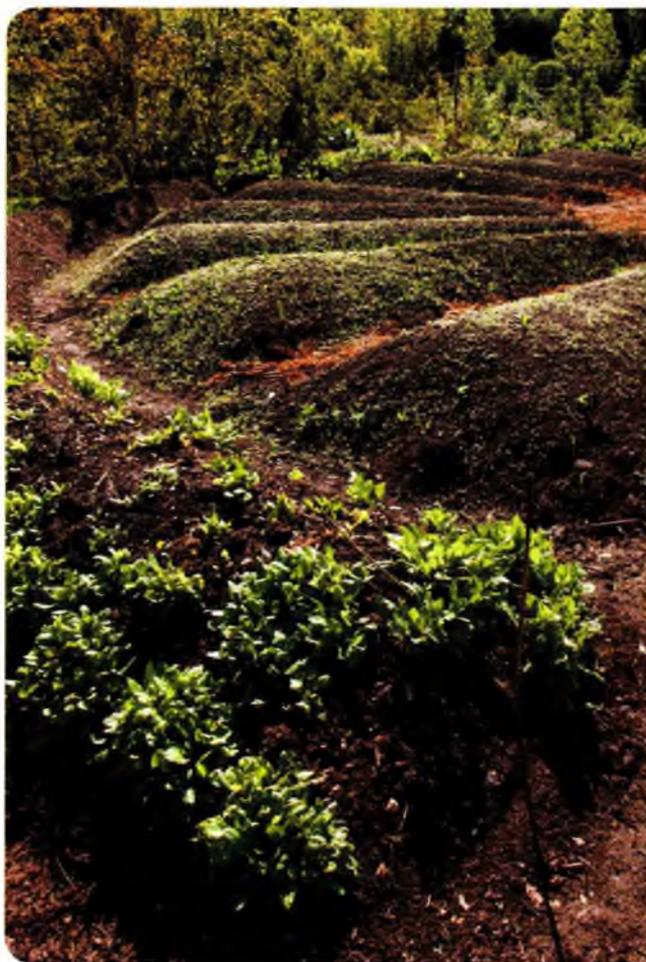
Autres cultures possibles :

ail, cresson alénois, cresson des jardins, origan, raifort, romarin, sauge officinale et cultivars, thym commun et serpolet, verveine citronnelle.

METTRE EN PLACE SON POTAGER SUR BUTTES

Une butte de 1,20 m de large vous permet d'intervenir jusqu'au milieu de l'ados sans poser le pied sur les surfaces en culture. Une hauteur minimale de 50 cm lui procurera l'inclinaison voulue. Si vous souhaitez installer plusieurs buttes côte à côte, prévoyez une allée moyenne de 50 cm de large (si vous souhaitez maintenir par la suite vos passages enherbés, le mieux est de prévoir une dimension légèrement supérieure à la largeur de coupe de votre tondeuse afin d'en faciliter l'entretien).

La forme allongée reste la plus pratique. Mais, selon la configuration de votre terrain – et votre



Une fois implanté, un potager sur buttes a fière allure.

imagination ! –, des formes plus singulières peuvent être établies : en U, en escargot, en labyrinthe, etc. Évidemment, jamais de formes fermées (carré ou triangle) afin de pouvoir accéder aisément aux deux côtés de la butte. Sauf cas particulier – le vent dominant pouvant orienter votre choix –, préférez un alignement nord/sud (les pentes seront alors exposées alternativement au soleil levant et au soleil couchant) à une disposition est/ouest (exposition permanente côté sud et côté nord).

Les étapes de la mise en place des buttes

Selon la qualité de votre sol et les quantités de compost disponibles, prévoyez d'incorporer à chaque butte entre 1/4 et 1/2 de son volume final en compost mûr. Un compost grossier ou des branchages issus de diverses tailles déposés lors de leur montage à l'emplacement des futures buttes leur donnent du volume tout en maintenant par la suite une bonne aération.

1. Travaillez le sol sur toute la surface du potager afin de l'aérer et de l'émietter grossièrement. Les petites parcelles peuvent être décompactées avec une aérabèche, les plus grandes à l'aide d'un motoculteur, voire d'un microtracteur.

2. Marquez au cordeau l'emplacement des futures buttes et des allées qui les séparent avant d'entasser dans le sens de la longueur vos matières organiques les plus grossières.

3. Creusez les allées à la fourche-bêche ou à la bêche – à la pelle et la pioche si l'état du terrain l'impose – sur 20 cm de profondeur (qui, même dans les mauvais sols, correspond généralement à la couche de terre arable). Déposez la terre sur les amas de matières organiques grossières déjà en place. Les buttes prendront forme au fur et à mesure que se creuseront les allées.

Lors de l'établissement des buttes, brisez au besoin les grosses mottes et mélangez du compost à la terre d'origine. Façonnez vos monticules pour leur donner le profil voulu.

Une fois les buttes montées, nappez-les d'une ultime couche de compost mûr ou de terre amendée que vous incorporerez superficiellement à la griffe afin d'homogénéifier l'horizon de surface sur une quinzaine de centimètres. Égalisez et modelez au râteau les contours des buttes.



Les buttes peuvent être établies sans que vous cherchiez à les contenir. Cependant, un alignement de parpaings ou des planches de coffrage placées à la manière d'un coffre horticole faciliteront leur maintien ultérieur en limitant l'érosion. Cet entourage leur évitera en outre d'être trop facilement envahies par les herbes des allées. Mais, quoi qu'il en soit, les buttes vont s'affaisser avec le temps et nécessiteront de nouveaux apports organiques.

Monter une spirale de plantes condimentaires

Une spirale de condimentaires relève d'une culture en butte particulière, établie à partir d'une structure en pierres disposée en colimaçon. Une fois la spirale montée, l'espace entre les spires est comblé d'une terre finement émiet-tée et amendée de compost où seront repiquées – plus exceptionnellement semées – vos plantes condimentaires. Pour des raisons d'esthétique, privilégiez un type régional de pierres pour le montage de votre spirale.

1. Déposez vos pierres pour donner à votre spirale la dimension souhaitée. Ne dépassez pas 1,50 m de large dans sa partie la plus basse afin de faciliter les plantations, l'entretien et les récoltes.

2. Montez progressivement votre enrochement en spirale, sans le sceller (pour se donner le droit par la suite de changer d'idée !). Commencée au ras du sol, la spirale s'élèvera à 80 cm ou 1 m dans sa partie la plus élevée.

3. Comblez l'espace entre les pierres avec de la terre de jardin si celle-ci est naturellement légère et de texture souple ou d'un mélange terre/compost dans le cas contraire.

Installez vos plantes condimentaires dans la spirale en réservant les parties basses à celles



Les plantes condimentaires sont particulièrement adaptées à une culture sur spirale.

appréciant la terre fraîche, voire humide (ciboulette, ail des ours, cerfeuil commun...), et, en remontant vers le sommet, celles préférant les sols secs et chauds (thym, organ...). Sa forme sphéroïdale permettra d'orienter au mieux chaque espèce : la mélisse et le cerfeuil au nord, les persils et l'hysopse à l'ouest, les basilics, le piment et la marjolaine au sud, la coriandre, le romarin, la sarriette et l'estragon à l'est. Une spirale peut accueillir simultanément des condimentaires annuelles, vivaces ou arbustives. Évitez cependant d'y cultiver les espèces envahissantes (menthes) ou volumineuses (livèche) – à moins d'avoir prévu la taille de votre spirale en conséquence !

ÉTABLIR UN POTAGER EN « TROU DE SERRURE »

Curieux potager en butte que ces jardins en « trou de serrure » ou *keyhole garden* qui nous viennent des régions chaudes de l'Afrique ! Leur forme surélevée généralement circulaire de 2 m de diamètre permet de cultiver de nombreux légumes et condimentaires sur une surface réduite. Le centre est occupé par un composteur circulaire qui recevra tout au long de la saison les déchets végétaux produits au jardin. Une ouverture en V permet de l'alimenter et d'accéder à la butte, tant pour les semis et les repiquages que pour l'entretien courant et les récoltes.



1. Aérez le sol sur lequel prendra place votre potager et rassemblez les pierres en dessinant sur le sol la forme future, accès compris, de votre jardin en « trou de serrure ». Installez le composteur circulaire à l'aide d'un grillage rigide à larges mailles en lui donnant la forme d'une colonne d'environ 80 cm de diamètre et 1,60 m de haut. Doublez les 60 cm du bas d'un grillage à maille plus fine afin de contenir la terre de la butte.

2. Montez les murets en entassant les pierres les unes sur les autres jusqu'à une quarantaine de centimètres de haut.

3. Remplissez la forme avec une terre fine et souple, éventuellement amendée de compost mûr en lui donnant une configuration en dôme, des 40 cm du bord du muret aux 60 cm du grillage fin posée autour de la colonne. Débutez directement vos semis et repiquages.

Un potager « en trou de serrure » permet de résoudre habilement trois préoccupations récurrentes au jardin : le recyclage des matières organiques issues des cultures, sa fertilisation et l'arrosage. Le composteur du centre, régulièrement arrosé et alimenté en matières organiques et déchets de culture, diffusera son humidité par capillarité en enrichissant la terre qui porte les cultures.



METTRE EN CULTURE SON POTAGER SUR BUTTES

La forme en relief des buttes est incompatible avec un bêchage du sol. Il faudra donc le travailler par simple aération à l'aide d'un outil à dent, fourche-bêche ou aérabêche. À terme, vous pourrez cultiver vos buttes sans travail du sol en maintenant une couverture organique permanente. Un potager en butte est peu compatible dans la pratique avec un sarclage mécanique et même manuel (binette, serfouette ou sarcloir). La terre, glissant le long de la pente, comblera peu à peu l'allée et annihilera la déclivité de vos buttes.

Le réchauffement, l'aération et l'humidité sont les trois caractéristiques à surveiller pour vos buttes – les trois étant d'ailleurs puissamment corrélées et doivent beaucoup à la texture physique originelle du sol et à sa teneur en matière organique.

Selon le cas, vos légumes et condimentaires seront directement semés en place ou repiqués, en lignes tout au long de la butte ou éparpillés en amas s'étageant de la base au sommet.

En février

Comme dans un potager traditionnel, entamez votre saison dès fin février – plus tôt encore dans les régions du Sud – par un semis de fèves en lignes ou en poquets, plutôt situé dans le bas de la butte. Par la suite, leurs pousses vigoureuses nécessiteront un tuteurage sommaire qu'il sera alors plus facile de mettre en place.

En mars

Poursuivez dès mars par le repiquage des bulbes d'alliacées – ails, oignons et échalotes. Appréciant les sols plutôt secs et ne nécessitant qu'exceptionnellement un arrosage,

LE POTAGER EN BUTTES SANS TRAVAIL DU SOL

Malgré les contraintes qu'engendre une couverture végétale pour les semis et les repiquages, une litière permanente de paille ou d'autres déchets verts (importés ou produits sur place et déposés sur les dévers de la butte) permettent de contourner bien des difficultés en saison. En conservant au sol une structure fine et aérée, elle résout en effet le problème du travail du sol. En enrichissant le sol en humus, elle augmente sa fertilité. Enfin, elle limite les pertes par évaporation et permet de stocker dans le sol des quantités d'eau plus importantes.



Installés au sommet de la butte, les oignons sont à l'abri des excès d'eau.

concentrez-les à mi-pente, voire au sommet de la butte, en les rassemblant en petits groupes ou en lignes. Simultanément, repiquez vos premières laitues que les derniers sursauts de l'hiver incommodent peu.

N'arrêtez pas en si bon chemin et semez vos premiers petits pois à grains ronds (réservez vos petits pois à grains ridés pour les semis d'avril), de préférence en poquet et plutôt dans le bas de la butte – les variétés à rames nécessitant un tuteurage.

Les premiers semis de carottes étant moins sensibles aux mouches des légumes, profitez d'une belle journée pour les semer à mi-butte, en ligne et sans trop enterrer les graines. Soignez votre semis car l'eau d'arrosage risque d'entraîner le long de la pente les graines fines et légères.

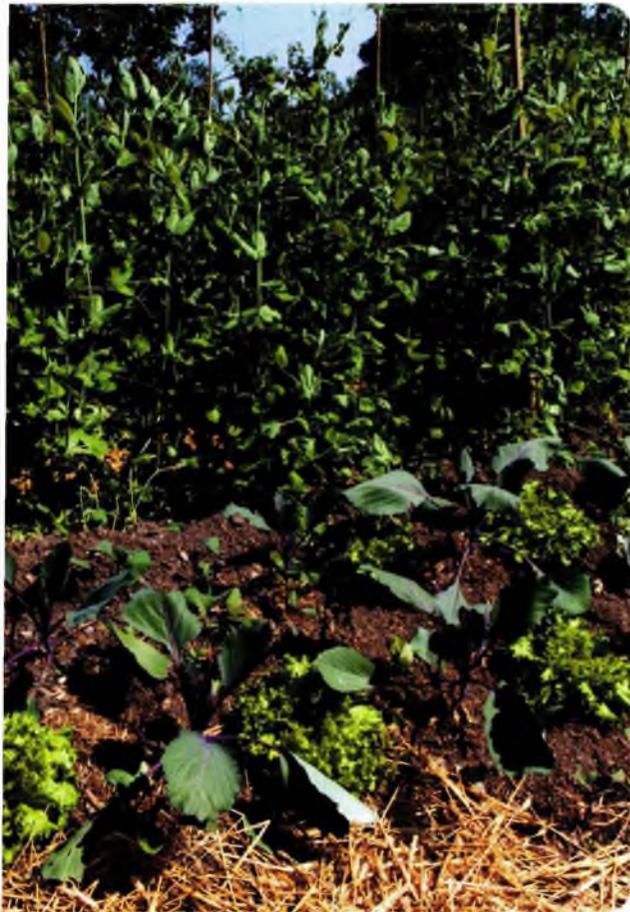
Enfin, semez vos premiers radis de printemps à exposition sud. Leurs graines étant suffisamment grosses et de germination très rapide, les risques d'entraînement par ruissellement sont faibles (en particulier pour les radis longs et demi-longs qui sont enterrés de 1 à 1,5 cm de profondeur).

En avril

À la mi-avril, mettez en terre vos tubercules de pommes de terre. Concentrez-les dans le bas de la butte afin que leur forte végétation n'accapare pas toute la largeur du versant. Leur croissance vigoureuse empêchera par ailleurs aux herbes de l'allée de remonter vers la butte – mais limitera aussi l'accès et les déplacements. Cependant, quelques tubercules d'une variété « primeur » comme 'Agora', repiqués au sommet de la butte, généreront une première récolte plus précoce.

Tous les choux d'été, du chou-rave au chou-fleur, en passant par les choux pointus et les brocolis ainsi que les choux cabus d'automne – chou rouge et chou vert –, se repiquent maintenant (attendez fin mai et début juin pour repiquer vos choux d'hiver). Réservez-leur les pentes fraîches voire humides, à exposition ouest ou même nord. Les légumes vivaces comme les artichauts et surtout les asperges sont de préférence repiqués dans une butte réservée.

Avril est le grand mois des mises en place des plantes condimentaires (exception faite de celles très exigeantes en chaleur comme les basilics et le piment qui patienteront jusqu'en



Une fois récoltées, les laitues céderont aux choux la place nécessaire à leur développement.

deuxième partie de mai). Plantez les annuelles comme l'aneth, le cerfeuil, la sarriette annuelle ou la marjolaine, de même que persils – qui sont des plantes bisannuelles cultivées en annuelles – au milieu des légumes semés ou repiqués le mois dernier et réservez aux vivaces (ciboulette, estragon, mélisse, menthes, raifort, origans) et aux arbustes condimentaires (romarin, hysope, laurier-sauce, lavande, sauges, thym) un emplacement bien à eux. Certaines, comme la coriandre, ont des graines suffisamment grosses pour être directement semées en place. Pour cela, ouvrez à mi-pente un ou plusieurs poquets dans lesquels vous disposerez pour chacun 3 à 5 graines.

En mai

Le mois de mai est celui des repiquages des légumes-fruits. Débutez par les tomates et les courgettes et poursuivez avec les aubergines, poivrons et concombres, pour, enfin, finir avec les melons. Toutes sont exigeantes en soleil et en chaleur. Réservez-leur les meilleures expositions (sud et sud-est). C'est encore en mai que vous mettrez en place les légumes que des semis ou repiquages trop précoces risquent de faire monter à graines : céleris branches et céleris-raves, betteraves rouges, chicorées scaroles et frisées.

Par ailleurs, il vous faudra renouveler certains semis (radis) ou repiquages (laitues) déjà réalisés les mois précédents afin d'en échelonner les récoltes. À la fin du mois, semez les haricots en poquets ou en lignes, en bas de butte comme pour les fèves et les pois, mais à exposition plus chaude. Deux à trois autres semis pourront suivre jusqu'à mi-juillet.

En juin et pendant l'été

C'est en juin que vous repiquerez tous les choux d'hiver, tant les choux de Bruxelles que les choux

de Milan et les choux frisés, ainsi que les poireaux.

Pendant les mois d'été – juin, juillet et août –, l'entretien se limitera à l'arrosage et au désherbage. Le premier – l'arrosage – sera plus facile à suivre si les divers légumes ont été mis en place aux expositions capables de satisfaire leurs exigences fortes ou faibles en eau. Une petite cuvette ménagée à même la pente aux pieds des plantes repiquées facilitera les apports d'eau. Par ailleurs, les buttes acceptent aisément la mise en place d'un arrosage par tuyau suintant, voire d'un goutte-à-goutte. Ces dispositifs placés en haut de butte diffuseront l'eau par gravité dans tout le profil. Le désherbage se fera régulièrement par simple arrachage à la main des herbes indésirables.

Les légumes de seconde partie de saison comme les mâches, les chicorées italiennes, les navets et les épinards se sèment entre juillet et septembre, au fur et à mesure que les récoltes estivales videront les buttes.

ENTREtenir SON POTAGER SUR BUTTES

L'arrosage

Si une butte conserve généralement en hiver une fraîcheur et une humidité satisfaisante, elle séchera plus vite en été qu'un terrain plat du simple fait de la gravité – l'eau, du fait de son poids, ayant tendance à évacuer le profil de la butte. Un ados qui sécherait en son centre serait par ailleurs difficile à réhumidifier, d'autant que les arrosages manuels sont rendus plus difficiles par la pente et les risques de ruissellement. Les apports d'eau devront donc être suivis et réguliers afin de conserver aux buttes une fraîcheur permanente.

Une butte cloisonnée par un coffrage en bois est facile à entretenir.



La mise en place d'un arrosage par tuyau suintant posé à leur sommet est une solution pratique et peu coûteuse pour conserver une humidité correcte, l'eau diffusant « en éventail » dans tout son profil. Ces apports d'eau devront malgré tout être modulés entre mars et septembre du fait même des variations saisonnières de l'état d'humidité du sol.

La fertilisation

Lors de l'établissement des buttes, le sol est considérablement enrichi en matières organiques et, par la suite, des apports plus ponctuels mais réguliers de compost entretiennent leur fertilité. Le suivi en fertilisation ne présente donc pas de difficulté particulière, l'évolution naturelle de la matière organique mettant à disposition des légumes et des plantes condimentaires les éléments minéraux nécessaires.

Le désherbage

Particulièrement prolifiques, les plantes adventives produisent un très grand nombre de

graines. Certaines entrent en dormance – dormance physiologique ou imposée par les conditions climatiques –, mais la plupart germent dès qu'elles rencontrent de bonnes conditions d'humidité, de température et de luminosité. Cependant le désherbage ne relève pas d'une activité très contraignante du fait même du profil des buttes et vous pourrez vous contenter d'arracher ces « mauvaises herbes » au fur et à mesure de leur apparition.

La lutte contre les parasites et les ravageurs

Sur buttes, les parasites et ravageurs sont rapidement identifiés par leurs premiers dégâts. Il suffira alors de les localiser et de s'en débarrasser. Dans le cas des affections cryptogamiques, il faudra supprimer les feuilles malades et les jeunes pousses atteintes afin de limiter les foyers de contamination.

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Chou-fleur et chou brocoli calabrais				■	■							
Chou-rave			■	■	■	■	■					
Concombre				■	■							
Courges d'hiver				■	■						■	
Courgette et courges d'été				■	■							
Endive (à récolter après forçage)	■	■	■	■							■	■
Épinard	■	■	■	■	■						■	■
Fenouil bulbeux				■	■	■	■					
Fève		■	■									
Haricot nain à écosser					■	■						
Haricot nain filet et mangetout					■	■						
Laitue à couper				■	■	■	■					
Laitue pommée d'hiver								■	■	■	■	
Laitues pommées de printemps, d'été et d'automne (en échelonnant les semis et repiquages)			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mâche	■	■	■	■							■	■
Melon				■	■							
Navet d'automne							■	■				

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Oignon à repiquer			■				■	■				
Panais	■		■	■						■	■	■
Poireau d'hiver	■		■		■	■				■	■	■
Poirée à cardes			■	■	■		■	■	■	■	■	
Pois (tous types)		■	■	■		■						
Poivron			■		■		■	■	■	■		
Pomme de terre de conservation					■	■				■	■	■
Pommes de terre primeur et de saison				■			■	■	■	■		
Pourpier (3 semis successifs)					■	■	■		■	■		
Radis d'automne et d'hiver							■	■		■	■	
Radis d'été					■	■		■	■			
Radis de printemps			■	■								
Rhubarbe (récoltée à partir de la 3 ^e année)			■	■	■	■	■			■	■	
Roquette			■	■			■	■	■	■	■	■
Tomate			■		■		■	■	■	■		

Principales condimentaires	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Sauge officinale et cultivars				■								
Stévia					■							
Thym commun et serpolet				■								
Verveine citronnelle					■							

→ EN RÉSUMÉ

POURQUOI INSTALLER UN POTAGER SUR BUTTES ?

• L'installation des buttes permet de mettre en culture un sol difficile et peu propice à la conduite classique d'un potager (terre humide et spongieuse, excessivement lourde et argileuse, très acide ou fortement calcaire).

NÉCESSITE DE PRENDRE EN COMPTE...

- Les lourds travaux de terrassement que requiert l'implantation des buttes.
- L'entretien suivi afin de maintenir en forme des buttes qui, du fait de l'érosion, tendent progressivement à s'affaisser.

LES GRANDS AVANTAGES...

- Du fait de leur mise en relief, le suivi des cultures est facilité, tant pour les semis et les repiquages que pour les récoltes.
- Le profil des buttes rend plus agréable les postures de travail.

... ET LES (PLUS OU MOINS) PETITS INCONVÉNIENTS

- Bouleversement « agronomique » du sol lors de la mise en place des buttes.
- Une butte peut demander plusieurs années pour atteindre son optimum culturel.



A circular graphic overlay with a dark red background and a white border. The text is centered within the circle. The background of the entire image is a lush vegetable garden with various green plants and a bed of straw mulch.

**LES
POTAGERS**

SUR LASAGNES

LES POTAGERS SUR LASAGNES

Mettre en place un potager sur lasagnes consiste à monter à même le sol – plus rarement sur une surface minérale en dur – des couches successives de matériaux organiques divers (cartons, papiers...) et de déchets de taille ou de tonte, plus ou moins broyés et décomposés.

Ces couches s'apparentent à un compostage en surface, destiné à accueillir directement les semis et les repiquages de vos légumes et plantes condimentaires. Les lasagnes sont mises en place pour une saison. Au printemps de l'année suivante, parfois dès les dernières récoltes, de nouvelles lasagnes sont montées sur les anciennes et cultivées comme elles.

À terme, la culture sur lasagnes améliore le sol en place par d'importants apports de matériaux d'origine végétale, essentiellement des déchets verts (tonte de gazon, rameaux issus des tailles de printemps ou d'automne, feuilles mortes, composts plus ou moins décomposés...). Cependant, les couches de matières organiques mises en place ne sont pas destinées à amender le sol – pas dans un premier temps en tout cas –, mais à servir de support aux plantes cultivées. De fait, cette façon de faire s'apparente à cette ancienne habitude qui consistait au jardin à planter directement – voire à semer – ses Cucurbitacées sur le compost en cours d'élaboration.

Grossièrement broyés et plus ou moins décomposés, les matériaux organiques sont mis en couches successives, des plus bruts aux plus avancés. L'ultime couche de compost qui constitue l'horizon de surface s'étale sur une quinzaine de centimètres d'épaisseur et possède la

texture d'un terreau grossier. C'est elle qui accueillera dans un premier temps le semis direct ou le repiquage, et permettra ensuite le développement des racines. Sous l'action des divers micro-organismes, cet épais mulch, comme les couches inférieures qui le supportent, poursuit sa décomposition pendant la saison et évolue naturellement en humus pour restituer aux plantes les éléments nutritifs qu'il leur faut.

LES AVANTAGES DU POTAGER SUR LASAGNES

Compostage de surface un peu particulier, la culture sur lasagnes est une réponse élégante pour remédier à des conditions de culture ingrates (sur sol compacté par des engins lourds lors de la construction de votre maison, par exemple). Elle présente un grand intérêt sur terre pauvre, difficile ou impossible à mettre en culture par des façons de faire plus traditionnelles. Les grandes quantités de matières végétales brutes et de compost mûr utilisés pour leur montage stimulent vigoureusement le sol en place et améliorent considérablement sa fertilité, et ce, à court, moyen et long terme.

Si la mise en œuvre des lasagnes est contraignante, les semis et repiquages, puis l'entretien



Un jardinet
sur lasagnes
s'implante même
sur sol compacté.

et la récolte sont considérablement facilités. En outre, cette façon de faire donne l'occasion de recycler de grandes masses de matériaux organiques disponibles (récupérés lors du défrichage du terrain avant construction de la maison, par exemple).

CHOISIR LES LÉGUMES ET CONDIMENTAIRES À CULTIVER SUR LASAGNES

Les meilleurs légumes

Les légumes à l'aise dans un potager sur lasagnes sont ceux qui apprécient la matière organique fraîche et incomplètement décomposée, essentiellement les Cucurbitacées et les Solanacées – dont les pommes de terre. Les légumes dont les racines se développent peu et se cantonnent à la couche superficielle du sol,

comme les radis de printemps, les navets, les laitues et les chicorées, y trouvent également leur place.

En revanche, ces jardins éphémères accueillent difficilement des légumes vivaces comme les asperges ou la rhubarbe. Certains légumes pérennes comme les artichauts et les topinambours peuvent s'y cultiver, mais, repiqués tôt au printemps, ils seront récoltés avant l'hiver. Pour les mêmes raisons, il est préférable de se cantonner aux variétés d'été et d'automne de choux et de poireaux.

Les légumes qui se récoltent au printemps ou en début d'été de la deuxième année de culture, comme les scorsonères et les salsifis, ne se cultivent pas sur lasagnes. Par ailleurs, les semis « fins », comme ceux de la carotte ou du cerfeuil tubéreux, sont difficiles à mettre en œuvre (en dépit de sa longue période de culture, le panais est plus facile à adopter mais

sera lui aussi arraché en fin d'automne ou en entrée d'hiver).

Ne semez qu'avec prudence les pois et les haricots dont les racines très fasciculées débordent rapidement l'horizon de surface. Cependant, les fèves, moins exigeantes et de culture plus grossière, y trouvent naturellement leur place.

Les lasagnes sont parfaites pour cultiver : arroche, aubergine, betterave rouge, céleri-rave et céleri branche, chicorées frisées d'été et d'automne, chicorées italiennes d'automne et 'Pain de sucre', chicorées scaroles d'été et d'automne, chou brocoli, chou cabus d'automne vert et rouge, chou-fleur, chou-rave, divers choux asiatiques (Pé tsaï, Pak choï, etc.), concombre, courges diverses (potiron, potimarron, giraumon, courges musquées, etc.), courgette et pâtisson, épinard, fenouil bulbeux, fève, laitues pommées de printemps, d'été et d'automne, mâche d'automne, maïs sucré, melon et pastèque, navet et rutabaga, panais, poireau d'automne, poirée à cardes, poivron, pommes de terre primeur, de saison et de conservation, pourpier, radis de printemps et d'été, roquette, tétragone cornue, tomate.

Autres cultures possibles : artichaut, cardon, carottes (essentiellement primeur ou de saison), chou de Bruxelles, choux de Milan, chou frisé, haricots filets et mangetout nains, laitue à couper et mesclun, pois divers, radis d'hiver, topinambour.

Les meilleures condimentaires

De même, privilégiez les plantes condimentaires peu incommodées par les fortes teneurs en matières organiques fraîches et évitez celles, comme les ails et les échalotes, qui poussent mieux en sol peu humifère et à faible rétention en eau. Prohibez les plantes

condimentaires pérennes et cantonnez-vous à celles dont le développement rapide permet une cueillette dès l'année de mise en culture. Les semis en place sont généralement délicats et il vaut mieux, là aussi, recourir au repiquage, même pour les espèces habituellement semées en place, comme l'aneth, le cerfeuil ou la coriandre. Les condimentaires arbustives comme le laurier-sauce, de démarrage lent l'année de sa plantation, n'ont pas leur place sur une culture sur lasagnes.

Les lasagnes sont parfaites pour cultiver : aneth, basilics en diverses variétés, cerfeuil commun, ciboulette (conduite en annuelle), coriandre, cresson alénois et cresson des jardins, livèche (conduite en annuelle), marjolaine, mélisse (conduite en annuelle), menthes (conduites en annuelles), persils plats et frisés, piment, sarriette annuelle, stévia, verveine citronnelle (conduite en annuelle).

Autres cultures possibles : ail, échalote, estragon (conduit en annuelle), hysope (conduite en annuelle), origan (conduit en annuelle), raifort, romarin (conduit en annuelle), sauge officinale et cultivars (conduite en annuelle), thym commun et serpolet (conduits en annuelles).

METTRE EN PLACE SON POTAGER SUR LASAGNES

Le montage des lasagnes se fait de préférence au printemps (février-mars), éventuellement en automne. Édifiez-les dans un endroit facilement accessible et abrité, mais à exposition ensoleillée, et évitez de les poser sur terrain gelé ou trop sec. Dans tous les cas, une terre très compactée gagne à être aérée à l'aéra-

Un potager sur lasagnes trouve sa place en hauteur, même en l'absence de terres cultivables.



bêche et débarrassée de la plus grosse partie de ses herbes adventives. Arrachées ou fauchées, elles seront posées sur le sol comme premier constituant des lasagnes, complétées par d'autres matériaux organiques, tour à tour riches en carbone (tontes, épiluchures...), en cellulose (paille, foin, cartons...) et en lignine (branches taillées, broyats divers, sciure...). Afin de leur permettre de se décomposer facilement, veillez à ce que les matériaux mis en œuvre soient suffisamment broyés et épandus de façon homogène.

Les étapes de la mise en place des lasagnes de surface

Rassemblez toutes les matières organiques dont vous disposez. Il faudra peut-être vous en procurer à l'extérieur, en particulier pour le dernier apport de surface qui servira de lit de semis et de plantation. Les composts « industriels » relèvent de la façon la moins onéreuse – parfois la seule – pour se procurer un volume suffisant de compost mûr, de mulch fertilisant ou de terre amendée. Épandu sur 10 à 15 cm d'épaisseur, prévoyez entre 100 à 150 litres de compost par mètre carré à recouvrir, soit de 1 à 1,5 m³ pour 10 à 15 m². Selon le type de produit retenu, comptez entre 25 et 35 euros par mètre cube, complétés des frais de port qui sont variables selon la distance de livraison.

1. Préparez le terrain par un binage et sarclage rapide, voire un simple fauchage, avant de l'aérer grossièrement à l'aérobêche. Au besoin, nivelez. Recouvrez la surface à mettre en culture d'une ou plusieurs couches de cartons et papier journal, de toiles de jute éventuellement, en les faisant légèrement déborder sur les côtés (en cas de couche unique de cartons, faites-les se chevaucher). Elles éviteront de voir vos lasagnes trop rapidement envahies par les herbes indésirables et composeront le « sommier » sur



lequel les diverses couches de matières organiques seront déposées. Étalez les herbes fauchées ou arrachées.

2. Épandez sur toute la surface les matières organiques dont vous disposez, en commençant par les plus grossières : branchages pas ou peu broyés, pailles non décomposées, fumiers frais, composts domestiques peu évolués. Si vous disposez de produits multiples, veillez à alterner les couches et homogénéiser l'épandage autant que possible. Piétinez raisonnablement vos lasagnes au fur et à mesure de leur montage afin de les compresser et réservez les éléments les plus fins aux couches supérieures. Procédez ainsi sur une hauteur de 60 cm environ.

3. Arrosez jusqu'à refus avant de recouvrir l'ensemble d'une épaisse couche – une quinzaine de centimètres – de compost mûr ou de terre amendée qui permettra par la suite à vos plantes de s'enraciner.

Les matières organiques – et pour commencer les cartons et le papier – vont se décomposer et les lasagnes vont énormément se tasser dans les mois qui suivent, fondant jusqu'à 5 ou 6 fois leur volume initial. Mais la richesse organique des diverses couches facilitera la mise en place d'une faune (vers de terre en particulier) et d'une microfaune importante qui leur permettra de conserver une texture meuble et aérée pendant toute la saison. Du montage aux dernières récoltes, les lasagnes devront conserver un taux d'humidité correct dans tout leur profil, jamais trop sèches ni détrempées.

Les étapes de la mise en place des lasagnes enterrées

Les lasagnes de surface sont posées à même le sol, alors que les lasagnes enterrées relèvent d'une sorte de compostage en tranchée. La

litière de surface sera occupée par les racines et la couche organique sous-jacente devient le lieu d'une intense activité biologique, source, dans un premier temps, de chaleur d'appoint. Les deux strates poursuivront leur décomposition pendant la durée de la culture. Même enterrées, vos lasagnes devront faire relief au moment de leur mise en place pour figurer au final des buttes d'une vingtaine de centimètres de haut. Elles vont en effet considérablement se tasser dans les mois qui suivent leur mise en place.

1. En mars ou avril, creusez une tranchée plus large que haute, profonde d'une quarantaine de centimètres.

2. Comblez de façon graduelle la fosse avec toutes les matières organiques disponibles, en débutant par les plus grossières. Tassez fermement en les piétinant car, si les racines apprécient un substrat aéré, des trous d'air trop volumineux peuvent les incommoder. Arrosez jusqu'à refus pour provoquer le départ en fermentation. Terminez par une couche d'une quinzaine de centimètres de compost bien décomposé ou, mieux, de terre amendée.

3. La plantation débute dès la fin du « coup de feu » induit par le départ en fertilisation et la stabilisation de la température à 20 °C environ, soit une quinzaine de jours après le montage.

Ces fosses amendées permettent de cultiver des légumes exigeants, qui, tels les concombres et les melons, pousseraient mal dans une terre trop lourde ou trop compacte.

Installer des lasagnes sur surface minérale

Les lasagnes s'installent là où rien ne pousse, dans un coin à l'abandon, un jardin épuisé ou une terre ingrate à faible horizon organique de

surface. Mais elles peuvent également trouver place sur la terre tassée d'une cour ou sur une surface bétonnée, asphaltée, dallée, pavée ou couverte d'autobloquants. C'est la quantité de déchets verts disponible qui, par leur épaisseur, conditionneront le devenir en saison de ces lasagnes. Se tassant énormément, elles devront atteindre lors de la mise en place une hauteur de 60 cm au moins.

1. Dégagez l'espace destiné à accueillir vos lasagnes et déposez éventuellement une couche de cartons pliés pour délimiter leur futur emplacement.

2. Déposez vos déchets verts en une longue bande de 1 à 1,2 m de large (la place et la quantité de matières organiques disponibles conditionneront sa longueur). Commencez par les rameaux de taille les plus grossiers, en les piétinant afin de les tasser et de les comprimer au maximum. Continuez par de vieux composts incomplètement décomposés, des feuilles mortes de l'automne, des copeaux de bois, d'anciennes tontes de gazon, etc. Veillez à homogénéiser les divers apports et humectez-les jusqu'à refus en continuant à les compacter en les piétinant. Terminez par une couche d'une quinzaine de centimètres de compost ancien broyé, de terreau ou de terre amendée.

3. Repiquez ou semez directement dans la couche de surface et suivez l'arrosage, au goutlot ou en pluie selon le cas.

L'implantation des légumes et des condiments, comme leur suivi en saison, sont identiques sur des lasagnes établies sur surface minérale ou à même la terre. L'arrosage devra cependant être plus soigneux encore. Des lasagnes qui se dessèchent dans leur profil sont en effet très difficiles à réhumidifier et, par excès d'eau, celle-ci stagnera en flaques inélégantes qui handicaperont la croissance des légumes,

leur entretien et les récoltes. L'année suivante, les anciennes couches organiques constituent une bonne assise pour l'établissement de nouvelles lasagnes.

METTRE EN CULTURE SON POTAGER SUR LASAGNES

La mise en culture des lasagnes montées en automne débute en février, celles de mars une fois leur montage achevé. Les graines ou les jeunes plants de légumes et de condimentaires sont installés dans le substrat de surface



La mise en culture des lasagnes se fait par semis...

riche en matières organiques fines et décomposées. Une gaine microbienne se développe dès l'apparition des premières racines, favorisant l'absorption des éléments minéraux. Ne nécessitant ni bêchage ni aération du sol, la mise en culture des lasagnes requièrent peu de travail.

En février

Les lasagnes montées en février débutent par un semis de fèves en poquets dès la deuxième partie de mois – mais en l'absence de gel (cette mise en culture précoce limite les préjudices éventuels causés par les pucerons noirs, dits « de la fève » justement, et auxquels la plante est très sensible). Les premières arroches ainsi que les épinards de printemps se sèment à la même époque.

En mars

La richesse organique du substrat faiblement décomposé induit souvent une rétention en eau dommageable aux Alliées dont les bulbes « graissent » alors en saison et pourrissent. Vous pouvez malgré tout tenter un repiquage d'ail, d'échalote ou d'oignon en enfonçant à peine les bulbes lors de la mise en place. Là aussi, il vous faudra débiter tôt, en mars, une fois le gros de l'hiver passé (« Pour que les oignons deviennent gros, il faut qu'il neige sur leur dos » !). Cédez-leur l'exposition la plus lumineuse de vos lasagnes, celle épargnée par d'éventuelles ombres portées d'arbres, de murs ou de bâtiments.

En mars toujours, semez vos panais dont les grosses graines membraneuses et, plus tard, les austères racines se développent vigoureusement même dans un substrat de culture grossier. Semées dans les mêmes conditions, les carottes, elles, fourchent volontiers. Si l'horizon de surface de vos lasagnes est de faible



... ou par repiquage de jeunes plants.

épaisseur mais de bonne qualité, vous pouvez risquer un semis de carottes grelots, comme 'Marché de Paris', qui développent rapidement de succulentes petites racines rondes même dans quelques centimètres de substrat (pour cette même raison, si la couche de surface est très peu épaisse, orientez-vous de préférence pour vos panais vers une variété à racine ronde plutôt qu'allongée).

Peu frileuses, les laitues de printemps se repiquent tôt, elles aussi. Dans l'horizon de surface très humifère, elles développeront un système racinaire fasciculé puissant qui leur permettra d'enfler leurs pommes dès les premières chaleurs du mois prochain (les semis en place de laitues sont plus problématiques sur les lasagnes qui, du fait de leur richesse en matières

organiques et de l'humidité de leur profil, se révèlent souvent de redoutables « nids » à limaces). En fin de mois, semez vos radis de printemps, en optant de préférence pour les variétés à racines rondes plutôt que longues ou demi-longues, surtout si votre horizon superficiel est de faible épaisseur.

En avril

Avril est un mois de transition entre la mise en place des légumes rustiques de mars et de ceux, plus frileux, qui ne seront repiqués qu'en mai. Installez vos premières betteraves rouges – mais attention aux dernières fraîcheurs printanières qui les font parfois monter prématurément à graines (rare légume-racine de semis à supporter le repiquage, la betterave rouge, dont les gros glomérules rassemblant 2 ou 3 graines se sèment aisément, sera, elle aussi, de préférence repiquée du fait de sa sensibilité aux dégâts de limaces).

À partir du milieu du mois, mettez en terre vos tubercules de pommes de terre, qui croîtront

vigoureusement dans les matières organiques brutes qui constituent les lasagnes. Posez les tubercules sur la couche superficielle, en les espaçant de 30 cm. Recouvrez-les de quelques poignées de compost ou contentez-vous de poser une couche de carton, en ayant soin de découper au cutter de petits carrés de 5 cm de côté à l'endroit où sont déposés les tubercules afin de permettre aux jeunes pousses en croissance de gagner l'air libre. La production des pommes de terre conduites sur lasagnes est toujours abondante et leur récolte particulièrement facile (il suffit de tirer sur le pied pour ramener à soi les tubercules rassemblés en faisceau). Seul inconvénient : les surfaces importantes nécessaires à leur culture.

C'est également en avril que se repiquent tous les choux, tant ceux d'été et d'automne, comme le brocoli, le chou-beurre, le chou-fleur, le chou-rave et le chou cabus vert ou rouge, que les choux d'hiver – chou de Bruxelles, de Milan et frisé –, en privilégiant pour ces derniers les cultivars précoces. De même pour vos poireaux qui devront être récoltés avant Noël. Pour ne pas manquer de laitues en entrée d'été, poursuivez régulièrement vos repiquages.

N'attendez pas trop pour mettre en terre les artichauts qui devront faire apparaître leurs grosses inflorescences avant l'automne. Optez pour des variétés rapides à entrer en production, hybrides F1 comme 'Pyrénées' et 'Amethyst' ou classique, telle 'Impérial Star'. De même, plantez tôt les plantes condimentaires, qu'elles soient vivaces comme la ciboulette, l'estragon, l'origan, les menthes, les mélisses et la livèche, annuelles – ou bisannuelles conduites en annuelles – comme les basilics, les persils, la coriandre, la marjolaine, le piment et la sarriette annuelle, ainsi que les condimentaires arbustes à croissance suffisamment rapides pour permettre une récolte dès l'année de mise en place : romarin, verveine citronnelle, sauges et hysope.



La couverture superficielle écartée, les poireaux se repiquent dans une terre riche et humifère.

Attendez la fin des derniers frimas pour repiquer les céleris-raves, les céleris branches et les premières chicorées scaroles et frisées que le froid pourrait encore incommoder.

En mai

Le mois de mai est celui des repiquages de Solanacées (aubergine, poivron et tomate essentiellement) et de Cucurbitacées (courgette, concombre, courges d'hiver – qui, de fait, se récoltent en automne pour s'entreposer à l'abri – et, en fin de période, melon). Tous ces légumes-fruits, aujourd'hui hôtes obligés de tous les potagers, sont très à l'aise sur les lasagnes dont ils apprécient la richesse organique du substrat. Les écartements de repiquage importants que requièrent les Cucurbitacées creuses (1,50 m) peuvent être considérablement diminués (0,60 m) en les conduisant sur 3 tuteurs de 1,20 cm de haut rassemblés en tipi.

En juin, juillet et août

Sur lasagnes, juin, juillet et août sont essentiellement des mois de cueillettes. Vous pourrez tenter avant la mi-juillet quelques semis en poquets de haricots nains (ou grimpants – plus productifs – si la place venait à manquer). Si ces Fabacées apprécient la chaleur qu'emmagasinent les couches aérées de matières organiques, leur propension à sécher, parfois rapidement et dans la totalité du profil, peut en handicaper la croissance.

Les laitues, qui développent maintenant très rapidement leur pomme, sont encore régulièrement repiquées, en cultivars d'été maintenant. Veillez malgré tout aux alternances de sécheresse et d'humidité qui provoqueraient leur rapide montée à graines.

Autres précieux légumes-feuilles d'été et d'automne, les chicorées, tant frisées que scaroles



Semés en poquets, les haricots se développent rapidement dans la terre chaude des lasagnes.

et italiennes, élargissent rapidement sur les lasagnes leurs rosettes touffues qui se récolteront jusqu'au cœur de l'automne, voire en entrée d'hiver. Débutez tôt, dès la mi-août, les semis de mâche destinés aux récoltes d'automne, en vous cantonnant aux variétés à développement rapide comme 'À grosse graine' ou 'Vit'.

De septembre à mars

Septembre, octobre et novembre restent des mois de récolte : les dernières implantations n'auraient en effet pas le temps de mûrir avant que vos lasagnes ne parviennent au terme de leur courte vie.

À partir de décembre et jusqu'en mars, vous pourrez monter de nouvelles lasagnes sur les anciennes ou, maintenant que le sol est enrichi en matières organiques, repartir sur une conduite de potager plus classique.

ENTREtenir SON POTAGER SUR LASAGNES

La mise en place des lasagnes relève d'un travail contraignant, tant pour rassembler le matériel végétal nécessaire que pour leur montage proprement dit. Mais ces contraintes de départ sont compensées par une relative facilité en culture : de fait, le gros du travail se concentre en début de saison sur les semis et les repiquages, puis, en fin de saison, sur les récoltes. Cependant, les lasagnes sont sensibles aux

conditions climatiques extrêmes, la sécheresse et la canicule en particulier. Aussi, leur conduite requiert une présence suivie.

L'arrosage

L'arrosage demande une attention particulière. Pour permettre une levée rapide des graines, chaque semis est suivi d'un arrosage en pluie. Pour une plante repiquée, l'apport d'eau se fera au goulot dès la mise en place. Par la suite, le suivi en arrosage devra être régulier, d'autant que les besoins en eau sont parfois difficiles à appréhender du fait de la grande hétérogénéité du profil.

Veillez à ce que l'horizon de surface conserve en permanence une certaine fraîcheur – ni trop sec ni trop humide. Observez l'état de la

N'hésitez pas à tester avec vos doigts le degré d'humidité de vos lasagnes pour doser correctement les apports d'eau.



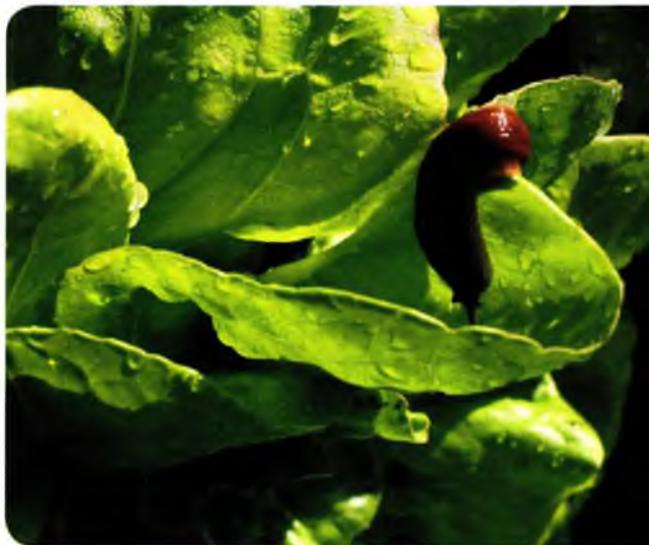
végétation, en particulier lors des journées très chaudes. Des flétrissements récurrents vous informent sur un début de sécheresse des couches profondes de vos lasagnes. Une fois sèches, celles-ci se réhydratent lentement et difficilement. Privilégiez les arrosages abondants mais espacés dans le temps afin que l'eau se répande dans toute l'épaisseur des lasagnes.

La fertilisation

La vie biologique du sol va ingérer la matière organique et pourvoir aux besoins alimentaires des légumes et des plantes condimentaires. Tout est fait, du montage à l'utilisation de grandes quantités de matières organiques, pour que, une fois en place, les lasagnes soient autonomes quant à la fertilisation. Une « faim d'azote » peut se manifester en début de culture, provoquant une première croissance pous-sive. La matière végétale fraîche à forte teneur cellulosique ou ligneuse confisque en effet l'azote nécessaire à sa décomposition. Mais rapidement, l'évolution normale de la matière organique restitue cet azote aux plantes qui reprennent leur développement et poursuivent leur maturation.

Le désherbage

De même, le désherbage présente peu de problèmes sur une culture sur lasagnes. La couche de cartons posée à même la terre évite la croissance des adventives annuelles ou vivaces présentes dans le sol et le substrat utilisé en surface en contient peu (lors de sa fabrication, la première montée en chaleur du compost – jusqu'à 80 °C – détruit une bonne part des graines et des rhizomes qu'il contient). Il suffira d'arracher à la main les herbes indésirables au fur et à mesure de leur apparition et avant leur départ à graines. Ce sarclage manuel sera d'autant plus aisé que l'horizon de surface qui les porte est souple et aéré.



Les limaces sont les seuls hôtes indésirables difficiles à contrôler dans un potager sur lasagnes.

La lutte contre les parasites et les ravageurs

Seuls les escargots et les limaces requièrent une attention particulière sur une culture sur lasagnes. Ces gastéropodes apprécient en effet les végétaux en voie de décomposition et les ambiances humides du printemps, quand les températures s'élèvent et dépassent pendant quelques jours les 5 °C. Les feuilles et jeunes pousses rongées, complétées de traces brillantes de mucus, signalent leur présence.

Leurs dégâts sont d'autant plus importants que les carabes et hérissons, qui sont les grands régulateurs des populations de gastropodes à cette époque de l'année, ne trouvent pas encore leur place dans ces potagers nouvellement installés. De mœurs nocturnes, les limaces sont difficiles à observer, et donc à ramasser. Leurs dégâts sont particulièrement préjudiciables sur jeunes plants – d'où l'importance de privilégier le repiquage des plantes sensibles plutôt que leur semis.

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Chou-rave (en semis ou repiquages successifs)			■	■	■	■	■					
Concombre				■	■	■	■	■	■			
Courges d'hiver				■	■	■	■			■		
Courgette et courges d'été				■	■	■	■	■	■			
Épinard de printemps		■								■		
Fenouil bulbeux				■	■	■	■	■	■			
Fève		■	■									
Haricot nain à écosser					■	■					■	
Haricot nain filet et mangetout					■	■		■	■			
Laitues pommées de printemps, d'été et d'automne (en échelonnant les semis et repiquages)			■	■	■	■	■	■	■	■		
Mâche d'automne							■	■			■	■
Melon				■	■	■	■					
Navet d'automne							■	■			■	■
Panais			■								■	■
Poireau d'automne			■		■	■	■				■	■
Poirée à cardes			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Poivron			■		■			■	■	■		

Principales condimentaires	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Piment												
Romarin (en culture annuelle)												
Sarriette annuelle												
Sauge officinale et cultivars (en culture annuelle)												
Stévia												
Verveine citronnelle (en culture annuelle)												

→ EN RÉSUMÉ

POURQUOI CULTIVER VOTRE POTAGER SUR LASAGNES ?

- Les potagers sur lasagnes permettent de mettre en culture un sol compacté, anciennement ou jamais cultivé.
- C'est une façon de faire qui constitue une excellente introduction à une conduite ultérieure plus durable, traditionnelle ou sous couvert permanent.

NÉCESSITE DE PRENDRE EN COMPTE...

- Les besoins importants en matières organiques, tant brutes que compostées.
- Les fortes contraintes en termes de manipulations et manutentions lors de la mise en place.

LES GRANDS AVANTAGES...

- Permet la mise en culture rapide d'un sol pauvre ou très dégradé.
- Façon peu coûteuse de jardiner, les matériaux mis en œuvre provenant ordinairement de récupérations diverses.

... ET LES (PLUS OU MOINS) PETITS INCONVÉNIENTS

- Certains légumes ne se cultivent pas – ou très difficilement – sur lasagnes.
- Impossibilité de pérenniser les légumes et condimentaires vivaces dans ces potagers éphémères.



A lush garden scene with various plants and flowers. In the center, a large, dark red circular sign with a white border contains the text 'LES POTAGERS EN CARRÉS'. The sign is supported by wooden stakes. The background shows a variety of green plants, including leafy greens and purple flowers, under bright sunlight.

LES POTAGERS

EN CARRÉS

LES POTAGERS EN CARRÉS

Les potagers en carrés sont des parcelles de culture disposées en damier de 0,90 à 1,50 m de large et généralement surélevées. Pris dans une structure en bois ou, plus rarement, maçonnée, chaque carré est lui-même divisé en carreaux de culture de 30 à 50 cm de côté, matérialisés par des tasseaux en bois ou des ficelles tendues.

Ces carreaux deviennent de fait des unités de culture. Chacun est destiné à accueillir une espèce unique de légume ou de plante condimentaire – voire de fleur – semée ou repiquée, toujours constamment renouvelée après récolte. Si les besoins dépassent la capacité du carreau, la culture est dédoublée dans un autre carreau, pas nécessairement situé à proximité du premier. Cette conduite « haute densité » en fait un potager productif sans être particulièrement contraignant en culture.

CONCEVOIR SON POTAGER EN CARRÉS

Les potagers en carrés s'installent à même la terre cultivée ou engazonnée, voire compactée de longue date ou damée (les carrés peuvent être posés sur une surface minérale, mais leur suivi s'apparente alors à la conduite d'un potager en bacs). Si le substrat de culture qui remplit la structure est rapporté, il est préférable de ménager une zone de transition entre le substrat rapporté et la terre proprement dite – cette strate intermédiaire étant même indispensable si la hauteur de vos carrés est inférieure à 30 cm. Les racines de nombreux légumes (tomate, courgette...) s'ancrent en effet profondément dans le sol et ne se contentent pas de l'horizon superficiel de culture. Vu sous

cet angle, le potager en carré peut passer pour une façon mixte de conduire ses cultures, ni entièrement en pleine terre ni totalement hors sol.

L'encombrement des carrés – qui peuvent être des rectangles ! – varie de 90 cm à 1,20 m ou 1,50 m de côté (c'est-à-dire 30, 40 ou 50 cm de côté pour chaque carreau). Opter pour la dimension la plus grande permet d'augmenter la production et d'élargir la gamme des légumes et condimentaires cultivés, sans handicaper l'accessibilité des carreaux du milieu pour les semis, repiquages, entretiens courants, arrosages et récoltes.

Les matériaux de la structure

La hauteur de la structure, constituée de bordures minérales – pavés ou béton – ou de bois, varie entre 10 et 40 cm. Les plessis tressés en osier ou en noisetier, popularisés par la vogue des jardins médiévaux et communément utilisés il y a quelques années encore, se sont révélés trop éphémères et sont aujourd'hui écartés. Ceux en châtaignier, plus durables mais onéreux, ne sont pas toujours faciles à trouver. Çà et là, des lamelles de fer de 3 à 4 mm d'épaisseur et de 3 à 4 cm de large les ont remplacés. Très durables dans le temps – c'est leur principal intérêt –, leur mise en place demande tout



Facile à mettre en œuvre et très modulable, un potager en carrés s'établit indifféremment en un ou plusieurs carrés.

de même un matériel spécifique (disqueuse, voire poste à souder).

Naturel, de bon rapport qualité/prix, facile à travailler, durable sans être éternel, le bois est le matériau le plus communément utilisé pour monter les carrés. De dimensions variables, en pin sylvestre, sapin et épicéa – parfois labélisé FSC garantissant une gestion durable des forêts –, plus rarement en châtaignier, robinier ou chêne, qui sont des bois naturellement peu putrescibles, les éléments des structures sont achetés prédécoupés ou fabriqués sur place.

Une fois les carrés établis, le bois peut être doublé d'un film polypropylène perforé, mieux, d'un géotextile horticoles, afin d'éviter le contact direct entre le bois et le substrat terreux.

L'OPTION « PRO »

Les bois utilisés par les professionnels du bâtiment, coffreurs et charpentiers, sont faciles à détourner de leurs usages premiers, solides et

PLUG AND PLAY

Les carrés en bois du commerce sont à monter soi-même, prêts à l'emploi. Leur taille est variable – 0,60 m, 0,90 m et jusqu'à 1,20 m – et ils sont généralement découpés dans du bois de résineux. Vissés ou simplement emboîtés, il ne faut pas plus de quelques minutes pour les monter. Mais, malgré l'utilisation d'un bois traité classe 3 ou classe 4 – et donc sensément imputrescible –, ils sont assez éphémères du fait de la faible épaisseur des planches utilisées.

	Longueur	Section
Bastaing	Généralement 3, 5 ou 7 m	6,3 x 17,5 cm (on trouve parfois : 5 x 15 cm)
Madrier		7,5 x 22,5 cm
Solive		4,5 x 7,5 cm
Solivette		3,2 x 17,5 cm



Si les carrés en planches sont les plus faciles à mettre en œuvre...



... les plessis de châtaigniers sont les plus élégants...

relativement peu onéreux. Si leurs longueurs sont variables, leurs sections sont normalisées. Les planches de coffrage, épaisses de 2,5 cm et larges de 20 ou 25 cm, constituent un matériau de départ particulièrement facile à adapter.

À partir de ces matériaux de base, un jardinier un peu bricoleur pourra établir à coût raisonnable les supports nécessaires à la conduite de son potager. Des carrés établis à partir de deux hauteurs de bastinges (soit 35 cm) ou, plus simple encore, à partir d'une hauteur de planche rabotée (soit 25 cm) sont de bon rapport, tant au niveau du coût que de celui de leur durée de vie.

Terreaux et substrats

Une fois montés, les carrés sont comblés d'un substrat dans lequel seront directement semés ou repiqués les légumes et plantes condimentaires. Le mélange terreux devra évidemment obéir aux caractéristiques agronomiques nécessaires à des récoltes conséquentes et de qualité. Mais également se situer à un niveau de prix raisonnables – d'autant que les volumes nécessaires sont importants (surface des carrés à multiplier par leur hauteur, en prévoyant dans les semaines qui suivent la mise en place un tassement d'environ 10 %, soit : environ 1 000 litres de substrat (1 m³) pour un carré de 1,50 m de côté et de 40 cm de haut.

LA TERRE VÉGÉTALE AMENDÉE

Habituellement vendu en sacs de 20, 40 ou 70 litres, le terreau du commerce peut être utilisé en l'état. Mais son coût se révélera rapidement prohibitif, en particulier dans les grands carrés. Trop hétérogènes, le compost et la terre végétale – sauf cas tout à fait particulier – ne peuvent être utilisés seuls, en l'état. Le mélange des deux constitue cependant un excellent matériau pour garnir les carrés. Composé à



... et ceux en fer à béton sont les plus durables.

75 % de terre sablo-limoneuse et 25 % de compost, le mélange est parfois proposé par les compostières professionnelles comme terre végétale amendée. Prête à l'emploi, elle convient à toutes vos plantations et répond aux qualités agrobiologiques recherchées : richesse en matière organique et en éléments nutritifs, bonne capacité de rétention en eau limitant les arrosages, structure stable et texture souple facilitant semis et plantations.

Elle est proposée au prix 45 € au m³ environ (à compléter du coût du transport qui varie avec le volume commandé et la distance de livraison).

EN CAS DE LIVRAISON

Si vos besoins sont importants – et si les opportunités d'approvisionnement en matières premières l'autorisent –, vous pouvez préparer

vos substrats vous-même en vous faisant livrer à part compost et terre végétale. Proposés en vrac et vendus au volume, ils sont l'un et l'autre livrés en camionnette 3,5 tonnes à benne ou en camion benne. Dans ce cas, veillez à ce que le lieu de déchargement soit accessible à chaque type de véhicule : largeur du portail minimum de 2,5 m de large pour une camionnette et de 3,5 m pour un camion, possibilité de manœuvrer, sol stabilisé permettant la circulation, etc.

La hauteur minimum au-dessus de l'endroit de déchargement devra être de 7 m, qui est la hauteur nécessaire à la benne pour déverser son contenu. Attention donc aux débords de toitures et aux câblages électriques ou téléphoniques. Une petite bétonnière de chantier est alors pratique pour constituer votre mélange.

LES AVANTAGES D'UN POTAGER EN CARRÉS

Relativement faciles à mettre en œuvre et aisés à suivre en culture, les potagers en carrés conviennent tant aux jardiniers débutants qu'expérimentés. Ils trouvent leur place sur tout type de sols, en particulier ceux martyrisés par les travaux de terrassement lors de la construction de la maison. Si d'autres moyens existent pour redonner à ces terrains leur dynamique horticole, aucun n'est plus rapide à mettre en œuvre. De fait, ici, vous installez vos carrés, vous semez et repiquez pour récolter dans la foulée.

Les petites quantités cultivées et la délimitation des divers carreaux en font des « jardins d'essai » accueillant volontiers les espèces et variétés nouvelles et originales. Et ce, sans effort particulier. En limitant, et même en supprimant ce que jardiner peut avoir de rebutant (préparations lourdes du sol et désherbage), les

potagers en carrés privilégient par ailleurs les aspects agréables du jardinage.

Comme tous les jardins, les potagers en carrés requièrent une certaine disponibilité tout au long de l'année. Cependant, les diverses interventions sont assez peu contraignantes en temps et facilitées par leur grande accessibilité due à la surélévation des carreaux.



Plantés en bordure, les courges débordent sur l'allée sans encombrer le carré.

CHOISIR LES LÉGUMES ET CONDIMENTAIRES À CULTIVER EN CARRÉS

Rares sont les légumes et les condimentaires qui ne trouvent pas leur place dans un potager en carrés – surtout si vous avez soin d'adopter pour vos carreaux une largeur suffisante. Les plus encombrantes, telles les pommes de terre, les topinambours, la rhubarbe ou les plantes « coureuses » à gros fruits comme les potirons – celles à petits fruits comme les melons, les concombres ou les courges butternuts et potimarrons peuvent aisément se conduire sur support – débordent volontiers les carreaux. Les légumes et plantes condimentaires à favoriser sont ceux qui s'apprêtent et se consomment sitôt cueillis.

Il est par ailleurs préférable de privilégier les cultures courtes qui permettent des récoltes régulières, une succession rapide et une diversification maximale. Mais les poireaux d'hiver et les choux de Bruxelles, dont la culture s'étale sur près de 12 mois, trouvent eux aussi leur place dans ces potagers.

Les meilleurs légumes

Les potagers en carrés sont parfaits pour cultiver : arroche, aubergine, betterave rouge, brocoli, carottes primeur, de saison et de conservation, céleri branche, céleri-rave, chicorées scaroles d'été et d'automne, chicorées frisées d'été et d'automne, chicorées italiennes et 'Pain de Sucre', chou-fleur d'été et d'automne, chou frisé, chou pommé pointu (hâtif), chourave, chou rouge, choux asiatiques (Pak choi, Pet sai, etc.), concombre, courgette et pâtisson, cresson des jardins, épinard, fenouil bulbeux, fève, haricots filets ramants, laitues pommées de printemps, d'été, d'automne et d'hiver, laitue à couper, mâche, melon et pastèque,



Chaque carreau accueille une plante condimentaire ou un légume différent.

mesclun, navet de Nancy, panais, petits pois et pois mangetout, poirée à cardes, poireaux d'été et d'automne, poivron, pourpier d'été, radis rond et long de printemps, d'été et d'automne, tétragone cornue, tomate à gros fruits et tomate-cerise.

Autres cultures possibles : artichaut, asperge, chou de Bruxelles et de Milan, cerfeuil bulbeux, endive, haricots filets nains, haricots à grains nains ramants, maïs sucré, pissenlit, poireau d'hiver, pomme de terre de saison, rhu-barbe, salsifis et scorsonère.

Les meilleures condimentaires

Qu'elles soient annuelles ou pérennes, toutes les condimentaires s'installent dans un jardin en carrés. Leur culture doit même être

systématisée tant leur saveur en cuisine et leur effet sur la croissance harmonieuse des légumes sont appréciés. Seules les plus volumineuses comme le laurier-sauce, la livèche ou l'angélique n'y sont repiquées qu'avec certaines réserves.

Les potagers en carrés sont parfaits pour cultiver : aneth, basilic, cerfeuil frisé, ciboulette et ciboule, coriandre, cornichon, cresson alénois, estragon, hysope, lavande officinale, marjolaine, mélisse, menthes verte et poivrée, origan, oseille, persils plats et frisés, piment, raifort, romarin, roquette cultivée ou sauvage, sarriette annuelle et vivace, sauge officinale, stévia, thym commun et serpolet, verveine citronnelle.

Autres cultures possibles : angélique, laurier-sauce, livèche.

CONSTRUIRE SON POTAGER EN CARRÉS

Installez les carrés au soleil en prévoyant entre eux des allées de 50 cm de large au moins. Si vous comptez tenir celles-ci enherbées – ce qui est le plus pratique –, optez pour un écartement légèrement supérieur au carter de votre tondeuse afin d'en faciliter la tonte. La largeur de chaque carré ne doit pas dépasser 1,50 m – soit la dimension de 3 carreaux de 50 cm de côté – afin de pouvoir travailler la totalité des carreaux sans avoir à poser le pied sur la surface cultivée. Si vos coffres s'allongent en rectangle, leur longueur totale n'a pas d'importance, mais devra être multiple de 50 cm.

Les étapes de la mise en place des carrés

Montez vos carrés en début de saison de jardinage, en mars ou avril.

Matérialisez l'emplacement de vos futurs carrés à l'aide de piquets tuteurs et de ficelle de chantier. Assouplissez à l'aérobêche les surfaces sur lesquelles prendront place les coffres en évitant lors du montage de piétiner le sol travaillé. Distinguez l'assemblage de la structure proprement dite et la mise en place du substrat.

1. Commencez par découper vos planches aux dimensions projetées avant de les assembler. Écartez les planches présentant un début de fissure ou des nœuds trop nombreux et, pour la visserie, utilisez des vis à tête fraisées en acier bichromaté ou des tire-fond en acier zingué, tous deux inoxydables. Veillez à l'horizontalité parfaite des coffres montés et mis en place.

2. Versez votre substrat à la pelle et à la brouette dans les carrés montés, en le tassant raisonnablement au fur et à mesure des apports.



Remplissez vos coffres à ras bord car l'ensemble aura tendance à se tasser dans les jours à venir.

3. Délimitez les carreaux à l'aide d'une ficelle de sisal ou autre, fixée sur des vis ou des clous à tête large et plate (pour éviter de vous blesser par la suite lors de vos activités jardinières), judicieusement piqués sur la structure de vos carrés. Vous matérialiserez ainsi les damiers qui accueilleront vos diverses mises en culture.

Quelques jours de patience – pour permettre à la terre de se rasseoir – et vous pourrez débiter vos premiers semis et repiquages.

L'outillage nécessaire pour conduire vos cultures en carrés est des plus sommaires. Un croc à fines dents muni d'un long manche permettra une aération rapide de chaque carreau après récolte et avant remise en place de la nouvelle culture. Le semis se fait à la main, plus rarement à l'aide d'un petit semoir manuel. Un transplanter, qui est une modeste petite pelle à planter, est indispensable pour repiquer vos jeunes plants. Une petite fourche et une griffe à main d'une trentaine de centimètres suffiront pour assurer l'entretien courant. Un arrosoir à main de 11 ou 13 litres permettra d'apporter à vos plantes l'eau nécessaire.

METTRE EN CULTURE SON POTAGER EN CARRÉS

La structure géométrique des jardins en carrés permet de visualiser commodément l'intégralité des légumes et plantes condimentaires mis en culture, facilitant leur mise en place – semis et repiquage – ainsi que l'entretien courant et la récolte.

Pour plus de commodités encore, les légumes nécessitant un suivi minutieux, de même que

ceux requérant des cueillettes régulières, seront repiqués dans un carreau de bordure.

À chaque époque de l'année y trouvent place des végétaux plus ou moins spécifiques. Ainsi, les légumes et condimentaires de printemps se développent en dépit des dernières fraîcheurs de mars et d'avril alors que ceux d'été sont à l'aise sous les fortes chaleurs de juin, juillet et août. Les légumes et condimentaires d'automne sont peu incommodés par les frimas d'octobre et de novembre et ceux d'hiver se maintiennent, stoïques, sous les gelées. Tout l'art des potagers en carrés consiste à planifier avec souplesse le passage d'une saison à l'autre.

En février

Fin février, si le sol est dégelé, ouvrez 5 poquets de 3 cm de profond dans un (ou plusieurs) carreau(x) du centre et posez dans chacun 3 à 5 graines de fèves. Celles-ci, cueillies en vert, libéreront rapidement la place en deuxième



L'arroche rouge est un légume précoce qui, une fois récolté, cède rapidement la place aux espèces nécessitant plus de chaleur pour croître.

partie de mai ou début juin pour les ultimes repiquages de fin de printemps. De même, la levée des graines d'arroche – et leur récolte – est d'autant plus rapide que les semis sont précoces.

En mars

Dès les premiers beaux jours de mars, les carreaux se garnissent de radis et de carottes premiers et de saison, comme 'Marché de Paris' et les diverses « Nantaises ». Les radis de printemps sont semés à la volée sur toute la surface du carreau (les graines de radis ronds sont déposées très en surface, celles des radis demi-longs recouvertes de 2 cm de terre). Les petits pois à graines lisses – les plus rustiques – se mettent en terre à la même époque, à la façon des fèves, c'est-à-dire 5 poquets de 5 à 7 graines par carreau. Optez pour des variétés à rames, plus productives que les naines et demi-naines et mettez en place un support constitué de 3 tuteurs bambous de 1 à 1,20 m de long, attachés dans le haut en tipi.

Les laitues sont peu rebutées par la fraîcheur du printemps. Comme la place ne manque pas à cette époque de l'année, repiquez 3 ou 4 variétés différentes en prévoyant 6 pieds par carreau de 50 cm de large. Par la suite, renouvelez vos repiquages de laitues très régulièrement, et jusqu'en septembre. Veillez à choisir les variétés correspondantes à la saison en cours : printemps, été, automne et hiver. Carottes, radis, laitues et pois voisinent volontiers dans des carrés contigus.

En revanche, repiquez dans des carreaux bien dégagés et à bonne exposition vos bulbes d'oignons, d'échalotes et d'ails qui apprécient peu l'ombre portée des fèves ou des pois ramants. Semez à la volée les épinards de printemps, le cresson alénois et la roquette que les dernières fraîcheurs de printemps dérangent peu. De

même, repiquez tôt vos choux-raves et choux pointus qui grandissent vite et se récoltent rapidement. Les voiles de forçage en fine toile de polypropylène non tissé protègent et facilitent la croissance de vos premiers semis et repiquages.

En avril

Les pommes de terre requièrent beaucoup de place et ne sont pas très à l'aise dans les potagers en carrés du fait de leur taille. Cependant, si la place est disponible, 3 tubercules d'une variété précoce ('Nicola', 'Sirtema' ou 'Josée'), plantés dans un carreau de bordure en avril vous permettront de récolter d'ici 2 ou 3 mois quelques pommes de terre nouvelles.

Poursuivez pendant tout le mois vos repiquages de laitues pommées et débutez les semis de laitues à couper. Tous les choux d'été et d'automne – chou-fleur, brocoli, chou rouge, chou-beurre, chou cabus – se plantent en avril (pour les choux d'hiver – chou de Bruxelles, chou de Milan et chou frisé – attendez fin mai ou début juin). Chaque carreau de 50 cm de côté accueillera 3 pieds de choux plantés en triangle et espacés l'un de l'autre de 20 cm.

Harmonisez les plantes de petites tailles et celles de grandes tailles (essentiellement à cette période de l'année les pois ramants). Par ailleurs, la dispersion dans vos carrés des condimentaires « perturbantes » pour la faune entomophile, semées ou repiquées, comme l'aneth, l'estragon, la coriandre, l'hysope, la marjolaine et l'origan, la mélisse, les menthes verte ou poivrée, les persils plat et frisé ou la verveine citronnelle, évitera à vos légumes d'être trop incommodés par divers insectes parasites, les pucerons en particulier.

Dans chaque carreau trouvent place des légumes et des fleurs – ici un bégonia.





Tressées en plessis, les lames de métal associent élégance et durabilité.

Là aussi, pour en faciliter le suivi et la récolte, ne cultivez qu'une espèce par carreau. Faites se côtoyer les légumes à faibles besoins (fèves, radis, petits pois et, pour les condimentaires, ciboulette, cresson alénois et cerfeuil frisé) et les plantes à exigences moyennes (divers choux, épinards, laitues pommées et, pour les condimentaires, persils plat et frisé). Alternez légumes-feuilles (épinards, laitues pommées de printemps et choux), légumes-racines (radis ronds et longs de printemps) et légumes-graines (fèves et petits pois).

En mai

Dès la première quinzaine de mai, mettez en place les tomates et leurs tuteurs ainsi que les courgettes (réservez à ces dernières un carreau de coin et décentrez le pied vers l'extérieur lors de la plantation afin que leur vigueur n'empiète pas sur les carreaux voisins). Installez un pied unique par carreau pour tous les légumes-fruits. Plantez les céleris branches et céleris-raves (5 pieds par carreau) près des divers choux pour les aider à se prémunir des attaques estivales des chenilles de la période. Semez les betteraves rouges.

Vers la mi-mai, repiquez les concombres (prévoir un support, tuteurs en tipi ou grillage métallique enroulé en cylindre), les aubergines et les poivrons. En fin de période enfin, repiquez ou semez les basilics non loin des tomates, plantez les melons (avec support en tipi) et semez en poquets tous les haricots, nains ou grimpants (avec rames), filets, mangetout et grains. Là aussi, alternez les plantes volumineuses tuteurées et celles de taille plus raisonnable.

En juin, juillet, août

Les légumes-feuilles d'été, comme les laitues estivales et les diverses chicorées, suivent volontiers en culture une Fabacée de printemps (pois et fèves), maintenant récoltée. Semez ou resemez du pourpier doré, des radis d'été, du mesclun et des persils, et en août, des navets de moisson. Repiquez le fenouil bulbeux (6 pieds par carreau) et, en fin de période, les divers choux de Chine (aux mêmes densités).

Dans la mesure du possible, veillez pour chaque carreau aux antécédents de cultures de même appartenance familiale, comme les betteraves rouges et les épinards, les choux d'été ou d'automne et les diverses Brassicacées de printemps. Quoi qu'il en soit, une fois le carreau vidé, semez

ou repiquez immédiatement autre chose, la rapidité des rotations perturbant passablement nombre de parasites qui, pour se développer, auraient besoin de plus de constance en culture.

En septembre

À cette période, des légumes-feuilles comme les chicorées d'automne et les laitues d'hiver suivent en culture les haricots grimpants filets maintenant récoltés. De même, les fraisiers prennent place dans les carreaux vidés par les récoltes estivales. Semez encore les chicorées italiennes et 'Pain de sucre' (qui peuvent également se repiquer en jeunes plants), les mâches et les épinards d'hiver.

L'automne marque le retour des Brassicacées, tant chez les légumes (radis d'automne, choux asiatiques à cueillir en jeunes pousses) que pour les condimentaires (cresson alénois, roquette) – et même, plus tard, d'éventuels engrais verts comme la navette, la moutarde ou le colza.

Des légumes de besoins faibles (les diverses chicorées, les navets et radis d'automne) ou moyens (les divers choux asiatiques et les épinards) suivent en culture les plantes estivales exigeantes (Solanacées et Cucurbitacées). Aucune plante à exigences culturelles fortes n'est semée ou repiquée en automne.

En octobre et novembre

En fin de saison, comme au premier printemps d'ailleurs, les Brassicacées sont omniprésentes du fait de leur relative tolérance au froid. En règle générale, les divers membres de cette famille botanique cohabitent sans problème dans deux carreaux contigus. Leur proximité peut même aider au suivi de l'arrosage qui est peu ou prou le même pour tous. Les voiles de forçage et d'hivernage refont leur apparition

pour protéger les légumes et condimentaires en place comme les épinards, les mâches et les laitues d'hiver.

ENTREtenir SON POTAGER EN CARRÉS

La diversité des plantes cultivées, le renouvellement permanent des carreaux après récolte et la préférence accordée aux cultures courtes



Les diverses protections au froid – ici une cloche maraîchère en verre – sont faciles à mettre en œuvre dans un potager en carrés.

requièrent une attention suivie tant pour les semis et les repiquages que pour les cueillettes. Au-delà des mises en culture et des récoltes, l'arrosage seul réclamera une constante vigilance du fait de la position surélevée des carrés entraînant parfois un dessèchement rapide du substrat. Par ailleurs, l'ordonnement des carrés et leur accès dégagé facilitent les petites interventions courantes : tailles et pincements, tuteurage et contrôle des indésirables.

L'arrosage

Quoique facilité, l'arrosage reste essentiel dans la bonne menée de vos carrés de culture. Pour la plupart des plantes, tant semées – un lit de semis ne doit jamais dessécher ni être détrempé non plus – que repiquées, les arrosages sont généralement peu copieux et fréquents au début, plus généreux et plus espacés par la suite et nuls en fin de culture. Mais les apports d'eau doivent s'adapter aux besoins très variables des diverses plantes et aux conditions climatiques du moment. L'avancée en végétation des légumes et des plantes condimentaires (les plantes jeunes et en pleine croissance requièrent plus d'eau que celles qui mûrissent leurs fruits) et la qualité du substrat – sa capacité de rétention en eau, en particulier – sont également à prendre en compte.

Du fait de ces grandes diversités, seul un arrosage « à la demande » vous permettra de répondre avec finesse aux besoins effectifs de vos plantes cultivées. Au printemps et en automne, alors que les soirées sont encore – ou déjà – fraîches, arrosez plutôt le matin. Vous éviterez ainsi les risques cryptogamiques que présentent les nuits froides. En été, arrosez plutôt le soir : la plante pourra alors se charger en eau pendant la nuit et aborder les chaleurs du lendemain dans les meilleures conditions de turgescence.

Quoi qu'il en soit, ne mouillez jamais le feuillage des plantes sensibles (toutes les Solanacées – dont les tomates – et Cucurbitacées) et évitez les arrosages en pleine journée. L'humidité favorise certaines maladies et attire les limaces.

Arroser à l'aide de tuyaux microperforés ou d'un goutte-à-goutte ? Pourquoi pas ! Mais du fait même de la structure des jardins carrés, ces systèmes – par ailleurs pratiques et économes en eau – sont difficiles à mettre en œuvre. L'arrosoir à main se présente dans les jardins en carrés comme une réponse à la fois rationnelle et économique. Il permet d'arroser l'eau « en pluie » à votre carreau de jeunes semis avant la levée des graines ou juste après (selon le positionnement de votre pomme sur l'arrosoir, tournée vers le ciel ou dirigée vers la terre, l'apport sera léger ou plus dru). L'arrosoir débarrassé de sa pomme, vous pourrez arroser « au goulot » et directement au pied vos plants repiqués.

La fertilisation

Les plantes ont des exigences alimentaires précises... en théorie. La fertilisation n'est pas une science exacte et il est vain de chercher à apporter avec précision les éléments fertilisants nécessaires – par ailleurs très variables selon la plante, l'époque de l'année et l'avancée de la culture. De fait, la richesse en matière organique de la terre amendée qui garnit les carrés pourvoit à la totalité des besoins minéraux des légumes et des plantes condimentaires. L'humus se comporte alors un peu comme un engrais « à libération lente », fournissant progressivement les nutriments nécessaires.

Bien pourvu en éléments argileux, ce substrat est en outre stable dans le temps et, son tassement requérant des apports d'appoint réguliers en surface de compost mûr, permet un renouvellement de la matière organique.



La corvée de désherbage se limite au strict minimum dans les carrés potagers.

Le désherbage

Les surfaces effectivement cultivées étant nettement inférieures à celles d'une parcelle de pleine terre, le désherbage est facilité d'autant. Par ailleurs, la surélévation des carrés vous évitera les postures voûtées, pénibles pour votre dos et la légèreté même du substrat vous facilitera la suppression des herbes indésirables (dont la rotation rapide des cultures évitera d'ailleurs qu'elles ne prennent leurs aises).

Quelques précautions supplémentaires réduiront à néant les contraintes du désherbage. Ainsi, le surfaçage estival de vos carrés avec un mulch de compost évitera jusqu'à l'apparition des herbes indésirables.

Quant aux allées, le mieux est les maintenir engazonnées. Si, lors de l'installation de vos carrés, vous avez en outre pris soin de les aligner et de les prévoir à la dimension de votre tondeuse (largeur du carter dans le cas d'un

matériel électrique ou thermique, écartement des roues pour une tondeuse manuelle), un passage régulier vous permettra aisément de les maintenir dans l'état souhaité... Tout en récupérant un précieux matériau de couverture pour vos carreaux !

La lutte contre les maladies et les parasites

Du fait même des principes qui les sous-tendent – diversité des plantes cultivées (présence en particulier de plantes condimentaires qui sont de précieux effaroucheurs olfactifs) et cultures de courte durée avec rotation rapide –, les insectes et maladies sont peu préoccupants dans les jardins en carrés. Leurs nuisances deviennent même tout à fait marginales si ces façons de faire sont associées à des techniques culturelles de bon sens, arrosage ad hoc et respect des époques de semis et de repiquage entre autres.

Par ailleurs, la sensibilité des divers cultivars de légumes aux parasites est très variable. Optez pour les variétés les plus solides et les plus adaptées à votre région et à votre potager. Une fois la culture en place, la disposition des jardins en carrés permet, le cas échéant, un diagnostic aisé et rapide. Supprimez alors les premiers foyers de contamination par prélèvement des feuilles ou des jeunes pousses atteintes.

Enfin – mais c'est une décision à prendre en dernière extrémité –, la diversité des légumes à disposition autorise l'abandon pur et simple des espèces ou des variétés qui présentent des problèmes récurrents en culture.



LE CALENDRIER DES CULTURES DE SON POTAGER EN CARRÉS

Les dates indiquées peuvent varier à un mois près selon la région, les conditions climatiques de l'année et les habitudes de consommation.

Meilleures époques de **Semis** Les semis destinés à être repiqués sont habituellement anticipés sous abri et en plaque de culture.

Meilleures époques de **Plantation** Certains semis pratiqués à l'abri nécessitent un premier repiquage en godet avant plantation définitive.

Époques de **Récolte** ... Mais la consommation peut se poursuivre bien au-delà de cette date en recourant à divers procédés de conservation.

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Arroche												
Aubergine												
Betterave rouge												
Carottes, essentiellement primeur et de saison												
Céleri-rave et céleri-branche												
Chicorées scaroles et frisées d'été, d'automne et d'hiver												
Chou de Bruxelles, choux de Milan et chou frisé												
Chou cabus (dont le chou rouge)												
Chou-fleur et chou brocoli												
Chou-rave												

Un joyeux mélange trouve sa place dans ce carré potager.

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Choux asiatiques divers							■	■				
Concombre				■	■	■	■	■	■			
Courges d'hiver				■	■	■				■		
Courgette et courges d'été				■	■	■	■	■	■			
Épinard	■	■							■			
Fenouil bulbeux				■	■	■	■	■	■			
Fève		■	■									
Haricot grimpant à écosser						■			■	■		
Haricot grimpant filet et mangetout						■			■	■		
Haricot nain à écosser					■	■					■	
Haricot nain filet et mangetout					■	■		■	■			
Laitue pommée d'hiver								■	■	■		
Laitues pommées de printemps, d'été et d'automne (en échelonnant les semis et repiquages)			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mâche	■	■	■	■				■	■		■	■
Melon				■	■	■	■	■	■			
Navet d'automne							■	■			■	■
Oignon à repiquer			■				■	■				

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Panais			■									
Poireau d'hiver	■	■	■	■	■	■	■			■	■	■
Poirée à cardes			■	■	■	■						
Pois (tous types)			■	■		■	■					
Poivron			■		■			■	■	■		
Pommes de terre primeur et de saison				■			■	■	■	■		
Pourpier (3 semis successifs)					■	■	■		■	■		
Radis de printemps			■	■								
Roquette			■	■					■			
Tomate			■		■							



Les aubergines et tomates-cerises poussent vigoureusement dans les terres humifères des carrés potagers.

→ EN RÉSUMÉ

POURQUOI INSTALLER VOTRE POTAGER EN CARRÉS ?

- Les potagers en carrés relèvent d'une façon plaisante et rassurante de jardiner, très adaptée au jardinier novice.
- Ils permettent de conduire un potager même sur sol exécrationnel (remblais, tout-venant ou sol compacté depuis de nombreuses années).

NÉCESSITE DE PRENDRE EN COMPTE...

- Le coût généré par la mise en place de la structure et du substrat.
- Le montage des carrés requiert un matériel adapté (scie manuelle ou électrique, visseuse-dévisseuse, etc.).
- Les conditionnements commerciaux, tant en jeunes plantes à repiquer qu'en sachets de graines, ne sont pas toujours adaptés à la mise en culture de ces très petites surfaces.

LES GRANDS AVANTAGES...

- Récoltes suivies dès l'année de mise en place.
- Permet de disposer de légumes et de condimentaires frais sur une longue période.
- Grande diversification des légumes et des plantes condimentaires mises en culture.
- Quelques minutes par jour suffisent pour conduire à terme les différentes cultures.

... ET LES (PLUS OU MOINS) PETITS INCONVÉNIENTS

- Les récoltes sont parfois insuffisantes dans le cas des légumes à forte consommation, comme les pommes de terre, les carottes ou les haricots.
- Les légumes et condimentaires les plus volumineux se retrouvent vite à l'étroit dans leur carreau.



A circular sign with a dark red background and a white border is positioned in the center of a garden. The sign features the text 'LES POTAGERS SUR BOTTES DE PAILLE' in bold, yellow and white letters. The garden is filled with green plants, including large-leafed vegetables on the left and a bed of straw mulch on the right. In the background, there are trees and a wooden trellis structure.

**LES
POTAGERS
SUR BOTTES**

DE PAILLE

LES POTAGERS SUR BOTTES DE PAILLE

Un potager sur botte de paille se conduit « hors-sol » et se passe de terres cultivables. Des bottes de paille utilisées en l'état et spécialement apprêtées avant la mise en culture des légumes et des plantes condimentaires servent alors de support de culture.

Il ne s'agit pas à proprement parler de culture hydroponique (juste avec des solutions nutritives, sans le support d'un sol) puisque ces potagers ne réclament pas de suivi en fertilisation. Les végétaux cultivés se contentent de récupérer les éléments minéraux apportés au départ sous forme d'engrais organiques pour favoriser l'évolution de la paille, complétés des résultats de la décomposition des fibres

végétales elles-mêmes. Comme les bottes de paille se délitent en quelques mois, ces potagers éphémères ne présentent qu'une durée de vie limitée.

SE PROCURER LA PAILLE

Les diverses céréales sont cultivées pour leurs grains. Traditionnellement, le battage sépare le grain de la paille, cette dernière étant réservée dans les anciennes fermes de polyculture/élevage aux litières des bestiaux. Aujourd'hui, les bottes de paille sont compressées par les céréaliers et vendues aux éleveurs, sous forme de lourdes balles rondes de près de 2 m de diamètre. Certains agriculteurs continuent cependant à presser la paille hachée en botte parallélépipédique d'environ 1 m de long, 50 cm de haut et 60 cm de large. C'est auprès de ces exploitations qu'il faudra se procurer le matériau de base nécessaire à l'établissement de votre potager sur bottes de paille.

La décomposition de la paille

Les diverses pailles – de blé en général, mais aussi de seigle, d'orge ou d'avoine – sont constituées de fibres de cellulose et de lignine qui se décomposent lentement. La dégradation du brin de paille débute par les fibres cellulosiques



La botte de paille remplace ici le terreau ou la terre en place.



Correctement apprêtées, les bottes de paille sont prêtes à accueillir de nombreux légumes.

sous l'effet de diverses bactéries présentes dans le sol et sur la plante même. Interviennent alors des amides qui consomment ces bactéries et libèrent les fibres de lignine qui évoluent en humus sous l'effet de champignons microscopiques. Enfin, en se minéralisant, cet humus restitue aux végétaux cultivés les éléments nutritifs nécessaires. Comme la paille évolue très lentement en situation sèche, sa décomposition est considérablement facilitée par une ambiance suffisamment humide (mais l'excès d'eau provoque un effet contraire).

Le besoin d'azote

Alors qu'elles sont bien pourvues en carbone, les fibres sont relativement pauvres en azote, ce qui handicape la décomposition naturelle des pailles. D'où la nécessité au départ d'«ensemencer» les bottes de paille avec cet élément afin de faciliter ce processus naturel. Sont utilisés à cet effet divers engrais organiques à forte teneur azotée : sang séché et corne torréfiée ou broyée du commerce, guano et poulaine, purin d'orties, etc. Mélangés à l'eau, ils sont appliqués par arrosage sur les bottes

compressées. En aidant à la désagrégation des tissus, ces substances azotées hâteront l'évolution de la paille en humus et la mise à disposition des éléments fertilisants nécessaires aux racines des plantes, aidés en cela par la flore mycorhizienne.

Par ailleurs, ces engrais azotés utilisés dans un premier temps pour dynamiser l'évolution des fibres végétales sont ensuite récupérés par les plantes. D'un point de vue agronomique, ils peuvent donc passer comme une simple «avance» fertilisantes aux légumes et condimentaires cultivés.

LES AVANTAGES D'UN POTAGER SUR BOTTES DE PAILLE

Le recours à une culture sur bottes de paille permet de récolter des plantes condimentaires et des légumes frais à domicile, même en l'absence de sols cultivables (ou en présence de ceux dont le décompactage demanderait

une énergie disproportionnée), et ce dans les semaines qui suivent leur mise en place. Posées sur une surface en terre battue, sur autobloquants, pavés ou béton, ce sont les bottes de paille mêmes qui servent de support à la fois physique et nourricier aux plantes cultivées.

Passé les diverses étapes d'implantation, le suivi en culture proprement dit, ne demandant ni travail du sol ni désherbage, est assez peu contraignant. Seul l'arrosage – et la récolte ! – requiert une attention suivie. Par ailleurs, les repiquages et les cueillettes se font dans un relatif confort du fait du travail en position debout que permet le volume même des bottes.

Une culture sur bottes de paille est un moyen rapide pour repartir sur de bonnes bases dans le cas d'une reprise de jardin délaissé ou d'une parcelle ingrate jamais cultivée. En sus des diverses récoltes, les potagers sur bottes de paille produisent à terme un amendement de qualité, utilisable par la suite partout au jardin. Vu sous cet angle, un potager sur paille relève d'un compostage un peu particulier qui permet de disposer d'un fumier « artificiel » des plus intéressants.

CHOISIR LES LÉGUMES ET CONDIMENTAIRES À CULTIVER SUR BOTTES DE PAILLE

Les meilleurs légumes

Du fait de la grossièreté du substrat, seules les plantes repiquées s'installent sur bottes de paille. Les graines semées – à l'exception des plus volumineuses comme les fèves, les pois et les haricots – s'immisceraient en effet entre les

brins de paille et se perdraient dans l'épaisseur de la botte. Le support pailleux interdit la mise en culture des légumes-racines ne supportant pas le repiquage, comme les radis, les carottes ou les panais, et qui, de toute façon, fourcheraient dans ce support de culture très aéré (les radis ronds printaniers, de durée de culture très courte et nécessitant un lit de semis de faible épaisseur, peuvent être semés dans une paille amendée sur une épaisseur de quelques centimètres de compost mûr ou de terreau horticole).

Parmi les plantes repiquées, ce sont surtout les diverses Cucurbitacées (courges, courgettes, concombres et melons) et Solanacées



Repiquées sur bottes de paille, ces jeunes laitues romaines croissent de façon aussi vigoureuse qu'en pleine terre.

(tomates, aubergines, poivrons et pommes de terre) qui apprécient particulièrement ces substrats organiques riches et en cours de décomposition.

Toutes les salades, laitues et chicorées en particulier, trouvent leur place sur les bottes de paille où elles se développent très rapidement. Légumes peu exigeants, les betteraves rouges et les poirées croissent vigoureusement sur bottes de paille. Le puissant système racinaire du maïs doux s'ancre fermement dans la paille hachée en voie de décomposition. Les divers choux d'été et d'automne y trouvent également leur place (mais attention aux sécheresses intempestives du substrat en été). La mâche, habituellement semée au potager, mais parfois proposée conditionnée en micro-mottes à partir de septembre, peut également se repiquer sur paille.

Les Alliacées, qui n'apprécient pas les matières organiques fraîches, sont peu à l'aise dans ces potagers (en règle générale, les bottes de paille ne sont d'ailleurs prêtes à accueillir vos légumes qu'en début mai, c'est-à-dire trop tard pour la mise en culture des plantes de cette famille botanique). Les seules cultures à tenter sont celles établies à partir d'oignons grelots à repiquer au printemps.

Enfin, les légumes vivaces comme les asperges sont à bannir de ces jardins éphémères, exception faite des artichauts qui, repiqués tôt, font généralement apparaître leurs inflorescences dès la première année et sont alors cultivés en légumes annuelles.

Les potagers sur bottes de paille sont parfaits pour cultiver : aubergine, betterave rouge, céleri branche, céleri-rave, chicorée italienne et 'Pain de sucre', chicorée scarole et frisée d'été et d'automne, choux asiatiques (Pak choï et Pet saï), choux de printemps et d'été (brocoli,

chou-fleur, chou-rave), choux d'automne (chou cabus et chou rouge, chou de Bruxelles, chou de Milan), concombre, courges diverses (potiron, potimarron, giraumon, courges musquées – dont la butternut –, courgette et pâtisson, fenouil bulbeux, fève, laitues pommées de printemps, d'été et d'automne, maïs sucré, melon et pastèque, oseilles diverses, poirée à cardes, pomme de terre, poivron, roquette cultivée, tétragone cornue, tomate.

Autres cultures possibles : arroche, artichaut, épinard de printemps, fenouil bulbeux, haricots filets et mangetout à rames, haricots d'Espagne, mâche, oignon grelot à repiquer, poireau, pois mangetout et petits pois, radis de printemps.

Les meilleures condimentaires

L'implantation des plantes condimentaires par semis est également délicate. Il faudra privilégier les repiquages en pots, même pour celles traditionnellement installées au potager par semis (cerfeuil, coriandre, aneth). Par ailleurs, toutes les condimentaires vivaces ou arbustives sont peu adaptées à ces potagers éphémères – à moins de les cultiver en annuelles ! Pour la même raison, préférez, quand c'est possible, leur « version » annuelle : sarriette annuelle plutôt que sarriette vivace ou marjolaine plutôt qu'origan. Cultivés par caïeux, l'ail et l'échalote peuvent être plantés avec certaines réserves, au même titre que les bulbes d'oignons.

Les potagers sur bottes de paille sont parfaits pour cultiver : basilic en diverses variétés, ciboulette (cultivée en annuelle), estragon (cultivé en annuelle), hysope (cultivée en annuelle), livèche (cultivée en annuelle), marjolaine, mélisse (cultivée en annuelle), menthes diverses (cultivées en annuelles), persils plats et frisés, piment, romarin (cultivé en annuelle), sarriette

annuelle, sauge officinale et cultivars (cultivés en annuelles), stévia, verveine citronnelle (cultivée en annuelle).

Autres cultures possibles : ail, aneth, cerfeuil commun, coriandre, échalote, origan.

METTRE EN PLACE SON POTAGER SUR BOTTES DE PAILLE

Les céréales sont moissonnées une fois les grains parvenus à maturité. Sèche et coriace, la paille est inutilisable en l'état. Pour favoriser sa décomposition, et avant tout autre intervention, les bottes devront être humidifiées jusqu'à refus, par trempage d'abord, par aspersion ensuite. Selon le nombre de bottes disponibles et la surface à occuper, les balles sont ordonnées en rang simple ou double, sur une ou deux hauteurs. Veillez à ménager un accès aisé entre les bottes afin de faciliter par la suite la mise en place des jeunes plants et leur suivi en arrosage (en posant les ballots sur champ – c'est-à-dire sur leur largeur –, vous perdez en surface de culture, mais les brins de paille positionnés longitudinalement faciliteront les repiquages et le développement des racines).

Les étapes de la mise en place

Tous les types de pailles peuvent être utilisés pour monter votre potager. Celles de blé et d'avoine sont les plus faciles à préparer à la culture, mais vous devrez peut-être simplement vous contenter de celles que vous trouverez ! Correctement apprêtées, les bottes de paille fraîche requièrent, selon la météo, entre 45 jours et 2 mois avant d'accueillir vos premiers repiquages. Établissez votre rétroplanning : comptez 60 jours avant que commence l'époque de plantation envisagée (généralement mi-mars

pour une implantation à la mi-mai). Prévoyez large, un printemps frais pouvant rallonger de plusieurs jours les délais de mise en culture.

1. Faites tremper les balles dans un cuveau rectangulaire rempli d'eau. Mettez-les à leur place définitive au fur et à mesure, en les positionnant de façon que l'orientation des brins de paille permette par la suite une bonne pénétration des racines. Une fois l'ensemble en place, arrosez quotidiennement par aspersion pendant plusieurs jours consécutifs, de façon à les gorger d'eau.

2. Arrosez ensuite vos bottes à l'arrosoir avec de l'eau mélangée à un engrais concentré à dominante azoté : purin d'orties, guano, fumier de volaille, colombine, sang séché, corne torréfiée ou broyée (c'est la disponibilité et le coût du produit qui orientent le choix). Les besoins en azote des bactéries qui travaillent à la dégradation de la paille sont importants et il vous faudra renouveler les apports quotidiennement pendant deux semaines environ. Entre deux épandages, couvrez l'ensemble de vos bottes avec une bâche pour maintenir une humidité confinée et favoriser la montée en chaleur. Après quelques jours, se produit le « coup de feu », c'est-à-dire l'élévation brutale des températures des bottes de paille qui peuvent atteindre 60 à 70 °C.

3. Après une dizaine de jours, les températures redescendent pour se stabiliser à 20 °C pendant quelques semaines. La plantation peut alors débuter.

Ces températures permettent en théorie d'avancer les mises en culture de quelques jours par rapport à un potager classique. Cependant, les

Les légumes et les condimentaires se cultivent en rangs sur ce potager entièrement constitué de bottes de paille.



conditions climatiques de fin avril et début mai restent le grand maître d'œuvre, un printemps calamiteux obligeant parfois à reporter les repiquages jusqu'à la mi-mai, et même au-delà.

METTRE EN CULTURE SON POTAGER SUR BOTTES DE PAILLE

Les diverses Fabacées – fèves, petits pois et haricots – sont semées en place. Pour aider à la

germination et au premier développement des plantes, ménagez des « nids » de terreau et de paille mélangés, d'une quinzaine de centimètres de largeur et de profondeur, séparés les uns des autres de 30 à 40 cm. À l'instar des poquets de pleine terre, ils accueilleront chacun 5 à 7 graines recouvertes de 2 à 3 cm de terreau.

Autre façon de faire : déposez ce même nombre de graines dans de petits pots remplis de terreau horticole ; dès leur levée, les plants seront repiqués sur les bottes. La roquette, l'aneth, la coriandre et le cerfeuil, tous de

MONTER UNE COUCHE CHAUDE

Traditionnellement, et depuis la deuxième partie du XVII^e siècle au moins, les couches chaudes sont utilisées pour avancer les semis et les repiquages de printemps. Elles sont essentiellement composées de fumier de cheval, parfois complétées de feuilles mortes de l'automne précédent. Constituée de paille et de crottin, la litière fraîche des écuries est montée en tas parallélépipédiques, coiffés de coffres remplis de terreau et recouverts de châssis. La fermentation du fumier permet dans un premier temps une montée brutale en température, puis une chute avec stabilisation à 20 °C environ. La couche chaude est alors prête à être mise en culture.

1. Montez votre couche en mars, par 3 lits successifs de 0,30 cm d'épaisseur avant de la tasser – soit, à terme, 0,75 cm après piétinement. Prévoyez un encombrement de la dimension du coffre qui y prendra place, augmentée de 2 x 0,40 cm, tant en largeur qu'en longueur. Des feuilles mortes dans la proportion de 1/3 environ permettent de pondérer les montées de températures et de les étaler dans le temps. Si la couche « fume » beaucoup pendant les 2 ou 3 jours qui suivent sa mise en place – signe d'une montée trop brutale en température –, arrosez abondamment.

2. Disposez votre coffre en bois de façon que le (ou les) châssis qui les recouvriront se retrouvent légèrement inclinés au sud. Remplissez-le de 20 à 30 cm de terreau ou de terre mélangée de compost et posez les châssis. Dans les 3 jours

qui suivent, se déclenche un violent dégagement de chaleur – le « coup de feu » – qui peut monter jusqu'à 85 °C et qui dure 5 ou 6 jours (ces fortes températures permettent de « pasteuriser » le substrat étalé dans le coffre et détruisent la plupart des graines d'adventices).

3. Attendez que la température du terreau – généralement mesurée avec un thermomètre de couche – descende à 20-22 °C pour débiter vos semis et repiquages.

Par temps froid, la nuit surtout, couvrez les châssis de paillassons (traditionnellement de seigle mais de vieilles couvertures feront également l'affaire).

Une couche sourde est une couche chaude enterrée d'une trentaine de centimètres environ afin de mieux conserver la chaleur.

germination facile et rapide, peuvent également se conduire en culture de cette façon.

Du fait de la hauteur même des bottes de paille, toutes les plantes coureuses (courges rameuses, concombres, melons), tuteurées (tomates, ainsi que poivrons et aubergines) ou ramés (haricots grimpants) seront conduites en plantes « retombantes » – les plus vigoureuses d'entre elles, comme les haricots grimpants, les courges, concombres et melons, requérant deux hauteurs de bottes de paille pour ne pas faire traîner leurs récoltes sur le sol. Si la décomposition des pailles est suffisamment avancée lors du repiquage, écarterez simplement les brins et installez délicatement vos mottes et mini-mottes en conservant à la botte sa compacité. Sinon, percez les mottes, apportez une poignée de terreau, placez votre plant et complétez encore avec un peu de terreau.

Dès janvier

Pour que vos bottes de pailles soient prêtes à accueillir vos légumes en mars ou avril, leur préparation à la culture devra commencer en janvier, voire à la fin de l'automne de l'année précédente. À cette époque, les dernières fèves, prises dans un poquet de terreau ménagé à même la paille, peuvent encore se semer. Repiquez vos premières laitues de printemps en mini-mottes. Elles seront suivies par les petits pois ronds (les plus rustiques) puis, en fin de période, les pois ridés. En incorporant quelques poignées de terreau dans les premiers centimètres d'une balle de paille, vous pourrez tenter un semis de radis rond de printemps en déposant la graine très en surface (mais il s'agit ici plus d'un artifice de culture, le terreau servant plus de support à vos radis que la paille proprement dite).

De même, risquez encore à cette époque un repiquage d'aïls blanc ou rose, d'oignon et



De nombreuses plantes condimentaires se cultivent sur botte de paille.

d'échalote. Là aussi, les bulbes et caïeux peuvent être mis à raciner dès février dans des plaques alvéolées et repiqués en mini-mottes 6 semaines plus tard. Très tolérants aux fraîcheurs printanières, la roquette, les arroches et les épinards se sèment – éventuellement se repiquent – au cours de cette même période.

En avril

À partir de mi-avril, installez vos mini-mottes de choux d'été (chou pointu, chou beurre, brocoli, chou-rave, chou-fleur), puis celles des choux d'automne (chou cabus vert et rouge, cultivars précoces de choux de Bruxelles et de choux de Milan). Enfoncez quelques tubercules de pommes de terre de 5 à 10 cm de profondeur, en privilégiant les variétés précoces. Réservez-leur

les balles les moins comprimées et contentez-vous de repiquer 3 tubercules espacés d'une trentaine de centimètres par botte. Les poirées à cardes se repiquent encore – et même se sèment – pendant tout le mois.

De même, toutes les plantes condimentaires s'installent sur bottes de paille en avril, exception faite des basilics et des piments qui devront attendre la deuxième partie du mois de mai pour être repiqués. Les plus rustiques, tels la ciboulette, la livèche ou les persils, s'implantent éventuellement dès la fin du mois de mars.

En mai

Le mois de mai est celui de la plantation des légumes-fruits, et d'abord celui des tomates et des courgettes qui se repiquent généralement, et selon la météo, du 1^{er} au 15 du mois. Placez les mottes à une vingtaine de centimètres de profondeur en conservant à la paille sa compacité. Inutile de tuteurer vos tomates : les tiges s'affaleront dans un premier temps sur le dessus de la botte de paille avant de retomber sur toute leur hauteur. Suivront à partir de mi-mai les aubergines et poivrons, puis les concombres et enfin les melons, de tous les plus exigeants en chaleur.

À la fin du mois de mai et jusqu'à la mi-juin, toutes les grosses graines de Cucurbitacées peuvent se semer directement par deux dans des poquets de terreau aménagés à même la paille (après la levée, ne conservez que le plant le plus vigoureux).

Pendant tout le mois, installez les betteraves rouges (repiquées plutôt que semées), céleris-raves et céleris branches, ainsi que les premières chicorées frisées et scaroles. Poursuivez régulièrement vos repiquages de laitues, en orientant maintenant votre choix vers les cultivars d'été.

À la fin du mois, semez vos haricots grimpants, directement en place ou dans des godets qui seront repiqués 15 jours plus tard. En théorie, tous les haricots, y compris ceux à grains, se cultivent sur bottes de paille. Il est cependant préférable de leur préférer les haricots filets ou mangetout, plus gratifiants et plus productifs en culture. Pour la même raison, les haricots grimpants doivent être préférés aux haricots nains, voraces en place mais moins prolifiques. De tous, les haricots d'Espagne, avec leurs grosses graines colorées et leur germination hypogée (qui se déroule sous terre), sont les plus faciles à installer sur bottes de paille.

En juin

Ne tardez pas trop – courant juin – pour repiquer les poireaux en cultivars d'automne. En les semant en mars en plaques de cultures à alvéoles profondes, vous faciliterez leur repiquage sur bottes de paille (en cas de plantation en racines nues, ajoutez une poignée de terreau lors de la mise en place). Toutefois, sur bottes de paille, l'été est essentiellement une saison de cueillettes.

Seules les diverses salades à développement rapide, comme les laitues d'été (batavias, laitues beurre et romaines) qui pomment en 4 à 6 semaines, ainsi que les chicorées (scaroles, frisées et italiennes) sont encore régulièrement repiquées aux emplacements vidés par les récoltes.

ENTREtenir SON POTAGER SUR BOTTES DE PAILLE

L'arrosage

Qu'ils soient semés ou repiqués, un arrosage doit nécessairement suivre la mise en place des légumes et des condimentaires. Si les divers

CULTIVER DES CHAMPIGNONS SUR BOTTES DE PAILLE

Les champignons sont des légumes un peu particuliers. Certains, les champignons de Paris, sont cultivés sur couche de fumier de cheval spécialement apprêté. Mais d'autres, comme les divers pleurotes, se développent sur un simple support de paille de blé ou de seigle, voire de tiges et de feuilles de maïs broyées.

1. Hachez la paille en morceaux de 3-4 cm de long et disposez-la dans un grand baquet en la compressant. Ajoutez de l'eau de façon à la recouvrir complètement et en la maintenant immergée à l'aide d'une planchette ou d'une grille lestée d'une pierre. Après 24 heures, sortez la paille et laissez-la s'égoutter.

2. Disposez la paille encore humide mais non imbibée dans des sacs en plastique, en la comprimant légèrement et en l'ensemencant de grains d'orge du commerce colonisés par le mycélium de l'espèce à cultiver (le mieux est de déposer quelques graines en sandwich entre deux couches de paille de 5 cm d'épaisseur).

3. Fermez les sacs et mettez-les en incubation dans le noir, à une température de 20 à 25 °C (ces températures varient

selon l'espèce). Au bout de 3 à 4 semaines, plus pour certaines espèces, votre sac sera entièrement colonisé par les filaments mycéliens.

Sortez alors le sac à l'air libre et à température ambiante, sans l'exposer au soleil, et entaillez-le avec un canif en ménageant une échancrure tous les 10 cm. Il vous restera à patienter pour voir apparaître après 3 à 4 semaines de délicieux champignons faits maison ! Après les premières récoltes, humidifiez à nouveau la paille par arrosage pour faire apparaître une nouvelle poussée de champignons 1 à 2 semaines plus tard.

arroseurs – oscillant ou rotatif (arroseur canon) – sont très utiles pour humidifier à saturation les bottes de paille avant mise en culture, évitez-les par la suite. Ceux-ci manquent de précision dans leur apport et génèrent un gaspillage en eau important.

Par ailleurs, le fait de mouiller le feuillage sensibilise les plantes à diverses maladies cryptogamiques. Préférez une lance ou un pistolet, tous deux fixés au bout d'un tuyau d'arrosage ou, plus modestement encore, un arrosoir muni ou non, selon le cas, de sa pomme. Au départ, les risques d'excès d'eau – et les asphyxies racinaires qui en découlent – sont très limités. Certes, la paille absorbe une certaine quantité d'eau. Mais, même comprimée en ballot, elle est suffisamment aérée pour en évacuer les excédents.

Tenez par ailleurs compte de l'évaporation importante due à la position « hors-sol » des bottes de paille. Par la suite, au fur et à mesure de sa décomposition, la capacité de rétention en eau de la paille augmente sensiblement. Les excès sont donc plus à craindre en deuxième partie de culture qu'au départ. Quoique réguliers, les arrosages devront être modulés en veillant à ce que l'eau se répande dans toute l'épaisseur de la botte... D'autant que, une fois sèches, les bottes de paille se réhumectent très difficilement !

La fertilisation

Comme ce sont les bottes de paille mêmes qui constituent l'horizon humique des mises en culture, aucun suivi de fertilisation n'est nécessaire en saison. Tout est fait, et depuis le départ,

La luxuriance et la générosité d'un potager sur paille n'ont rien à envier à ceux d'un jardin en pleine terre.



pour aider la décomposition des pailles et favoriser les cycles microbiens, avec lacération et broyage d'abord, brassage et restructuration ensuite. L'évolution de la cellulose et de la lignine permet alors aux plantes de disposer des éléments nutritifs nécessaires. En outre, les engrais organiques apportés lors de la préparation des bottes de paille afin de répondre aux besoins importants en azote sont restitués aux plantes en deuxième partie de saison – qui correspond essentiellement pour ce type de potager aux périodes de maturation et de récolte. Enfin, la richesse organique du support favorise l'apparition puis la prolifération autour de la graine et des racelles d'une riche population de mycorhizes qui dynamise l'assimilation de ces éléments nutritifs.

Le désherbage

Aucune mauvaise herbe n'apparaît en saison et les potagers sur bottes de paille ne nécessitent pas de désherbage. Tout au plus germent

quelques graines de céréales oubliées, d'ailleurs faciles à arracher... ou à laisser croître.

La lutte contre les parasites et les ravageurs

Le suivi des divers parasites et ravageurs est le même qu'en culture traditionnelle. Leur apparition est cependant plus facile à observer puisque les plantes se concentrent sur l'espace délimité par les bottes de paille. Il est alors aisé de supprimer les premières colonies de pucerons en pinçant les pousses atteintes et de prélever et se débarrasser des premières feuilles brunies et tachées par une attaque cryptogamique. Comme pour tous les potagers, les mesures prophylactiques habituelles (respect des époques de mises en cultures, choix de variétés solides et adaptées, présence de plantes condimentaires comme « effaroucheurs » olfactifs, suivi minutieux et pertinent de l'arrosage) suffisent habituellement à préserver des atteintes parasitaires réhébitoraires.

LE CALENDRIER DES CULTURES DE SON POTAGER SUR BOTTES DE PAILLE

Les dates indiquées peuvent varier à un mois près selon la région,
les conditions climatiques de l'année et les habitudes de consommation.

Meilleures époques de **Semis** Les semis destinés à être repiqués sont habituellement anticipés sous abri et en plaque de culture.

Meilleures époques de **Plantation** Certains semis pratiqués à l'abri nécessitent un premier repiquage en godet avant plantation définitive.

Époques de **Récolte** ... Mais la consommation peut se poursuivre bien au-delà de cette date en recourant à divers procédés de conservation.

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Artichaut (conduit en annuelle)				■	■			■				
Aubergine			■		■		■	■				
Betterave rouge					■	■	■	■	■			
Céleri-rave et céleri-branche			■		■	■			■	■		
Chicorées scaroles et frisées d'été, d'automne et d'hiver				■	■	■	■	■	■	■		
Chou de Bruxelles, chou de Milan et chou frisé				■	■	■			■	■	■	
Chou cabus et chou rouge			■	■	■				■	■	■	
Chou de Chine							■	■	■	■	■	
Chou-fleur et chou brocoli calabrais				■	■	■		■	■	■		
Chou-rave			■	■	■	■	■	■	■			
Concombre				■	■	■	■	■	■			

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Courges d'hiver				■	■					■		
Courgette et courges d'été				■	■							
Épinard			■	■		■						
Fenouil bulbeux				■	■	■						
Fève			■	■		■						
Haricot grimpant filet et mangetout ainsi que le haricot d'Espagne					■	■	■		■	■		
Laitues pommées de printemps, d'été et d'automne (en échelonnant les semis et repiquages)			■	■	■	■	■	■	■	■		
Mâche								■	■		■	■
Melon				■	■				■	■		



Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Oignon à repiquer			■	■			■	■				
Poireau d'automne			■		■	■				■	■	
Poirée à cardes				■	■	■	■	■	■	■	■	
Pois (tous types)			■	■		■	■					
Poivron			■		■		■	■	■	■		
Pommes de terre primeur et de saison				■			■	■	■	■		
Radis de printemps (sur lit de paille et de terreau mélangés)			■	■	■							
Roquette			■	■	■	■	■					
Tomate			■		■		■	■	■			



Principales condimentaires	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Aneth (préférez le repiquage en jeune plant)			■	■	■	■	■	■	■			
Ail blanc ou rose (éventuellement en mini-mottes)			■	■	■	■	■	■	■			
Basilic en diverses variétés				■	■	■	■	■	■	■		
Cerfeuil commun (préférez le repiquage en jeune plant)			■	■	■	■	■	■	■			
Ciboulette (cultivée en annuelle)			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Coriandre (préférez le repiquage en jeune plant)				■	■	■	■	■	■	■		
Échalote (éventuellement en mini-mottes)				■	■	■	■	■	■			
Estragon (cultivé en annuelle)				■	■	■	■	■	■	■	■	
Livèche (cultivé en annuelle)				■	■	■	■	■	■	■		
Marjolaine			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Mélisse (cultivée en annuelle)			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Menthe (cultivée en annuelle)				■	■	■	■	■	■	■	■	
Persils plats et frisés (en 3 repiquages successifs)			■		■	■	■	■	■	■	■	■
Piment			■		■			■	■	■	■	
Sarriette annuelle			■				■	■	■	■	■	

Principales condimentaires	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Sauge officinale et cultivars (cultivés en annuelles)				■ ■ ■								
Stévia					■ ■ ■							
Verveine citronnelle (cultivée en annuelle)					■ ■ ■							

→ EN RÉSUMÉ

POURQUOI INSTALLER UN POTAGER SUR BOTTES DE PAILLE ?

- Les potagers sur paille permettent d'introduire des cultures de légumes dans un jardin très dégradé et peu propice à une mise en culture immédiate.
- Absence de terres cultivables (cour compactée, surface pavée ou bitumée, terrasse dallée, etc.).

NÉCESSITE DE PRENDRE EN COMPTE...

- Les besoins en surface pour déployer les bottes de paille.
- L'approvisionnement en paille peut se révéler ardu (beaucoup d'exploitations agricoles la conditionnent sous forme de grosses balles rondes de 300 kg, intransportables et donc inutilisables pour jardiner sur paille).

LES GRANDS AVANTAGES...

- Permet de récolter rapidement des plantes condimentaires et des légumes frais.
- Permet de disposer en fin de culture d'un excellent amendement organique utilisable dans un jardin classique.

... ET LES (PLUS OU MOINS) PETITS INCONVÉNIENTS

- Beaucoup de légumes ne se cultivent pas – ou très difficilement – sur paille.
- Impossible de pérenniser les légumes et condimentaires vivaces dans ces potagers qui ne restent en place que quelques mois.
- Façon certes naturelle de cultiver ses légumes et ses condimentaires, mais pas trop !





**LES
POTAGERS**

SOUS ABRI

LES POTAGERS SOUS ABRI

Du semis et des repiquages à la récolte, les légumes et condimentaires sont conduits à l'abri, sous serre – recouverte de verre ou de polycarbonate alvéolé – ou serre tunnel (« tunnel plastique »). Les premières sont apparues dans les jardins botaniques au XVII^e siècle, les secondes, dans les années 1960, pour hâter et protéger les cultures maraîchères.

Les serres et les serres tunnels sont aujourd'hui couramment adoptées par les jardiniers tant pour la multiplication des jeunes plants au printemps que pour les mises en culture proprement dites. En procurant une meilleure maîtrise de la température et de l'humidité en culture, elles permettent de hâter – de retarder parfois –

et de sécuriser les récoltes de divers légumes traditionnellement cultivés au potager et d'en élargir la gamme vers des espèces plus exotiques (margose, tomatillo...).

UNE TEMPÉRATURE CLÉMENTE

Le revêtement d'une serre ou d'une serre tunnel laisse passer la lumière du soleil mais empêche la chaleur qui se forme à l'intérieur de trop vite se dissiper vers l'extérieur. Les élévations de température s'expliquaient jadis par la transparence du verre ou du plastique aux rayons lumineux visibles entrant et leur opacité aux rayons infrarouges sortant, qui se retrouvaient alors prisonniers de l'abri et le chauffaient. De fait, les températures clémentes régnant sous couvertures transparentes sont essentiellement dues à l'accumulation de la chaleur dans un espace clos qui interdit les échanges convectifs entre l'intérieur et l'extérieur. Ainsi, au printemps, par temps ensoleillé et une température extérieure de 10 °C, il n'est pas rare de voir grimper sous serre le thermomètre à 25 °C ou plus.

Un chauffage d'appoint permet quelquefois de compléter les élévations naturelles de



Au printemps, une serre abrite simultanément les premiers légumes repiqués et les jeunes plantes récemment semées.



Particulièrement exigeant en chaleur, le melon mûrit plus facilement ses fruits sous serre.

température au printemps et en automne, essentiellement la nuit, ou de maintenir l'abri hors gel en hiver (certains modèles de radiateurs soufflants peuvent être utilisés comme ventilateur en été). Électriques ou alimentés au propane ou au pétrole, ces dispositifs, toujours coûteux et voraces en énergie, sont rarement mis en œuvre par l'amateur – même un passionné – qui se contente généralement des gains caloriques générés par ce qu'il est convenu de nommer l'« effet de serre ».

Par ailleurs, en mettant les cultures à l'abri des pluies, une serre ou une serre tunnel procure une grande autonomie au jardinier quant aux exigences en eau, faibles ou fortes, des plantes qu'il cultive.

LES AVANTAGES D'UN POTAGER SOUS ABRI

Le microclimat généré par la couverture transparente permet un ajustement du calendrier de semis et des repiquages pendant les inter-

saisons printanières et automnales. En début de saison, il autorise une anticipation de quelques jours à quelques semaines des mises en culture et, en automne, une poursuite des récoltes d'autant – et même, parfois, pendant tout l'hiver. Ainsi, couplées à celles de pleine terre (c'est-à-dire hors abri), les cueillettes sous abri élargissent significativement les périodes de récoltes.

L'élévation en été des températures sous serre et serre tunnel – qu'il est possible de moduler par aération – permet de cultiver des légumes particulièrement exigeants en chaleur et qui, tels les melons, mûriraient leurs fruits de façon trop aléatoire hors abri. En hiver, cette élévation de température assure une certaine protection aux grands froids et à l'humidité des légumes et condimentaires peu ou moyennement rustiques (voire, en recourant à un chauffage d'appoint, à ceux franchement gélifs).

Le développement rapide des légumes et des plantes condimentaires sous abri permet la récolte de feuilles, de jeunes pousses et de

fruits particulièrement tendres et, en raccourcissant la durée de culture, garantit une rotation rapide des cultures. Il n'est pas rare en effet que cinq cultures différentes se succèdent sous abri du premier printemps à l'hiver suivant. Par ailleurs, les serres et les tunnels mettent les cultures à l'abri des aléas météorologiques calamiteux, telle la grêle ou les orages d'été diluviens, exceptionnels certes, mais très dommageables aux cultures.

Les avantages d'une culture sous abri restent cependant plus ou moins marqués par les conditions climatiques de votre région, continentale froide, voire montagnarde, ou zones du littoral atlantique ou méditerranéen plus tempérées.

CHOISIR LES LÉGUMES ET CONDIMENTAIRES À CULTIVER SOUS ABRI

Les meilleurs légumes

D'innombrables légumes – sinon la totalité – peuvent se conduire sous abri, mais tous ne sont pas « rentables » à mener sous serre ou tunnel, en particulier ceux qui demandent beaucoup de place et dont les récoltes en pleine terre sont pleinement satisfaisantes (poireaux, tous les choux européens, les fèves, les haricots et les petits pois, pommes de terre, navets d'été, courges d'hiver, endives, ails, échalotes et oignons, ainsi que l'immense majorité des plantes condimentaires classiques). D'ailleurs, nombre d'entre eux n'apprécient pas les grosses chaleurs qui régissent sous couvert en été, même en maintenant une aération permanente.

Cependant, tous les légumes précoces et à forcer y sont les bienvenus. Les radis de printemps et les choux-raves – comme la plupart des

Brassicacées à récolter en jeunes pousses, tels la roquette, la moutarde de Chine ou les divers choux asiatiques – germent vite et développent rapidement des feuilles particulièrement douces et croquantes en début et en fin de saison. En outre, un semis sous abri printanier – mais aussi automnal – permet de récolter rapidement des jeunes pousses de betterave rouge, d'épinard, de poirée, d'arroche, d'oseille, de diverses chicorées (italiennes, frisées et scaroles) et de laitues (feuilles de chêne vertes et rouges, lollos, romaines, batavias et iceberg).

Les carottes primeurs sont prêtes à être récoltées 2 à 3 mois après leur semis printanier et, repiquées à l'abri, les laitues pommées de printemps se récoltent près d'un mois avant celles de pleine terre. Les concombres sont particulièrement rapides à entrer en production sous tunnel, de même que les cornichons, qui pro-



Une serre tunnel optimise au printemps les départs en végétation de la plupart des légumes.

duisent étonnamment sous abri – leurs récoltes groupées facilitant par ailleurs leur mise en bocal.

Les légumes-fruits comme les aubergines, les courgettes, les poivrons et les tomates produisent plus tôt et plus abondamment sous abri (pour ces dernières, la sensibilité à cette préjudiciable affection cryptogamique qu'est le mildiou y est par ailleurs considérablement atténuée). Mention particulière pour les melons qui requièrent de fortes chaleurs pendant 3 à 4 mois au moins et dont le mûrissement en pleine terre est problématique dans une bonne partie de la France. Idem pour la pastèque et la patate douce.

Le fenouil bulbeux est moins capricieux sous couvert et monte plus difficilement à graines, en particulier pour les mises en culture de début et de fin de saison. Dans une ambiance de forte chaleur et d'humidité importante, les pourpiers d'été, de même que l'insolite ficoïde glaciale, permettent des récoltes abondantes de jeunes feuilles charnues et savoureuses. Semé en plein air en automne, le pourpier d'hiver (ou claytone de Cuba) se récolte au début de printemps, alors que, sous abri, les cueillettes se poursuivent pendant tout l'hiver.

Les potagers sous abri sont parfaits pour cultiver : aubergine, betterave rouge en feuilles ou jeunes racines, Brassicacées diverses à cueillir en jeunes pousses (moutarde de Chine, roquette...), carotte primeur, chicorées frisées et scaroles d'automne et d'hiver, chicorées italiennes d'automne et d'hiver, chou pointu de printemps, chou-rave de printemps, choux asiatiques (pak choï, pet saï, komatsuna, blue kale, misone, mizuna, tatsoï...), concombre, courgette et pâtisson, fenouil bulbeux, laitue pommée d'hiver, laitue pommée de printemps, melon et pastèque, navet primeur, poivron, radis de printemps, tomate.



Un tunnel plastique hâte le mûrissement des tomates et limite l'apparition des maladies cryptogamiques.

Autres cultures possibles : bette à cueillir en jeunes feuilles, claytone de Cuba, coqueret du Pérou, cresson des jardins, épinard à récolter en jeunes feuilles, laitue à couper, mâche, oseille diverses, pourpier d'été.

Les meilleures condimentaires

Il est préférable d'exclure des cultures sous abri toutes les plantes condimentaires vivaces. Leur présence ne se justifie pas (elles poussent facilement en plein air) et handicape tout au long de la saison la succession des légumes et les divers suivis en culture.

Des mises en culture précoces ou tardives permettent de « forcer » les récoltes et de cueillir

tôt en saison ou très tard en automne des feuilles de cerfeuil, d'aneth, de ciboulette et des divers cressons. De rusticité moyenne, les persils cultivés à l'extérieur gèlent parfois alors que leurs ultimes semis et repiquages sous couvert en fin d'été permettent de disposer de feuilles fraîches pendant tout l'hiver et jusqu'au printemps suivant – de fait, jusqu'aux premières récoltes en pleine terre des persils de l'année suivante. Le stévia, ainsi que les piments, cousins botaniques des poivrons, produisent plus abondamment sous abri estival.

Les potagers sous abri sont parfaits pour cultiver : aneth, basilic en diverses variétés, cerfeuil commun, coriandre, persils plats et frisés, piment.



Sans exiger une culture sous abri, le concombre à confire (*Melothria scabra*) préfère de beaucoup les chaleurs confinées d'une serre tunnel.

Autres cultures possibles : ciboulette (cultivée en annuelle), cornichon, cresson alénois, ficoïde glaciale, stévia.

Le coin des collectionneurs

En permettant l'élargissement des légumes et des plantes condimentaires cultivées vers des espèces exigeantes en chaleur, les serres et serres tunnels deviennent le paradis des collectionneurs et autres adeptes de curiosités potagères.

DES LÉGUMES RARES DANS NOS CONTRÉES

Certains concombres exotiques comme le concombre arménien (*Cucumis melo* var. *flexuosa*), le concombre des Antilles (*Cucumis anguria*), le concombre à confire (*Melothria scabra*), le cyclanthere (*Cyclanthera pedata*) – qui est une sorte de petit concombre à consommer cru ou à confire –, le metulon ou concombre du Kenya (*Cucumis metuliferus*), ainsi que le « serpent végétal » (*Trichosanthes anguina*), aux fruits doux et rafraîchissants, requièrent les fortes chaleurs d'une serre ou d'un tunnel pour développer leurs fruits.

De même, diverses Fabacées des pays chauds, tels les doliques asperges ou haricots kilomètres (*Vigna unguiculatus* var. *sesquipedalis*), les mongettes (*Vigna sinensis*), les haricots de Lima (*Phaseolus lunatus*), le pois sabre (*Canavalia ensiformis*), le pois carré (*Psophocarpus tetragonolobus*), le pois patate ou jicama (*Pachyrhizus erosus*) et le pois d'Angol (*Cajanus indicus*) ne peuvent garantir leur récolte dans la majeure partie du pays que sous abri.

Une serre tunnel fait également le bonheur de légumes plus connus sans être vraiment couramment cultivés – du fait de leurs grandes exigences en chaleur, justement – comme la poire melon, le tomatillo, la margose (*Mormodica*



Légume exotique, la margose ne mûrit ses fruits qu'à l'abri d'une serre sous nos latitudes.

balsamina), la baselle rouge – qui est une « brède » antillaise –, les gombos, les bénincases (*Benincasa cerifera*), de même que les calebasses (*Lagenaria siceraria*) qui ne mûrissent pas toujours leurs fruits en pleine terre ou les courges éponges anguleuses (*Luffa acutangula*) qui ne les mûrissent jamais dans une bonne partie du pays.

DES PLANTES QUI PEUVENT S'ACCLIMATER

Nombre de plantes dites « de jours courts », comme la poire de terre Cochet, le canna

comestible, l'oca du Pérou, l'ulluco, la capucine tubéreuse ou le coqueret du Pérou, ne développent leurs tubercules ou ne mûrissent leurs fruits que de septembre à novembre et sont souvent bloqués en pleine terre dans leur développement par les premiers froids de l'automne. Leur culture en pleine terre est possible, mais leur conduite sous abri est toujours plus gratifiante.

Des condimentaires exotiques, comme le cresson de Para ou la citronnelle de Madagascar, qui peuvent se cultiver eux aussi en plein air, produisent beaucoup mieux sous abri. Le thym des Antilles (*Plectrants amboinicus*) ou le gingembre, voire le ginseng, ne poussent bien sous nos latitudes que dans l'atmosphère chaude et humide d'une serre. Quoique plutôt rustiques, certaines condimentaires fragiles en pleine terre comme la mertensie maritime ou le tulbaghia violet (*Tulbaghia violacea*) sont plus faciles à satisfaire sous couvert. La persicaire odorante ou coriandre vietnamienne (*Polygonum odoratum*) gèle généralement à l'extérieur mais peut, avec certaines précautions, se maintenir sous abri en hiver.

Curiosités potagères à cultiver sous abri (en France métropolitaine) :

– **Légumes** : baselle, bénincase, concombre arménien, concombre des Antilles, concombre à confire, cyclanthère, dolique asperge, gombo, haricots de Lima, jicama, patate douce, pois d'Angol, pois sabre, margosse, metulon, oca du Pérou, poire melon, serpent végétal, taro, tomatillo, ulluco.

– **Plantes condimentaires** : chrysanthème comestible, citronnelle de Madagascar, cresson de Para, gingembre, ginseng, mertensie maritime, persicaire odorante ou coriandre vietnamienne, plantain comestible, thym des Antilles, tulbaghia violet.

METTRE EN PLACE SON POTAGER SOUS ABRI

Profitez d'une belle journée ensoleillée de mars pour monter votre serre ou votre serre tunnel en choisissant un endroit bien exposé et ensoleillé de votre jardin (là où fondent en premier les neiges lors d'un dégel hivernal). Cependant, l'ombre portée d'un arbre caduc n'incommodera pas vraiment la culture sous abri – celle-ci pouvant même aider à réguler les températures lors des fortes chaleurs estivales. En montant l'une et l'autre à l'abri des vents – protégées par une haie, par exemple –, vous éviterez de préjudiciables pertes calorifiques au printemps, en automne et en hiver. Avant l'édification, préparez le sol en l'aérant et en l'amendant. Vous vous faciliterez ainsi les premières mises en culture une fois les abris montés.

Les étapes de la mise en place d'une serre

La serre présente généralement une structure en profilé d'aluminium, plus rarement en PVC.



Un bricoleur habile pourra monter sa serre à moindre frais.

Les modèles d'amateur sont recouverts de verre horticole de 3 mm d'épaisseur ou, mieux, de polycarbonate alvéolé de 4 ou 16 mm, plus résistant aux chocs et de meilleur ratio thermique (un peu plus onéreux à l'achat également). Généralement de petite taille, moins de 2,5 m de large, et jusqu'à 6 m de long et 2,50 m de haut au faite, ils sont essentiellement utilisés pour la multiplication des plantes au printemps et à la culture estivale des légumes-fruits exigeants en chaleur comme les melons. À deux pans ou à pan unique – et alors adossés contre un mur –, leur porte est en général coulissante et l'aération assurée par deux ou quatre ouvertures disposées sur le toit.

1. Votre serre peut se monter sur un soubassement métallique adapté et vendu avec elle. Mais, en contact avec le sol, cette assise en tôle se corrode rapidement. Il est préférable de poser votre serre sur une rangée d'agglos non cimentés. Pour cela, creusez une tranchée d'une trentaine de centimètres de largeur et d'une vingtaine de centimètres de profondeur de la forme et de la dimension de votre future serre. Damez le fond et comblez de cailloux ou de tout-venant avant de damer à nouveau. Posez vos rangs d'agglos en veillant à l'horizontalité parfaite de l'ensemble. En marquant le milieu des deux largeurs et des deux longueurs d'agglos avec un fil de maçon, vous devez obtenir un rectangle de la dimension exacte de votre serre. Fixez sur le dessus de cette fondation une latte de bois traité d'une dizaine de centimètres de large qui isolera la structure d'aluminium de la rangée d'agglos.

2. Assemblez l'ossature selon la notice de montage, en commençant par la partie basse et en poursuivant vers le faite pour finir avec les

Une serre tunnel trouve son utilité au jardin douze mois dans l'année.



ouvrants du toit et la (ou les) porte(s). L'ensemble se présente comme un grand jeu de construction qui se monte avec des vis et des écrous spécifiques. Une fois assemblée, fixez l'ensemble de l'armature sur le soubassement à l'aide de vis et de chevilles prises dans les agglos.

3. Posez la couverture (verre ou polycarbonate) sur la structure de la serre proprement dite, sur les ouvrants et sur la (ou les) porte(s) à l'aide d'agrafes spécifiques fixées dans des gorges ménagées à cet effet dans les profilés d'aluminium.

Une fois montée, votre serre est opérationnelle. Nivelez la surface sous abri avec une griffe, opération d'autant plus aisée que vous aurez pris soin de ne pas piétiner le sol plus qu'il ne fallait lors du montage de la serre. Avec un minimum d'entretien, une serre se maintient en place plusieurs décennies.

Les étapes de la mise en place d'une serre tunnel

Une serre tunnel de jardinier amateur est constituée d'une armature en acier galvanisé en général de 30 mm de diamètre recouvert d'un polyéthylène ou d'un plastique PVC, armé ou non. Son aération se fait par enroulement des pans latéraux sur une hauteur de 70 à 80 cm, activés en bout de tunnel par une manivelle. Les modèles pourvus de deux portes, une sur chaque façade, permettent une meilleure ventilation en été.

Comme il faut pouvoir s'y activer sans avoir à se courber, leur hauteur au faitage atteint communément 2 m à 2,30 m. Leur largeur varie de 2,50 m – ou moins – à 4,50 m et jusqu'à 5,80 m. Leur longueur est multiple du nombre de travées (généralement de 1,50 m de large) soit 4,50 m, 6 m, 7,5 m, 9 m ou plus. Sensible aux vents forts – un courant d'air puissant



s'engouffrant par une porte ouverte peut la soulever de terre –, une serre tunnel devra être solidement ancrée au sol.

1. Emboîtez l'armature métallique en suivant la notice de montage. Commencez par la partie qui repose sur le sol et progressez d'un pignon à l'autre. Une fois la structure en place, fixez-la solidement au sol par les amarres à vrilles vendues avec la serre tunnel.

2. Posez ensuite la bâche, d'abord sur les pignons – y compris sur la (ou les) porte(s) – puis sur le tunnel proprement dit (c'est cette grande bâche de recouvrement qui raidira l'ensemble du tunnel).

3. Une fois la couverture positionnée, haubanez-la vigoureusement à l'aide des attaches prévues à cet effet afin de consolider l'ensemble.

Un tunnel peut s'acheter auprès des revendeurs horticoles, mais également se fabriquer avec les moyens du bord. Partout dans l'Hexagone éclosent aujourd'hui dans les jardins des tunnels montés de bric et de broc, tant pour l'armature que pour la couverture.

Ces tunnels, impressionnants de diversité, révèlent l'imagination et le savoir-faire de ceux qui les montent. Toutes ces structures légères, comme pour les modèles du commerce, peuvent facilement être déplacées tous les 4 ou 5 ans pour éviter l'apparition de parasites du sol spécifiques à la culture sous abri comme la fusariose racinaire ou la verticilliose.

COFFRES, CHÂSSIS, CHÂSSIS TUNNELS, FILMS ET VOILES

Serre et serre tunnel permettent au jardinier de se déplacer sous l'abri. Mais d'autres

dispositifs de protection, d'encombrement plus réduit, sont utilisés de longue date au jardin pour anticiper les mises en culture.

Les coffres

Les coffres – en bois ou bétonnés – recouverts d'un châssis étaient jadis très répandus dans les potagers, utilisés tant pour la multiplication des jeunes plants que pour la production de légumes primeurs (laitues, radis et carottes), ainsi que celle des melons en été. Un *Guide complet du jardinage* des années 1930 en précise les mensurations : « Pour établir une couche on a un coffre en planches dont la longueur ordinaire est de 1 mètre 33 centimètres sur une longueur égale. Ce coffre a, en moyenne, 20 centimètres de hauteur sur le devant et 30 centimètres par-derrrière. Les panneaux qui doivent recouvrir le coffre ont 1 mètre 32 centimètres en tous sens [...]. La longueur du coffre peut être indéterminée, mais elle doit toujours correspondre à un nombre exact de châssis. » Ces mensurations jadis adoptées par tous les jardiniers sont devenues obsolètes et les coffres et châssis sont aujourd'hui souvent réalisés avec les moyens du bord.



Quelques planches et une ancienne fenêtre suffisent pour confectionner un coffre destiné à abriter vos jeunes semis de printemps.

Les châssis

Les châssis tunnels (1,70 m et 0,80 m de hauteur) et les mini-châssis tunnel (1,20 m et 0,50 m de hauteur – jadis dénommés « tunnels nantais ») sont composés d'arceaux recouverts d'un film polyéthylène perforé ou non. Leur faible prix d'achat les fait parfois adopter au potager mais leur fixation au sol reste délicate et leur surveillance contraignante en saison.

Les films et voiles

Très utilisés par les maraîchers pour hâter les cultures printanières de plein champ, les voiles non tissés sont, eux, d'emploi beaucoup plus pratique et sont aussi efficaces. Posés à même



Un film en polyéthylène monté sur arceaux hâte considérablement les récoltes des légumes qu'il abrite.



Posé à même les légumes, le feutre d'hivernage permet de poursuivre les récoltes au-delà des premières gelées.

le sol ou sur les plantes, ils sont perméables à l'eau et l'« effet de serre » couplé à celui de coupe-vent permet d'escompter des gains de précocité en culture de 8 à 10 jours. Cette technique simple et peu coûteuse, qui protège en outre le sol des pluies battantes et les jeunes plantes de certains ravageurs et des picorements d'oiseaux, reste facile à adopter. D'autant que ces protections d'appoint peuvent s'utiliser indifféremment au jardin de pleine terre ou sous serre ou serre tunnel dont ils renforcent les avantages.

METTRE EN CULTURE SON POTAGER SOUS ABRI

En théorie, l'immense majorité des légumes et condimentaires se cultivent sous serre ou serre

tunnel. Néanmoins, la place toujours limitée oblige à des choix souvent drastiques. Éliminez dans un premier temps tous les légumes qui se cultivent sans difficulté dans la partie non couverte du potager.

Au printemps, privilégiez les cultures hâtées et, en automne, celles qui assureront des récoltes tardives qu'une conduite en pleine terre ne permet plus d'assurer.

En été, les serres et serres tunnels abriteront les végétaux qui réclament de fortes chaleurs pour mûrir et qui, par là, compléteront les récoltes traditionnelles de pleine terre.

À partir d'octobre et novembre, ces abris recouvriront des cultures que les conditions climatiques de la région empêchent de conduire à terme hors couverture et serviront éventuellement de lieu de garde aux légumes de pleine terre que l'hiver pourrait détruire.

En février

Une serre ou serre tunnel permettant d'anticiper vos mises en culture de 15 jours à 3 semaines par rapport à celles de pleine terre, débutez dès fin février. Une fois en place, les légumes et condimentaires se développeront par ailleurs plus rapidement, avec, au final, une récolte avancée de 4 à 6 semaines.

Commencez par installer le classique trio printanier : laitues pommées (repiquées), radis et carottes primeurs (semées), ainsi que les premiers choux-raves qui sont de saveur particulièrement délicate sous abri du fait de leur développement rapide.

En mars

Poursuivez courant mars par des semis individuels ou mélangés (mesclun) destinés aux

récoltes en jeunes feuilles : roquette, divers cressons dont le cresson alénois, betteraves rouges, bettes, épinards, laitues à couper, ainsi que les diverses Brassicacées exotiques (moutarde de Chine, pak choï, pet saï, komatsuna, blue kale, misone, mizuna, tatsöi...). Les navets de Milan sont des navets primeurs qui, semés en mars, se récolteront en toutes jeunes racines 2 mois plus tard. Quelques tubercules de pommes de terre précoces ('Nicola', 'Josée', 'Safrane' ou 'Bonnotte de Noirmoutier' – qui se plantent traditionnellement en Vendée dès la Chandeleur) assureront également des récoltes précoces en mai ou juin. Dès cette époque, un repiquage de ciboulette permettra très rapidement une première coupe.

Se pratiquent aussi sous couvert les premiers semis de coriandre, d'aneth, de marjolaine et de cerfeuil commun qui anticiperont leurs récoltes de près d'un mois par rapport aux mises en culture de pleine terre. Les semis d'automne de persils plats et frisés hivernés sous tunnel permettent des prélèvements réguliers pendant tout l'hiver, alors que ceux de printemps – toujours sous abri – se récolteront dès début mai. Par ailleurs, c'est en mars que débutent sous abri les premiers semis de légumes et de condimentaires en plaques de culture destinés aux repiquages ultérieurs de pleine terre.

En avril

Avril est aux cultures abritées ce qu'est le mois de mai aux plantations de pleine terre : des semaines de très fortes activités. Repiquez tous les légumes-fruits (aubergines, poivrons et piments, tomates, courgettes, concombres et, en attendant la fin de mois, les pastèques et les melons). De fait, semées ou repiquées, toutes les Solanacées et Fabacées exotiques (comme le haricot kilomètre) qui requièrent de fortes chaleurs pour mûrir leurs récoltes

s'installent sous abri en avril. Mis en place sous serre ou tunnel en avril, le basilic se récoltera près de 1 mois avant celui cultivé en pleine terre.

En mai

En mai, les serres et serres tunnels sont remplies à la fois de jeunes plants prêts aux repiquages en pleine terre et de légumes plantés destinés aux cueillettes d'été. Si l'activité sous abri diminue pendant le mois, les travaux se poursuivent maintenant intensément en pleine terre.

En juin, juillet, août

Néanmoins, en juin, juillet et août – pour peu que la place soit disponible – beaucoup de légumes d'été cueillis en jeunes feuilles ou en rosettes et appréciant la chaleur comme le chrysanthème comestible, le plantain comestible (*Plantago coronopus*) ou le pourpier d'été produisent vite et beaucoup sous abri. Une culture estivale de cornichons sous serre assure des cueillettes quotidiennes très abondantes.

En septembre

Les semis en place sous abri déjà pratiqués au printemps – septembre étant bien, de ce point de vue, « le mois de mai d'automne » – reprennent en fin d'été, en particulier ceux destinés aux récoltes en jeunes pousses. Repiquées maintenant, les variétés de choux de Pékin hybrides comme 'Green Tower', 'Blues' ou 'Yuki' verront rapidement gonfler leurs pommes qui se récolteront jusqu'en entrée d'hiver et aux premières gelées conséquentes. De même, les chicorées scaroles et frisées d'automne et d'hiver se mettent en terre actuellement pour poursuivre leur croissance pendant les semaines à venir et se maintenir à l'abri toute la mauvaise

saison, parfois jusqu'en entrée de printemps. Plus rustiques encore, la plupart des chicorées italiennes assureront des récoltes de feuilles fraîches de salades pendant tout l'hiver et jusqu'au printemps (les variétés les plus fragiles, comme la savoureuse 'Variegata di Castelfranco', devront être prélevées avant Noël).

Si la place ne manque pas, un semis de mâches fera apparaître cet automne encore et pendant tout l'hiver ses rosettes à peine maculées de terre. De même, un semis d'entrée d'automne de claytone de Cuba, ou « pourpier d'hiver », assurera sous abri des récoltes jusqu'au printemps prochain. Semés ou repiqués en début d'automne, les persils plats ou frisés permettront une récolte hivernale et printanière.

En octobre

Repiquées jusqu'en début octobre, les laitues d'hiver comme 'Val d'Orge', 'Passion blonde' ou 'de Sélestat' s'enracineront dans les mois à venir et arrondiront leurs pommes en février et mars prochain. Seuls les premiers froids conséquents sonneront le glas des derniers repiquages, comme d'ailleurs celui des récoltes de plantes encore en place sous abri, comme les tomates, et des autres légumes-fruits repiqués en avril dernier. Une fois arrachés, ces derniers libéreront la place pour les céleris branches et les choux-fleurs adultes, prélevés en motte au potager et remis en jauge à l'abri. Les rejoindront un peu plus tard les divers choux cabus qui, sous serre tunnel, se maintiendront jusqu'au cœur du mois de janvier, voire, par hiver clément, jusqu'au printemps suivant.

Semées à l'abri, les mâches se cueillent pendant tout l'hiver.



ENTREtenir SON POTAGER SOUS ABRI

L'arrosage

Cultivés à l'abri des pluies, les légumes sous serre ou serre tunnel requièrent un suivi minutieux pour l'arrosage. Comme pour les cultures en pleine terre, la façon d'apporter l'eau doit être adaptée à l'âge des plantes, aux besoins de l'espèce et à la texture filtrante ou non du sol en place. Les jeunes semis nécessitent des arrosages réguliers en pluie, les plantes repiquées, des apports au goulot plus abondants mais espacés dans le temps. Sous serre tunnel aussi, le binage qui suit l'arrosage optimise l'apport d'eau.

Comme pour les cultures en pleine terre – et plus encore –, il est impératif d'arroser le matin en périodes fraîches (printemps, automne et, au besoin, hiver) et le soir en périodes chaudes (été). Veillez à utiliser de l'eau à température ambiante, l'utilisation d'une eau glacée par températures caniculaires pouvant se révéler dommageable.



Un tuyau microporeux facilite l'arrosage des laitues et des jeunes radis semés sous tunnel de culture rigide.

LES SYSTÈMES D'ARROSAGE

L'importance des arrosages sous abri et des contraintes qu'ils génèrent peut justifier un recours à un système plus ou moins automatisé. L'eau, filtrée par une centrale d'irrigation, parfois limitée dans sa pression, est alors distribuée par des tuyaux rigides vers des goutteurs réglables ou non, positionnés aux pieds des plantes. Particulièrement adaptée aux plantations espacées et aux besoins en eau variables et irréguliers, cette installation « goutte-à-goutte » permet d'apporter à chaque plante la quantité d'eau nécessaire avec une relative précision.

De même, l'utilisation des tuyaux microporeux limite les contraintes de l'arrosage sous abri. Simples de conception et faciles à mettre en œuvre, ils sont en outre relativement peu coûteux, durables dans le temps et très économes en eau. Posés à même le sol après la mise en place des plantes, ces boyaux tissés d'environ 1 cm de large et alimentés en eau suintent sur toute leur longueur. Particulièrement efficaces dans les potagers en rangs constitués de la même plante ou de plantes aux besoins similaires, ils humidifient la terre qui, à son tour, cède aux plantes l'eau dont elles ont besoin.

L'aménagement d'une cuvette circulaire autour du pied de la plante lors de son repiquage facilitera les arrosages ultérieurs. Ceux-ci seront rendus encore plus aisés en repiquant les plants en ligne au fond d'une rigole. Il suffira alors d'apporter l'eau à un bout de la goulotte pour qu'elle s'écoule sur toute sa longueur – pour peu que la parcelle couverte soit parfaitement horizontale ou, mieux, à peine inclinée –, dispensant à chaque pied l'eau nécessaire.

L'aération

De fait, en été comme en hiver, le couple température/humidité fonctionne ensemble. Parallèlement aux suivis en eau, il faudra donc veiller à la régulation des températures par simple aération. Selon les conditions climatiques et les besoins des plantes, la porte et les ouvrants sont maintenus ouverts ou entrouverts – pendant une ou deux heures et jusqu'à la journée complète –, ou fermés. En hiver, une protection supplémentaire au froid se révèle parfois utile. Il faudra alors doubler les parois latérales des serres avec un plastique à bulles pour limiter les déperditions de chaleur accumulée le jour.

La fertilisation

Sous abri comme à l'air libre, la fertilisation est assurée par l'évolution naturelle du sol à partir de sa matière minérale et sa composante organique. Tous les éléments nutritifs nécessaires aux légumes cultivés sous serre ou serre tunnel sont alors mis à la disposition des plantes par les processus naturels. Les façons de faire sous abri changent peu par rapport à la conduite d'un potager en plein air. Il est cependant préférable de privilégier l'épandage de matériaux organiques totalement décomposés – tels les composts mûrs et les fumiers anciens. Ceux-ci sont apportés en surface, indifféremment en fin d'hiver, juste avant les mises en culture, ou en mulch estivale.

Le désherbage

Dans cette parcelle de culture close soumise à de forte rotation qu'est la serre, le désherbage se limite à un simple arrachage des mauvaises herbes annuelles au fur et à mesure de leur apparition. Le suivi étant généralement plus minutieux qu'en pleine terre, le risque des montées intempestives à graines des adventices – partant leur ensemencement naturel – est d'autant plus limité. Les travaux superficiels répétés du sol restent une excellente façon de faire pour limiter les plantes adventives annuelles. L'épandage d'un mulch estival limitera et même supprimera totalement ces sarclages.

La lutte contre les parasites et les ravageurs

Les mesures prophylactiques habituellement préconisées pour limiter l'incidence des parasites et ravageurs se justifient également sous abri – et peut-être même plus qu'en pleine terre. Sans être spécifiques aux cultures abritées, certaines affections parasitaires véhiculées par le sol comme les verticillioses et les fusarioses apparaissent plus souvent sous serre du fait des chaleurs importantes qui y règnent en été et des reconductions plus régulières d'une année sur l'autre des mêmes cultures.

La diversification maximale des types de légumes cultivés et l'utilisation de variétés résistantes permettent généralement d'y pallier. En outre, si la place ne manque pas au jardin, le déplacement tous les 5 à 8 ans de la structure entière de la serre tunnel limite ces inconvénients. Enfin, et malgré la relative exigüité des abris, il convient de ne pas trop densifier les cultures sous abri afin d'éviter les condensations préjudiciables à la plupart des plantes, tant au printemps et en automne, qu'en été et en hiver.

CULTIVER DES TOMATES SOUS ABRI

La sensibilité des tomates au mildiou a généralisé dans beaucoup de régions de France la culture sous abri des tomates. Cette affection cryptogamique, qui se manifeste dans un premier temps par des marbrures brunes et irrégulières sur les feuilles puis les fruits, se développe en effet de façon moins virulente sous abri. Choisissez (ou fabriquez vous-même) une structure permettant une bonne aération latérale tout en maintenant les plants à l'abri de la pluie. Couverts de polyéthylène ou de PVC, prévoyez une hauteur minimale de 2 m. Même si aucune variété cultivée n'est totalement résistante à la maladie, la sensibilité au mildiou est très variable suivant le cultivar. Certains hybrides comme 'Pyros', 'Ferline', 'Maestria' ou 'Prévia' et, parmi les variétés classiques, 'Rose de Berne', sont plutôt tolérantes au parasite (celui-ci s'installe sur le pied mais évolue plus lentement et migre difficilement sur le fruit).



1. Commencez par préparer le sol début mai comme vous le feriez dans le cas d'une plantation en pleine terre (apport de compost et ameublissement à l'aérobêche).

2. Mettez en place votre abri en veillant à lui assurer un bon ancrage au sol.

3. Repiquez vos tomates sans trop les serrer afin que, même adultes, l'air puisse circuler entre elles (une condensation importante limiterait les effets positifs de la couverture). Ménagez une cuvette au pied et arrosez au goulot. Par la suite, les tomates peuvent être soutenues par un tuteur classique ou un simple fil attaché dans le haut de la structure.

Arrosez régulièrement pour favoriser la croissance de vos tomates mais limitez les apports d'eau après le rougissement des fruits du premier bouquet – sans toutefois laisser dessécher le sol de façon excessive. Une alternance sécheresse/humidité trop brutale favoriserait en effet en deuxième partie de saison l'apparition d'une nécrose apicale du fruit – dite « maladie du cul brun » – sur les variétés sensibles. La pose d'un paillis, en diminuant les évaporations et en ménageant un obstacle physique aux remontées de spores de mildiou, limite sensiblement l'apparition de l'une et de l'autre affection.

LE CALENDRIER DES CULTURES DE SON POTAGER SOUS ABRI

Les dates indiquées peuvent varier à un mois près selon la région,
les conditions climatiques de l'année et les habitudes de consommation.

Meilleures époques de **Semis** Les semis destinés à être repiqués sont habituellement anticipés sous abri et en plaque de culture.

Meilleures époques de **Plantation** Certains semis pratiqués à l'abri nécessitent un premier repiquage en godet avant plantation définitive.

Époques de **Récolte** ... Mais la consommation peut se poursuivre bien au-delà de cette date en recourant à divers procédés de conservation.

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Aubergine			■	■	■							
Carotte primeur		■	■	■								
Chicorées scaroles et frisées d'automne et d'hiver, ainsi que les chicorées Italiennes	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■
Chou de Chine							■	■	■	■	■	■
Chou-rave (en 2 ou 3 semis ou repiquages)			■	■	■	■	■	■	■	■		
Concombre				■	■	■	■	■	■	■		
Courgette et pâtisson				■	■	■	■	■	■	■		
Fenouil bulbeux (en 2 ou 3 semis ou repiquages)				■	■	■	■	■	■	■		
Laitue pommée d'hiver								■	■	■	■	■
Laitues pommées de printemps et d'automne			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Légumes divers à cueillir en jeunes pousses			■					■	■	■		

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Melon			■	■	■							
Navet de Milan			■	■								
Pourpier (en 2 ou 3 semis successifs)					■	■	■					
Poivron			■	■	■							
Radis de printemps			■	■								
Roquette			■	■					■	■		
Tomate			■	■	■							

Principales condimentaires	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Aneth (récoltée en feuilles)			■	■								
Basilic en diverses variétés				■	■	■						
Cerfeuil commun			■	■								
Coriandre (récoltée en feuilles)			■	■								
Persils plats et frisés pour récoltes hivernales			■			■		■	■			
Piment			■	■	■							
Stévia				■	■							

→ EN RÉSUMÉ

POURQUOI CULTIVER UN POTAGER SOUS ABRI ?

- Permet de mettre en culture des légumes exigeants en chaleur même avec des conditions climatiques peu favorables.
- Permet d'avancer les récoltes au printemps et de les retarder en automne.
- Pour assurer la protection hivernale des légumes et des condimentaires vivaces ou bisannuels fragiles au duo froid et humidité.

NÉCESSITE DE PRENDRE EN COMPTE...

- Le coût des infrastructures.
- La disponibilité quotidienne que demande leur suivi en culture.
- L'arrosage sous abri réclame des besoins importants en eau stockée.

LES GRANDS AVANTAGES...

- Élargissement des périodes de récoltes et des types de légumes à cultiver.
- Limite la prolifération de certains ravageurs et maladies (mais peut en favoriser d'autres !).
- Une serre ou une serre tunnel aide considérablement au printemps et à l'automne à produire par semis ou bouturage les jeunes plants de légumes et de condimentaires à repiquer.

... ET LES (PLUS OU MOINS) PETITS INCONVÉNIENTS

- La conduite d'un potager sous abri nécessite une présence permanente, en particulier pour l'arrosage et la régulation de l'aération.
- Du fait de la faible surface couverte, les récoltes sont généralement limitées en volume.



A circular sign with a dark red background and a white border is centered in the foreground. The sign contains the text 'LES POTAGERS' in large yellow letters and 'EN BACS' in white letters below a horizontal line. The background shows a garden with raised beds made of logs, some plants, and a wooden bench in the distance.

**LES
POTAGERS**

— ○ —

EN BACS

LES POTAGERS EN BACS, SUR TERRASSE, BALCON OU PATIO

Des semis et des repiquages à la récolte, la culture des légumes et des plantes condimentaires est conduite « hors-sol », dans un ou plusieurs contenants remplis d'un substrat terreux. Les côtés rébarbatifs des cultures en pleine terre – travail du sol et désherbage en particulier – sont supprimés ou réduits à leur plus simple expression.

Cependant, les plantes cultivées en bacs n'ayant pas l'autonomie des végétaux de pleine terre, les contraintes de fertilisation et d'arrosage prennent une importance accrue dans ce type de potager. Par ailleurs, les quantités récoltées et les espèces végétales utilisées sont fatalement limitées par l'exiguïté des surfaces mises en culture.

LA CULTURE EN BACS

Les légumes et les plantes condimentaires sont ici directement semés ou repiqués dans des bacs remplis d'un terreau horticoles du commerce ou fabriqué maison. Mais, du fait du volume limité des bacs et de la faible stabilité du substrat (variable cependant selon la qualité originelle du terreau), un suivi en fertilisation est généralement nécessaire. Dans un premier temps, les engrais – minéraux classiques pour une culture traditionnelle ou organiques pour une conduite « bio » – sont intégrés au substrat avant même la mise en culture. Ils sont complétés en saison par une fertilisation d'appoint apporté avec l'eau d'arrosage.

Pas plus les matériaux constituant les contenants que leur aspect général n'ont d'importance pour une conduite réussie des cultures. Seule est à prendre en considération leur taille (largeur, longueur et profondeur) qui détermine les types et les quantités de plantes à cultiver. Comme le volume de substrat exploré par les racines est proportionnel à celui de la partie aérienne, la hauteur des bacs sera d'autant plus importante que la plante est grande (de 40 cm au minimum pour un pied de tomate, à 20 ou 25 cm pour les laitues ou les chicorées). Carrés, rectangulaires, ronds ? Qu'importe... L'esthétique des bacs est à l'appréciation de chacun et seule la quantité de terreau qu'ils sont susceptibles de contenir nous préoccupe ici. Vous pouvez même utiliser des récipients de récupération.

En complétant les mises en cultures des contenants posés à même le sol, des légumes et des condimentaires repiqués dans des suspensions ou des pots cultivés en hauteur optimisent la conduite d'un potager en bacs en occupant tout le volume disponible de la terrasse ou du balcon.

LES CONTENANTS

Le choix des bacs à utiliser sur terrasse est très varié, tant pour le matériau que par la forme.

Plastique, argile ou bois ?

Les bacs en « plastique » – de fait, en polyéthylène, ou, pour monter en gamme, en résine (fibres de cellulose) – sont les plus utilisés. De nombreux modèles généralement rigides sont proposés par le commerce horticole. Ces contenants prennent parfois l'aspect de sacs conteneurs souples qui acquerront leur forme définitive une fois remplis de terreau. Divers



Le volume d'un contenant de culture importe plus que le type de matériau qui le constitue.

réipients de récupération – bouteilles plastiques, gouttières, seaux, etc. – peuvent être détournés de leur usage premier et utilisés comme contenants.

Les pots en argile brute ou émaillée sont limités en taille et leur tenue au gel est très variable – comme leur prix d'ailleurs. Certains sont particulièrement esthétiques. Parmi eux, les pots à fraisier dont la forme en amphore s'étage d'ouvertures latérales accueillant diverses plantes, des fraisiers justement, ou un assortiment de plantes condimentaires.

Les contenants en bois sont faciles à fabriquer soi-même, éventuellement avec du bois de récupération (anciennes palettes). Matériau aisé à travailler, le bois permet d'adapter aisément divers supports – grillage ou treillis bois droit ou en « V », voire treillis pyramide – pour soutenir en culture les légumes « coureurs » comme les concombres ou les melons. Mais il est assez éphémère – à moins de s'orienter vers du chêne ou du robinier, qui sont des essences peu putrescibles.

Autres matériaux

Les corbeilles tressées sont certes élégantes mais leur durée de vie est plus courte encore, même si vous prenez soin d'en tapisser l'intérieur d'un film plastique. Des parallélépipèdes en zinc forment des bacs d'une seule pièce, relativement légers et très durables dans le temps. Ils ne dépassent généralement pas 0,80 m de côté et sont assez onéreux.

Le choix du contenant est affaire de goût... De poids aussi ! Ainsi, les conteneurs en pierre reconstituée, quoique très élégants, sont pesants et difficiles à manutentionner. Mais, plus que le contenant lui-même, c'est la qualité du substrat qui déterminera le résultat en culture.

LES TERREAUX

Savoir choisir un bon terreau est particulièrement important pour les plantes en bacs qui, contrairement à celles de pleine terre, n'ont aucune autonomie tant en fertilisation qu'en arrosage.

L'offre du commerce

Si les terreaux du commerce s'utilisent généralement tels quels, leur qualité est très variable selon la marque et la référence choisies. Ils sont essentiellement constitués de tourbe blonde et de tourbe brune qui leur procurent une texture souple favorisant la circulation de l'air tout en garantissant une bonne rétention et restitution de l'eau. Alternatives écologiques aux tourbes, les fibres de coco ou les écorces de résineux compostées les remplacent de plus en plus souvent.

Ces matières sont légères mais relativement pauvres en nutriments. Leur sont alors adjoints divers matériaux comme les composts verts (matières végétales mélangées et fermentées) ou les composts de fumiers – de chevaux, de moutons, de bovins, etc. – qui font effet de fertilisant naturel.

D'autres produits plus anecdotiques y sont parfois mêlés (perlite, pouzzolane, vermiculite, argile expansée, polystyrène ou laine de roche) pour leur effet allégeant et drainant. Les meilleurs terreaux contiennent en outre une certaine proportion de terre végétale qui les affermit et les structure grâce à sa teneur en argile.

Le terreau « fait maison »

Sa réalisation vous demandera un peu de tâtonnement avant de trouver la composition qui vous satisfait. Là aussi, faites simple et contentez-vous d'un seul type de substrat pour tous

les légumes et condimentaires cultivés (seules certaines plantes, non concernées par la culture légumière, comme les plantes de terre de bruyère, les orchidées, les cactus et les plantes carnivores, les bonzaïs éventuellement, ont des besoins spécifiques qui nécessitent un terreau adapté).

Pour ces terreaux fabriqués, le matériau de départ est généralement une terre végétale, de préférence tamisée, à laquelle est additionné du sable grossier afin de faciliter l'aération et le drainage, le tout complété d'un substrat organique. Du fait du résultat dévastateur du prélèvement des tourbes sur les tourbières irlandaises ou est-européennes – qui relèvent d'un écosystème particulier et fragile –, leur sont préférés aujourd'hui divers composts verts ou fumiers compostés. La proportion de 10 pelletées de terre végétale, 2 de sable et 7 de compost constitue un mélange de base stable, même pour les végétaux exigeants. Une petite bétonnière de chantier permet d'homogénéiser le mélange.

LES AVANTAGES D'UN POTAGER EN BACS

Un potager en bacs permet de jardiner même en l'absence de terre cultivable, ce qui est souvent malheureusement le cas en ville. Les contenants peuvent en effet être disposés sur n'importe quelle surface : cour pavée ou couverte d'autobloquants, terrasse et patio dallés, balcon bétonné, etc.

La hauteur même des contenants, qui varie de 20 à 60 cm, facilite les suivis de culture, même pour les personnes éprouvant des difficultés à se baisser ou à se déplacer. Une culture en bacs permet alors de jardiner « malgré tout » et de disposer pendant toute la belle saison de plantes condimentaires et de légumes frais.

Le cas échéant, la culture en bacs permet de faire pousser des végétaux peu adaptés au sol de votre potager. Excessivement lourde, trop acide ou trop calcaire, une terre de jardin limite les possibilités de mises en culture. Par ailleurs, la culture en pots des condimentaires vivaces sensibles au gel comme la stévia, la verveine citronnelle, le romarin, le laurier-sauce ou la renouée odorante facilite leur hibernation à l'abri du gel.

Une terrasse abritée limite les risques phytosanitaires – mildiou sur tomates entre autres – en maintenant les pieds à l'abri des pluies. Enfin, une nouvelle plante dont vous ne connaissez pas le comportement en culture est aisée à tester en pot avant d'être cultivée au jardin.

CHOISIR LES LÉGUMES ET CONDIMENTAIRES À CULTIVER EN BACS

En théorie, tous les légumes et plantes condimentaires se cultivent en contenants.

Les meilleurs légumes

Les Solanacées classiques (tomates, aubergines et poivrons), de même que les courgettes, tous très exigeants quant à la qualité du substrat, croissent vite et produisent abondamment quand ils sont cultivés dans des pots garnis d'un terreau riche et humifère. Privilégiez les légumes et les condimentaires rapides à entrer en production et consommés frais, sitôt cueillis.

Les légumes de faible développement comme les radis de printemps, les laitues, chicorées et salades en général, les carottes courtes – de type « grelot » –, les betteraves rouges et les navets sont eux aussi très à l'aise en bacs. Même

si leur conduite est possible – et pas vraiment compliquée –, les légumes de longue durée de culture comme les céleris-raves ou les poireaux ne sont à adopter qu'avec certaines réserves. Mais la conduite des légumes primeurs, de même que ceux consommés en jeunes pousses comme les laitues à couper, les mescluns, les divers choux asiatiques ou les épinards y sont particulièrement gratifiants.

Il faudra éviter les légumes nécessitant beaucoup de place comme les pommes de terre (pourtant, la récolte en primeur de quelques pieds est appréciée et facile à mener). Pour les choux, cantonnez-vous aux divers choux d'été et d'automne : chou-rave, brocoli et chou-fleur. Les courges « coureuses » débordent très vite des bacs où elles sont plantées. Les plus dociles d'entre elles, telles les courges à petits



Les poivrons et les piments apprécient le riche terreau utilisé pour la culture en bacs.

fruits (potimarron, patidou, butternut...), de même que les concombres et les melons, se domestiquent aisément à l'aide de 3 tuteurs bambous piqués dans les bacs et liés en tipi dans le haut. De même, les pois et les haricots trouvent assez facilement leur place en bacs. Optez cependant pour des variétés à rames – bien plus productives à surfaces égales – que vous ferez grimper le long de ces mêmes supports en tipi (de 1,80 m de haut au moins pour les haricots grimpants et de 0,80 m pour les pois ramants).

Les bacs sont parfaits pour cultiver : aubergine, betterave rouge, carotte, chicorée frisée d'été, chicorée italienne, chicorée scarole d'été, choux asiatiques divers, courges à petits fruits (potimarron, butternut) avec support, courgette et pâtisson, fenouil bulbeux, laitue à couper, laitues pommées de printemps, d'été et d'automne, melon, mesclun, navet primeur, poivron, pourpier, radis de printemps, roquette, tomate.

Autres cultures possibles : artichaut, brocoli, céleri-rave et céleri branche, chou-fleur, chou-rave, haricots filets et mangetout à rames, navet des moissons, oignon à repiquer, poireau, pois à rames, pomme de terre primeur, tétragone cornue.

Les meilleures condimentaires

Du fait de leur rapidité à rentrer en production et leur faible encombrement, les condimentaires sont particulièrement à l'aise en pots. Pour les espèces les plus hautes, préférez – si elles existent – les variétés à port prostré (aneth 'Fernleaf', coriandre 'Lemon'...), plus stables au vent. Celles qui présentent une certaine fragilité au froid comme le laurier-sauce ou le romarin sont alors facilement mises à l'abri des gelées hivernales dans une cave lumineuse ou une remise tenue hors gel. Privilégiez les plantes



Cultivées en pots, les courgettes mûrissent rapidement leurs fruits.

condimentaires utilisées en frais et cuisinées sitôt prélevées. Les condimentaires vivaces comme la ciboulette, l'estragon ou la menthe peuvent se conduire sur plusieurs années mais devront être divisées et repotées régulièrement. La culture des ails et des échalotes – comme d'ailleurs celle des oignons –, sans être infaisable, n'est que rarement conduite en bacs (une récolte en frais peut cependant justifier un repiquage de printemps). Des condimentaires peu banales comme la persicaire odorante, la citronnelle de Madagascar, le cresson de Para, la pérille de Nankin, les diverses sauges américaines – dont la sauge-ananas – ou le tagète anisé croissent vigoureusement en bacs.

Les bacs sont parfaits pour cultiver : aneth, basilic en diverses variétés, cerfeuil commun, ciboulette, coriandre, cresson alénois, estragon, hysope, laurier-sauce, lavande officinale, livèche, marjolaine, mélisse, menthes, origan, persils plats et frisés, piment, romarin, sarriette annuelle et vivace, sauge officinale et cultivars, serpolet, stévia, thym commun et cultivars, verveine citronnelle.

Autres cultures possibles : ail, échalote.

METTRE EN PLACE SON POTAGER EN BACS

Les bacs trouvent leur place partout à l'extérieur de la maison : terrasse, cour ou courette, patio, pergola ou balcon. Les expositions lumineuses sont généralement plus gratifiantes en termes de récolte, mais de nombreux légumes se développent et produisent correctement en bacs même à une exposition de mi-ombre raisonnable (3 à 4 heures d'ensoleillement par jour).

Veillez à ménager une circulation facile autour des divers contenants afin de permettre un suivi aisé tant pour la fertilisation que pour les arrosages qui, au plus fort des chaleurs estivales, devront se faire quotidiennement. Un accès dégagé facilite également les récoltes, journalières elles aussi au plus fort de la saison.

Les étapes de la mise en place

Choisissez un pot d'au moins 40 cm de diamètre et d'autant de haut pour les repiquages de Solanacées et Cucurbitacées. Les légumes, se récoltant en pleine croissance, comme les laitues à couper, les mescluns, les betteraves rouges, la roquette ou le pourpier, se contentent d'un contenant d'une trentaine de centimètres de profondeur. Néanmoins, plus leur surface de culture sera grande, plus les récoltes seront abondantes.

1. Installez les bacs les plus volumineux à leur place définitive pour ne plus avoir à les déplacer une fois remplis de terreau (les cultures en pots – jusqu'à 30 cm de diamètre – peuvent être mises en place après semis ou repiquage). Les balconnières et les pots placés en hauteur, sur balustrades, rambardes et rebords de fenêtres, demandent à être sécurisés par une fixation pour éviter les chutes.



2. Vérifiez la présence des trous de drainage. Au besoin, percez le fond des contenants. Remplissez-les avec votre substrat de culture, en le tassant et en nivelant sa surface. Le niveau supérieur du terreau devra se situer à 1 ou 2 cm sous le rebord afin de faciliter l'arrosage.

3. Selon le cas, semez ou repiquez directement. Arrosez aussitôt, en pluie dans le cas d'un semis et au goulot pour un repiquage.

Pour les tomates, le tuteur est habituellement planté dans le terreau avant repiquage afin d'éviter de blesser les racines. Les autres systèmes de palissage – tuteurs en tipi, rames ou treillis – peuvent attendre la germination ou le départ en croissance des plantes pour être mis en place. Pendant 15 jours à 3 semaines, les plantes se débrouillent seules, sans appoints fertilisants. Par la suite, il faudra prévoir un apport régulier d'engrais organique à diluer, et ce jusqu'au mois d'août au moins.

Cultiver son potager sur table de culture

Une table de culture est un bac monté sur pieds de 80 cm à 1 m de haut. Le bac lui-même atteint 0,60 à 0,80 m de large, 1 à 1,20 m de long et une trentaine de centimètres de profondeur. Le commerce horticole en propose aujourd'hui de nombreux modèles. Mais un bricoleur averti peut la réaliser lui-même, éventuellement à partir de bois récupéré sur d'anciennes palettes. Vide de terreau, l'ensemble se manipule comme une table classique. Son principal intérêt réside dans le confort généré par le travail en hauteur.

1. Posez votre table de culture à sa place définitive (une fois garni de terreau son déplacement deviendra problématique).

2. Remplissez le bac d'un terreau de rempotage du commerce. Pour un bac de 1,20 m de

long, 0,80 cm de large et 30 cm de haut, prévoyez quatre sacs de 70 litres.

3. Semez ou repiquez directement en place vos légumes et condimentaires.

Une table de culture accueille essentiellement des légumes à petit développement, faciles à semer (radis, carottes, pourpier, roquette...) ou à repiquer (laitues pommées, chicorées frisées et scaroles). Les condimentaires – persils, basilics, ciboulette, cerfeuil commun, cresson alénois, thym divers, stévias... – se cultivent commodément sur table de culture. Évitez les plantes à fort développement, *a fortiori* les grimpantes, dont les avantages et les facilités de culture seraient annihilés du fait de leur taille (il est préférable de les conduire en conteneurs classiques).

Repiquer des végétaux dans un sac de terreau

Les sacs de terreau du commerce font, ici, office de contenants. Posés à même le sol d'une terrasse ou d'un patio, ces sacs d'une contenance de 40 ou 70 litres pourront directement accueillir divers légumes, des laitues aux tomates en passant par les radis, les courgettes et les concombres – de fait, tous les légumes susceptibles d'être cultivés en bacs. Des sacs plus petits – 20 litres – peuvent être plantés de diverses condimentaires : persils, ciboulette, basilics, menthes, coriandre, etc. Dans cette façon simple et facile de jardiner, veillez simplement dès la mise en place que l'eau en excès puisse s'évacuer par des orifices percés dans la partie du sac qui repose à même le pavé ou le carrelage.

1. Posez votre sac à proximité de l'endroit où se fera la culture, la face destinée à reposer sur la terrasse tournée vers le haut. Avec un tuteur bambou de 1 cm de diamètre environ, percez

INSTALLER UN POTAGER SUR TOIT

L'idée, c'est de mettre en culture les immenses surfaces inutilisées que constituent les toits des immeubles en ville – plus de 300 hectares seraient ainsi potentiellement disponibles à Paris. Si l'endroit qui accueille les bacs est peu orthodoxe, l'installation d'un potager sur toit se devra de résoudre les questions récurrentes qui sont celles de n'importe quelle mise en culture hors-sol : type des contenants, nature du substrat utilisé, problématiques générées par l'arrosage – et, son corollaire, le drainage – ainsi que la fertilisation et les supports éventuels à mettre en œuvre pour les plantes palissées ou à tuteurer.



- 1.** Mettez en place les bacs en privilégiant les contenants légers et peu encombrants du fait de l'accès aux toits généralement peu aisé (escalier étroit, petit ascenseur). Leur discrétion sera un atout supplémentaire. Des grands cuveaux carrés en zinc répondent à ces critères et s'accordent bien à ces zones particulières de mise en culture.
- 2.** Remplissez les bacs de terreau ou de compost amendé. Les difficultés d'accès handicapant la mise à disposition de matériaux organiques en vrac, les substrats du commerce conditionnés en sacs restent les plus pratiques du point de leur manutention.
- 3.** Parvenue à ce point de la culture, la conduite sur toits des légumes et des condimentaires est identique à celles de toutes les cultures en bacs.

Le poids généré par les contenants, les substrats et les plantes et sa répartition sur l'ensemble de la surface ainsi que les besoins spécifiques en eau demanderont une attention particulière (calcul des contraintes de charge et contrôle de l'étanchéité). Comme le fort ensoleillement et les mouvements d'air importants génèrent des arrosages suivis, il faudra se pencher sur l'origine de cette eau d'arrosage (eau de ville, récupération des eaux de pluie, recyclage des eaux de ruissellement, etc.). Par ailleurs, il est indispensable de se préoccuper dès le départ de la récupération et du recyclage des déchets de culture et des parties non consommées de légumes et des condimentaires.



Faites au plus simple en transformant votre sac de terreau en contenant de culture.

une vingtaine d'opercules qui feront par la suite office de trous de drainage. Retournez votre sac et installez-le à sa place définitive.

2. Découpez dans sa partie supérieure un, deux ou trois carrés à même le plastique et aérez le terreau avec vos doigts.

3. Repiquez ou semez directement vos légumes dans le terreau et arrosez.

Un sac de 70 litres pourra recevoir 2 pieds de tomates, autant d'aubergines, de courgettes, de concombres ou de melons, 3 pieds de poivrons et jusqu'à une quinzaine de laitues ou de chicorées. Un semis précoce de radis permettra d'en récolter 6 à 8 petites bottes. Pour les plantes grimpantes ou coureuses, ménagez un système de palissage (treillis, grillage, tuteurs ou simple ficelle accrochée à un auvent).

Disposer un carré de culture sur la terrasse

Un carré de culture sur terrasse est une plate-forme surélevée de 30 à 40 cm, posée à même le dallage ou le pavage. Le substrat de culture

repose directement sur l'infrastructure minérale, rendant la mise en culture plus proche de celle d'un bac que d'un authentique potager en carré qui, lui, repose sur la terre – même si celle-ci est de piètre qualité. Attention au drainage et aux écoulements d'eau suite à un excès ponctuel (du fait d'un orage d'été, par exemple) !

1. Montez votre structure à sa place définitive. La pose « en cuveau » d'une toile géotextile épaisse (60 g/m²) avant la mise en place du terreau lui évitera d'être entraîné par les eaux d'arrosage hors du carré.

2. Remplissez-la à ras bord d'un terreau horticoles universel.

3. Semez ou repiquez vos légumes et vos condimentaires. À partir de là, le suivi – arrosage et fertilisation – sera identique à celui de toutes les cultures en bacs.

Il existe de nombreux modèles en kit, conçus en bois ou en matériaux de synthèse, avec, parfois, des possibilités d'extension. Leur forme est également très variable – carrée, rectangulaire, ronde, en spirale – mais, dans tous les cas, la



Quelques planches assemblées suffisent pour cultiver vos fraisiers.

surface doit pouvoir se travailler sans qu'on ait à poser le pied sur le terreau de culture. Il est tout à fait possible de fabriquer soi-même son support. Ici, l'imagination est au pouvoir et un bricoleur habile peut faire feu de tout bois. Il est souvent aisé d'y adapter divers films, voiles ou feutres de protection et certains peuvent se coiffer d'un petit tunnel plastique ou d'un châssis, voire d'une petite serre.

Établir un potager suspendu

Légumes et surtout condimentaires se cultivent facilement dans des suspensions accrochées à un portant solidement fixé au mur avec des vis et des chevilles adaptées au support, ou dans des jardinières posées dans un support fixé à une rambarde. La solidité de l'ensemble est tributaire de la qualité des fixations. L'utilisation de contenants à réserve d'eau vous facilitera par la suite le suivi en arrosage.

1. Mettez en place les montants en veillant à leur solidité. La sécurisation des accroches et des attaches est essentielle du fait du poids important des suspensions et des balconnières en culture, qui cumule le poids du contenant proprement dit, de la plante – qui ira grandissant –, du terreau et de l'eau d'arrosage.
2. Garnissez les contenants de terreau et rempotez vos plantes, soit à même le sol de la terrasse ou du balcon, soit sur un meuble faisant office de table de rempotage.
3. Accrochez les suspensions à leur portant et déposez les balconnières dans leur support avant de les arroser.

Toutes les condimentaires de taille raisonnables se cultivent en suspension ou en balconnière : les divers basilics, les persils, ciboulette, cerfeuil commun, coriandre, marjolaine et origan, menthes, thym et serpolet. Si vous



De port naturellement retombant, les fraisiers et les haricots ramants laissent pendre leurs fruits.

souhaitez en cultiver plusieurs dans la même jardinière, veillez à regrouper des plantes à besoins en ensoleillement et en eau identiques. Si vous souhaitez cultiver des légumes en suspensions, contentez-vous de ceux de croissance rapide et de taille réduite comme les laitues et les chicorées. Mais certains cultivars nains de tomates à petits fruits comme 'Red Robin', 'Thumbling Tom Red' ou 'Thumbling Tom Yellow' se plaisent également en culture suspendue.

METTRE EN CULTURE SON POTAGER EN BACS

Les cultures en bacs permettent de semer et de repiquer vos plantes plus densément que dans le cas d'une culture en pleine terre. Mais, sauf cas particulier, il est préférable de se contenter d'un seul type de légume par bac ou par pot – le suivi en fertilisation et en arrosage en

METTRE EN PLACE UN POTAGER À LA VERTICALE

Ces potagers « verticaux » relèvent d'une adaptation des murs végétalisés, très médiatisés ces dernières années. Ils s'installent en hauteur, le long d'une murette de façade, par exemple. Un potager de ce type doit résoudre toutes les difficultés inhérentes à cette façon particulière de cultiver ses légumes et condimentaires : choix des plantes (toutes ne conviennent pas), matériaux utilisés pour le support, types de fixations, irrigation et fertilisation. Veillez à la solidité de l'ensemble, le support lui-même, les plantes et l'eau d'irrigation procurant au dispositif un poids important.



1. Fixez au mur tous les 60 cm des tasseaux verticaux sur lesquels viendra se prendre un support en PVC ou en contreplaqué marine (plus résistant à l'eau que le contreplaqué classique). Agrafez sur toute la surface une nappe d'irrigation imputrescible comme celle que posent les horticulteurs au fond de leurs tablettes de culture. Renforcez cette feutrine par un nouveau jeu de tasseaux fins disposés tous les 30 cm, horizontalement cette fois-ci.

2. Installez au bas de mur et tout du long une gouttière couplée à un bac étanche destiné à récupérer l'eau d'arrosage et la solution fertilisante. Une pompe immergée renverra l'eau vers un tuyau percé ou des goutteurs disposés dans le haut du mur et sur toute sa largeur.

3. Ménagez des découpes horizontales en quinconce espacées tous les 40 cm et d'une quinzaine de centimètres de long dans la nappe d'irrigation. Façonnez cette ouverture en « poche kangourou » et déposez-y vos légumes et condimentaires en mottes.

Façon assez peu naturelle de jardiner – il s'agit en fait d'un dispositif « hors-sol » qui ne dit pas son nom –, un potager vertical assure l'alimentation des plantes avec une solution fertilisante (engrais soluble 15-15-30, par exemple), ajoutée à l'eau d'arrosage. Celle-ci est envoyée à intervalle régulier à partir du bac de récupération situé dans la partie inférieure du dispositif vers le haut par le biais d'une pompe commandée par un programmeur.

En théorie, de nombreux légumes et plantes se cultivent à la verticale. Dans la pratique, il est préférable de se contenter des légumes-feuilles de faible poids et de pousse rapide, comme la roquette, les laitues et les oseille, ou des condimentaires annuelles vigoureuses comme les basilics. Les tomates qui se prêtent décidément à tous les caprices de culture s'accommodent de cette façon de faire, les pieds retombant alors le long du mur pour faire mûrir leurs fruits.

sera facilité d'autant. Sinon, groupez les légumes et les condimentaires selon leurs exigences nutritives et leurs besoins en eau, en couplant par ailleurs les plantes à grand développement et les végétaux plus trapus ou retombants (les tomates apprécient à leurs pieds la présence de basilics).

Si vos contenants sont placés à différentes expositions – ensoleillée, mi-ombre et ombre – regroupez les espèces avides de soleil et celles qui ne le sont pas... À moins de monter vos bacs sur roulettes pour leur permettre d'être déplacés facilement selon l'heure de la journée afin de bénéficier d'un ensoleillement maximal (Olivier de Serre parle déjà avec éloquence à la fin du XVI^e siècle des « coucourdes sur roues », en se référant d'ailleurs à d'anciennes habitudes horticoles de la Rome antique).

En mars et avril

Semez directement dans vos bacs les radis de printemps et repiquez les premières laitues pommées en mars ou avril (mais attendez la fin de la période pour semer les laitues à couper). Poursuivez vos semis avec les navets de Milan – qui sont des navets primeurs – et les premières carottes, en privilégiant les variétés précoces et à courtes racines comme 'Marché de Paris'. La roquette cultivée est indifféremment semée ou repiquée. Une plantation hâtive de ciboulette assure une première coupe précoce. De même, installez dès maintenant vos petits bulbes d'oignons à repiquer, ainsi que les caïeux d'échalotes et d'ails.

Les choux-raves se plantent tôt eux aussi mais deux ou trois repiquages pourront se succéder dans les trois prochains mois. Les pois à rames s'installent en poquets de 5 à 7 graines, en mars pour les variétés à grains ronds, en avril pour celles à grains ridés. Fin avril, repiquez brocolis et choux-fleurs. Les tubercules de pommes



Les choux-raves trouvent leur place dans une culture en pot du fait de leur croissance rapide.

de terre primeurs se mettent en pot entre fin mars et début avril. Ne tardez pas trop pour mettre en place les artichauts dont les plantations hâtives développent plus facilement leurs inflorescences la première année.

C'est également en avril que se mettent en place les plantes condimentaires, tant par semis (aneth, cerfeuil commun et coriandre) que par repiquage (persils plat et frisé – qui peuvent également se semer –, estragon, hysope, laurier-sauce, livèche, mélisse, marjolaine, menthes, sarriettes annuelle et vivace, romarin, thym commun et serpolet, sauge officinale et

cultivars, verveine citronnelle). Les plus sensibles aux fraîcheurs du printemps, comme le stévia, la renouée odorante et surtout les basilics, devront attendre le mois de mai pour être repiqués.

En mai

C'est en mai que se plantent les tomates, les aubergines, les poivrons et les piments, de même que les courgettes et les pâtissons, ainsi que les courges à petits fruits (potimarron,

butternut, patidou, etc.), les concombres et, en fin de mois, les melons. Tous devront disposer d'un système de soutien, simples tuteurs pour les premiers, trois bambous disposés en tipi pour les dernières (les courgettes non coureuses s'en passent). Semez le mesclun d'été ou semez ou repiquez le fenouil bulbeux et les betteraves rouges. Poireaux et céleris-raves se repiquent également en mai et se maintiendront en place jusqu'à leur récolte en automne. Poursuivez jusqu'au milieu de l'été vos semis de laitues à couper et de pourpier.

De juin à septembre

En juin, une fois semés en poquets vos haricots filets ou mangetout à rames, vos bacs seront garnis en totalité. En juillet et août, au plus fort de la belle saison et à mesure que les récoltes libèrent la place, poursuivez le repiquage des chicorées scaroles et frisées ainsi que celui des laitues pommées, en cultivars d'été maintenant. En fin de période, mettez en place les chicorées italiennes, les choux asiatiques et les laitues pommées d'automne. Jusqu'en septembre, semez les navets de moissons et les mâches qui s'installent facilement et poussent vite, même en deuxième ou troisième culture.

D'octobre à février

En octobre et novembre, les cueillettes vident petit à petit les bacs alors que les pots des plantes condimentaires vivaces sensibles au froid sont remis à l'abri avant les premières fortes gelées.

De décembre à février, les bacs sont maintenant vides de plantes. Les pots en terre cuite naturelle ou émaillés, même résistants aux gelées, sont de préférence entreposés à l'abri ou au moins vidés de leur terreau afin d'éviter que la dilatation du terreau induite par le gel ne les fende ou les éclate.



En bac comme en pleine terre, la tomate croît vigoureusement et produit abondamment.

ENTREtenir SON POTAGER EN BACS

L'arrosage

Pour les légumes et les condimentaires cultivés en contenants, l'arrosage est de première importance. Il devra être régulier et suivi car les végétaux en pots ou en bacs ne possèdent pas la relative autonomie en eau qui est celle des plantes de pleine terre. Le volume des apports d'eau et leur périodicité doivent être adaptés à la texture du substrat, à l'âge des plantes et aux besoins de l'espèce. En début de culture, ils seront généralement peu copieux mais répétés, en deuxième partie de saison – qui correspond aux récoltes –, plus épisodiques. Testez le degré d'humidité du substrat avec vos doigts et, quoi qu'il en soit, laissez sécher le terreau en surface entre deux arrosages. À l'exception des jeunes semis nouvellement levés, humidifiez le terreau et non les feuilles.

En début ou en fin de saison, arrosez de préférence le matin pour permettre au sol de ressuyer pour la nuit à venir (l'humidité nocturne est nuisible aux plantes lors des nuits fraîches de printemps et d'automne). En été, intervenez plutôt le soir afin de limiter les pertes par évaporation. Les plantes se chargent ainsi en eau pendant la nuit et, rentrées en turgescence, résistent mieux aux fortes chaleurs de la journée à venir. Quoi qu'il en soit, les excès d'eau sont toujours pires que les manques.

La fertilisation

Une intense activité microbienne caractérise une bonne terre de jardin régulièrement fumée, ce qui n'est pas toujours le cas du substrat utilisé dans un bac. Par ailleurs, comme celui-ci est essentiellement composé de matières organiques avec juste quelques traces d'argile,



L'arrosage et la fertilisation sont les principales contraintes des potagers en pots.

l'assemblage des deux par le biais du calcium – le complexe argilo-humique –, grand chef d'orchestre des échanges minéraux dans le sol, est généralement fragile et peu stable dans le temps.

La fertilisation des plantes en bacs devra donc être abordée différemment de celle en pleine terre et se poursuivre pendant toute la durée de culture, jusqu'en août-septembre au moins. Traditionnellement, ce sont les engrais qui apportent aux plantes cultivées en bacs ces énigmatiques « principes fécondants » dont parle déjà le *Guide complet du bon jardinier* en 1931. Au jardin naturel, ces engrais azotés,

Les gros
contenants
permettent
des cultures
très mélangées.



LA FERTILISATION NATURELLE

Même dans le cas d'une alimentation minérale, l'immense majorité des éléments nutritifs requièrent une prise en main par les micro-organismes présents dans le substrat. Dans le meilleur des cas, fertiliser ne consiste donc pas à alimenter directement les plantes mais doit permettre à la microfaune et la microflore présentes dans le substrat de mettre naturellement à disposition des plantes les éléments nutritifs nécessaires à partir de la matière organique. Par ailleurs, en bacs comme en pleine terre, des racines nombreuses et en croissance active favorisent l'absorption des sels minéraux qui se fait au niveau des micro-pois absorbants situés à l'extrémité des racines, aidée par les mycorhizes de leur environnement immédiat.

phosphatés et potassiques utilisés sont d'origine organo-minérale.

Certains terreaux classiques du commerce sont enrichis lors de leur élaboration avec des engrais minéraux alors que ceux à connotation « bio » ne le sont généralement pas. Lors de sa préparation, un terreau « fait maison » pourra être complété de superphosphate de chaux (1 à 1,5 kg/m³ et jusqu'à 3 kg pour les plantes exigeantes), de sulfate de potasse (entre 0,5 et 1,5 kg/m³) et de chaux (0,5 à 1,5 kg/m³). Ces mêmes éléments peuvent également être apportés sous forme naturelle (poudre d'os, cendres de bois, feuilles de consoude broyées, etc.). Du fait de sa forte solubilité et sa grande labilité dans le sol, seul l'azote demandera un suivi d'appoint tout au long de la saison, effectué par le biais d'engrais organiques riches en cet élément, comme les purins d'ortie et les cornes torréfiées ou broyées.

DES EXIGENCES VARIABLES

Les besoins des diverses plantes en éléments fertilisants ne sont pas les mêmes, les Solanacées et les Cucurbitacées étant les plus voraces, alors que la plupart des plantes condimentaires se contentent d'apports plus épisodiques. Mais la fertilisation n'est pas une science exacte et l'idéal, ici comme partout, n'est qu'une vue de l'esprit. Par définition, les fumures sont simplement destinées à pallier une ou des carences éventuelles. Par ailleurs, l'efficacité des engrais azotés mélangés au substrat de départ ne dure que 1 à 2 mois. Ceux-ci devront donc être complétés par la suite avec des apports réguliers effectués tous les 8 ou 10 jours. Il est toujours préférable de fractionner au maximum votre fertilisation en multipliant les apports et en diminuant les quantités. En recourant à des engrais organiques – toujours faiblement concentrés en éléments fertilisants –, les risques de surdosage sont très limités.

En saison, les engrais sont apportés en poudre ou sous forme de préparations liquides. Les premiers s'incorporent à la couche superficielle du sol par griffage et sont amenés à hauteur de racines par la diffusion de l'eau d'arrosage. Les secondes sont incorporées à l'eau d'arrosage elle-même, ou utilisées en pulvérisation foliaire (les plantes ayant la capacité d'absorber les éléments fertilisants directement par les feuilles, plus rapidement même que par les racines). Certains engrais naturels, comme le guano, qui provient de l'accumulation d'excréments d'oiseaux de bord de mer et initialement prélevés au Chili, ou la poulaine, qui est sa version « basse-cour », contiennent les principaux éléments nécessaires aux plantes, azote, phosphate et potasse essentiellement.

Le désherbage

Dans une culture en bac, il se réduit à sa plus simple expression. Les rares adventices qui germeront seront simplement arrachées à la main au fur et à mesure de leur apparition.

La lutte contre les parasites et les ravageurs

De même, les parasites et ravageurs ne constituent pas un problème particulier. Faciles à

diagnostiquer dès les premiers symptômes, ils seront évacués le cas échéant, soit par prélèvement des pathogènes eux-mêmes, soit par suppressions des feuilles ou des pousses atteintes (pucerons, thrips, maladies cryptogamiques diverses...).



Tomate, thym et sauge s'accordent aussi bien dans un sac de culture qu'en cuisine.

LE CALENDRIER DES CULTURES DE SON POTAGER EN BACS

Les dates indiquées peuvent varier à un mois près selon la région, les conditions climatiques de l'année et les habitudes de consommation.

Meilleures époques de **Semis** Les semis destinés à être repiqués sont habituellement anticipés sous abri et en plaque de culture.

Meilleures époques de **Repiquage** Certains semis pratiqués à l'abri nécessitent un premier repiquage en godet avant plantation définitive.

Époques de **Récolte** ... Mais la consommation peut se poursuivre bien au-delà de cette date en recourant à divers procédés de conservation.

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Artichaut				■								
Aubergine			■		■							
Betterave rouge				■	■	■						
Carottes primeur et de saison			■	■	■							
Céleri-rave et céleri-branche			■		■	■						
Chicorée italienne							■	■	■			
Chicorées scaroles et frisées d'été et d'automne				■	■	■						
Chou de Chine							■	■				
Chou-fleur et chou brocoli calabrais				■	■	■						
Chou-rave (3 ou 4 semis et repiquages successifs)			■	■	■							
Concombre				■	■	■						

Principaux légumes	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Courgette et pâtisson				■	■	■						
Épinard		■							■			
Fenouil bulbeux				■	■	■	■					
Haricot grimpant filet et mangetout						■						
Laitues pommées de printemps, d'été et d'automne (en échelonnant les semis et repiquages)			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mâche											■	■
Melon				■	■	■						
Navet d'automne							■	■				
Oignon à repiquer			■									
Poirée à cardes			■	■	■	■						
Pois ramant			■	■								
Poivron			■		■							
Pomme de terre primeur				■								
Pourpier d'été (3 semis successifs)					■	■	■					
Radis de printemps			■	■								
Roquette			■	■					■			
Tomate			■		■							

Principales condimentaires	Janv.	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Basilic en diverses variétés				■	■	■						
Cerfeuil commun (en plusieurs semis successifs)			■	■	■	■			■			
Ciboulette			■	■	■	■	■		■	■		
Coriandre (la graine se récolte en septembre ou octobre)				■	■	■						
Estragon				■	■							
Livèche			■	■								
Marjolaine			■	■	■							
Mélisse			■	■								
Menthe				■	■							
Origan				■								
Persil plat et frisé (en 3 semis consécutifs)			■		■	■	■	■	■			
Piment			■		■							
Romarin (abrité en hiver)				■								
Sarriette annuelle				■								
Sauge officinale et cultivars				■								
Stévia (abritée en hiver)					■							
Verveine citronnelle (abritée en hiver)					■							

→ EN RÉSUMÉ

POURQUOI INSTALLER UN POTAGER EN BACS ?

- Pour disposer de légumes et de condimentaires extra-frais du printemps à l'automne même en l'absence de terres cultivables.
- Pour végétaliser terrasses, balcons et patios.

NÉCESSITE DE PRENDRE EN COMPTE...

- Coûts générés tant par les contenants que le substrat (qui, en outre, est difficilement réutilisable d'une année sur l'autre).
- Les contraintes de charge, sur les balcons en particulier.

LES GRANDS AVANTAGES...

- Cultures habituellement courtes entraînant des récoltes et des rotations rapides.
- Permet de jardiner même en l'absence d'un potager de pleine terre.

... ET LES (PLUS OU MOINS) PETITS INCONVÉNIENTS

- Quantité de légumes récoltés généralement faible.
- Gamme courte de légumes cultivés.
- Leur suivi requiert une forte disponibilité, voire une présence permanente (pour l'arrosage en particulier).
- Façon certes naturelle de cultiver ses légumes et ses condimentaires, mais pas trop !

INDEX

- A**brî (potager sous), 146-165
 Absinthe, 18
 Aération, 161
 Agastache anisée, 18
 Agroforesterie, 54
 Ail, 18, 25, 47, 55, 66, 73, 77, 84, 90, 95, 114, 124, 131, 132, 135, 142, 148, 172, 179
 Ail des ours, 18, 47
 Alliées, 32, 55, 77, 95, 131
 Aneth, 18, 24, 30, 37, 47, 73, 79, 90, 111, 114, 131, 132, 134, 142, 150, 157, 164, 172, 179
 Angélique, 18, 25, 30, 37, 47, 111
 Anis, 18, 47
 Apiacées, 32
 Arroche, 16, 24, 26, 37, 46, 60, 63, 72, 81, 90, 95, 100, 110, 114, 121, 131
 Arrosage, 34-35, 61, 79-80, 98-99, 118, 136-137, 160-161, 181
 Artichaut, 16, 27, 37, 46, 58, 63, 72, 81, 90, 96, 100, 111, 131, 139, 172, 179, 184
 Asperge, 16, 25, 26, 37, 46, 56, 58, 63, 72, 89, 111, 131
 Asperule odorante, 18, 47
 Associations, 32-33
 Astéracées, 32
 Aubergine, 16, 25, 27, 37, 46, 58, 63, 72, 79, 81, 90, 97, 100, 110, 116, 121, 131, 135, 139, 149, 157, 163, 171, 172, 180, 184
 Azote, 19, 55, 129
- B**acs (potager en), 168-187
 Balcon, 168-187
 Baselle rouge, 151
 Basilic, 18, 25, 30, 37, 47, 66, 73, 78, 84, 90, 96, 102, 111, 116, 124, 131, 136, 142, 150, 164, 172, 180, 186
 Bénincase, 151
 Betterave rouge, 16, 24, 25, 27, 37, 46, 59, 63, 72, 79, 81, 90, 96, 100, 110, 116, 121, 131, 136, 139, 148, 149, 157, 171, 172, 180, 184
 Bois, 106-107
- Bordure, 106-107
 Bourrache, 18, 47, 60
 Brassicacées, 32, 37, 55, 60, 117
 Broyat, 11, 50
 Buttes, 70-85
- C**alebasse, 151
 Calendrier, 26-31, 55-61, 63-67, 77-79, 81-85, 94-98, 100-103, 113-117, 121-124, 134-136, 139-143, 156-158, 163-164, 177-180, 184-186
 Camomille matricaire, 18
 Capucine, 18
 Capucine tubéreuse, 151
 Cardon, 16, 46, 90
 Carotte, 16, 24, 26, 27, 28, 37, 56, 60, 63, 72, 78, 81, 89, 90, 95, 100, 110, 114, 121, 130, 148, 149, 157, 163, 171, 172, 179, 184
 Carrés, 106-125
 Carvi, 18
 Céleri branche, 16, 25, 27, 37, 46, 59, 63, 72, 79, 81, 90, 97, 100, 110, 116, 121, 131, 136, 139, 158, 172, 184
 Céleri-rave, 16, 25, 27, 37, 46, 58, 63, 72, 79, 81, 90, 97, 100, 110, 116, 121, 131, 136, 139, 171, 172, 180, 184
 Cerfeuil, 18, 24, 30, 37, 47, 66, 73, 79, 84, 90, 102, 111, 116, 124, 131, 132, 134, 142, 150, 157, 164, 172, 179, 186
 – bulbeux, 28
 – musqué, 18
 – tubéreux, 16, 24, 37, 59, 89
 Champignons, 137
 Châssis, 156
 Chayotte, 16
 Chénopode Bon-Henri, 16, 46
 Chénopodiacées, 32
 Chicorées, 16, 25, 27, 28, 37, 46, 47, 59, 60, 63, 72, 79, 81, 89, 90, 97, 100, 110, 116, 117, 121, 131, 136, 139, 149, 158, 163, 171, 172, 180, 184
- Chou, 25, 27, 37, 47, 56, 72, 78, 79, 81, 89, 90, 96, 100, 114, 116, 131, 135, 148, 149, 171
 – asiatique, 16, 28, 37, 60, 63, 81, 100, 110, 116, 117, 122, 131, 139, 148, 149, 157, 158, 163, 171, 172, 180, 184
 – brocoli, 16, 27, 28, 37, 64, 100, 110, 121, 139, 171, 172, 179, 184
 – de Bruxelles, 16, 28, 37, 56, 63, 81, 90, 111, 121, 139
 – cabus, 16, 63, 81, 100, 139, 158
 – fleur, 16, 27, 37, 56, 64, 82, 100, 110, 121, 139, 158, 171, 172, 179, 184
 – frisé, 16, 28, 63, 72, 81, 90, 110, 121, 139
 – de Milan, 16, 28, 37, 63, 81, 90, 111, 121, 139
 – rave, 16, 37, 64, 78, 82, 101, 110, 114, 121, 139, 148, 149, 157, 163, 171, 172, 179, 184
 – rouge, 16, 27, 37, 63, 78, 81, 100, 110, 139
 – vivace de Daubenton, 16
 Chrysanthème comestible, 151, 158
 Ciboule, 18, 25, 30, 37, 47, 111
 Ciboulette, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 116, 124, 131, 136, 142, 150, 157, 172, 179, 186
 Ciboulette de Chine, 18, 47
 Citronnelle de Madagascar, 18, 25, 30, 37, 47, 151, 172
 Claytone de Cuba, 16, 24, 28, 60, 149, 158
 Coffre, 155
 Compost, 11, 20-21, 50
 Compostière, 21
 Concombre, 16, 25, 27, 37, 47, 58, 64, 72, 79, 82, 90, 97, 101, 110, 116, 122, 130, 131, 135, 139, 148, 149, 157, 163, 172, 180, 184
 Concombre des Antilles, 150
 Concombre arménien, 150
 Concombre à confire, 150

- Concombre du Kenya, 150
 Condimentaires, 18, 24, 25, 30-31, 32, 37, 46-47, 58, 66-67, 73, 75, 84-85, 90, 102-103, 111, 124, 131-132, 142-143, 149-150, 151, 164, 172, 186
 Conservation, 39-39
 Coqueret du Pérou, 16, 25, 27, 37, 47, 149, 151
 Coriandre, 18, 24, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 78, 84, 90, 96, 102, 111, 114, 124, 131, 132, 134, 142, 150, 164, 172, 179, 186
 Coriandre vietnamienne, 151
 Cornichon, 24, 30, 37, 47, 111, 148, 150
 Couche chaude, 134
 Courges, 16, 25, 46, 58, 64, 72, 82, 90, 97, 101, 122, 130, 131, 135, 140, 148, 172, 180
 Courgette, 16, 25, 27, 37, 47, 58, 64, 72, 79, 82, 90, 97, 101, 110, 116, 122, 130, 131, 136, 140, 149, 157, 163, 172, 180, 185
 Couvert végétal permanent (potager sous), 44-67
 Cresson alénois, 18, 24, 30, 37, 47, 73, 90, 111, 114, 116, 117, 150, 157, 172
 Cresson des jardins, 16, 18, 24, 28, 37, 47, 73, 90, 110, 149, 150
 Cresson de Para, 18, 47, 90, 151, 172
 Crosne, 16, 25, 26, 37
 Cucurbitacées, 32, 58, 89, 97, 118, 130, 136, 183
 Cumin, 18, 47
 Cyclanthère, 150, 151
- D**ésherbage, 62, 80, 99, 119, 138, 161, 183
 Dolique asperge, 150, 151
- É**chalote, 18, 25, 47, 55, 66, 73, 77, 84, 90, 95, 114, 124, 131, 132, 135, 142, 148, 172, 179
 Endive, 16, 28, 47, 59, 64, 72, 82, 111, 148
 Engrais vert, 50, 53-54, 117
 Épinard, 16, 24, 26, 37, 56, 64, 79, 82, 90, 95, 101, 110, 114, 116, 117, 122, 131, 140, 148, 149, 157, 171, 185
 Estragon, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 114, 124, 131, 142, 172, 179, 186
- F**abacées, 19, 32, 55, 59
 Fenouil bulbeux, 16, 18, 25, 27, 37, 47, 64, 72, 82, 90, 101, 110, 116, 122, 131, 140, 149, 163, 172, 180, 185
 Fertilisation, 61, 80, 99, 118, 137-138, 161, 181-182
 Fertilité, 14
 Feuilles mortes, 11, 50, 88, 134
 Fève, 16, 24, 26, 37, 47, 55, 58, 64, 72, 77, 79, 82, 90, 95, 101, 110, 113, 114, 116, 122, 130, 131, 134, 135, 140, 148
 Ficoïde glaciale, 149, 150
 Film, 156
 Fougère, 50
 Fraisier, 60, 117
 Fumier, 11, 50, 134
- G**ingembre, 151
 Ginseng, 151
 Giramon, 47, 90, 131
 Gombo, 151
- H**aricot, 16, 24, 28, 37, 47, 55, 59, 64, 72, 78, 82, 90, 90, 97, 101, 110, 111, 116, 117, 122, 130, 131, 134, 136, 140, 148, 172, 180, 185
 Haricot kilomètre, 150, 157
 Haricot de Lima, 150, 151
 Humus, 11-13, 18, 44-45, 77
 Hysope, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 79, 90, 96, 111, 114, 131, 172, 179
- I**mmortelle dorée, 18
- J**icama, 150, 151
- K**eyhole garden, 76
- L**abiacées, 32
 Laitue, 16, 25, 26, 27, 28, 37, 47, 55, 56, 60, 64, 72, 79, 82, 89, 90, 95, 97, 101, 110, 114, 116, 117, 122, 131, 135, 136, 140, 148, 149, 157, 158, 163, 171, 172, 179, 180, 185
 Lasagnes, 88-103
 Lasagnes enterrées, 93
 Lasagnes sur surface minérale, 93-94
 Laurier-sauce, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 79, 90, 111, 172, 179
- Lavande officinale, 18, 25, 30, 47, 58, 79, 111, 172
 Légumes, 16, 24, 25, 26-28, 32, 37, 46-47, 63-65, 72, 81-83, 89-90, 100-102, 110-111, 121-123, 130-131, 139-141, 148-149, 150-151, 163-164, 171, 184-185
 – feuilles, 15-16, 33
 – fleurs, 15-16, 33
 – fruits, 15-16, 33
 – grains, 15-16, 33
 – racines, 15-16, 33
 – tiges, 15-16, 33
 Litière végétale, 44-67
 Livèche, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 84, 90, 96, 102, 111, 131, 136, 142, 172, 179, 186
 Lombric, 12-14
- M**âche, 16, 24, 28, 37, 47, 60, 64, 72, 79, 82, 90, 101, 110, 117, 122, 131, 140, 149, 158, 180, 185
 Maïs, 16, 25, 28, 37, 47, 90, 111, 131
 Margose, 150, 151
 Marjolaine, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 114, 124, 131, 131, 142, 157, 172, 179, 186
 Mélisse, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 114, 124, 131, 142, 172, 179, 186
 Melon, 16, 25, 28, 37, 47, 58, 64, 72, 79, 82, 90, 97, 101, 110, 116, 122, 130, 131, 135, 140, 149, 157, 164, 172, 180, 185
 Menthe, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 114, 124, 131, 142, 172, 179, 186
 Mertensie maritime, 151
 Mesclun, 16, 24, 27, 37, 90, 111, 116, 157, 171, 172, 180
 Metulun, 150, 151
 Micro-organisme, 10-11, 13, 14, 18-19, 20-21, 44-45, 48, 129
 Microfaune, 13, 14, 70
 Microflore, 13, 14, 70
 Monarde, 18
 Mongettes, 150
 Morelle de Balbis, 27, 37
 Moutarde de Chine, 16, 60, 148, 149, 157
 Mulch, 44-47

- N**avet, 16, 24, 28, 37, 47, 56, 64, 72, 79, 82, 89, 90, 101, 111, 116, 117, 122, 148, 149, 157, 164, 171, 172, 179, 180, 185
- O**ca du Pérou, 151
Oignon, 16, 24, 25, 47, 55, 64, 72, 77, 83, 95, 114, 122, 131, 135, 141, 148, 172, 172, 179, 185
Oignon de Catawissa, 18, 47
Organique (matière), 10-12, 44-46, 48, 50-52, 61, 70, 80, 88, 99, 118, 137-138, 161, 181-182
Origan, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 111, 114, 124, 131, 132, 172, 186
Oseille, 16, 25, 30, 37, 47, 72, 111, 131, 149
Outils, 36
- P**aillage, 50, 128-143
Paillis, 44-67
Panais, 16, 24, 26, 37, 47, 64, 72, 83, 89, 90, 95, 101, 111, 123, 130
Parasites, 39-41, 62, 80, 99, 119, 138, 161, 183
Pastèque, 16, 47, 72, 90, 110, 131, 149
Patate douce, 149, 151, 157
Patio, 168-187
Pâtisson, 16, 47, 90, 110, 131, 149, 163, 172, 180, 185
Péridelle de Nankin, 18, 47, 172
Persicaire odorante, 18, 151, 172
Persil, 18, 24, 25, 30, 37, 47, 58, 60, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 114, 116, 124, 131, 136, 142, 150, 157, 164, 172, 179, 186
Piment, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 78, 84, 90, 96, 102, 111, 124, 131, 136, 142, 150, 157, 164, 172, 180, 186
Pimprenelle, 18
Pissenlit, 16, 28, 37, 47, 59, 111
Plantain comestible, 151, 158
Plessis, 106-107
Poire melon, 150, 151
Poire de terre Cochet, 151
Poireau, 16, 25, 27, 28, 37, 47, 59, 64, 72, 83, 89, 90, 101, 111, 123, 131, 136, 141, 148, 171, 172, 180
Poirée à cardes, 16, 25, 27, 37, 47, 58, 64, 72, 83, 90, 101, 111, 123, 131, 141, 148, 149, 157, 185
- Pois, 16, 24, 26, 27, 37, 47, 55, 58, 64, 72, 78, 79, 83, 90, 111, 114, 116, 123, 130, 131, 134, 135, 141, 148, 172, 179, 185
Pois d'Angol, 150, 151
Pois carré, 150
Pois patate, 150
Pois sabre, 150, 151
Poivron, 16, 25, 27, 37, 47, 58, 64, 72, 79, 83, 90, 97, 101, 111, 116, 123, 131, 135, 141, 149, 157, 164, 171, 172, 180, 185
Pomme de terre, 16, 25, 27, 37, 47, 56, 57, 60, 64, 72, 78, 83, 89, 90, 96, 102, 111, 114, 123, 131, 141, 148, 157, 171, 172, 179, 185
Potimarron, 25, 37, 47, 90, 131, 172
Potiron, 37, 47, 90, 131
Pourpier, 16, 24, 28, 37, 59, 60, 64, 72, 83, 90, 111, 116, 123, 149, 158, 164, 172, 180, 185
- R**adis, 16, 24, 26, 27, 28, 37, 47, 56, 64, 72, 79, 89, 90, 102, 111, 114, 116, 117, 123, 130, 131, 141, 148, 149, 157, 164, 171, 172, 179, 185
Raifort, 18, 25, 30, 37, 47, 66, 73, 79, 83, 84, 90, 111
Ravageurs, 39-41, 62, 80, 99, 138, 161, 183
Récolte, 36-37
Renouée odorante, 180
Repiquage, 24, 25, 26-28, 30-31
Rhubarbe, 16, 26, 47, 56, 64, 72, 83, 89, 111
Romarin, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 131, 172, 179, 186
Roquette, 16, 24, 30, 37, 47, 64, 72, 83, 90, 102, 111, 114, 117, 123, 131, 134, 141, 148, 149, 157, 164, 172, 179, 185
Rue officinale, 18
Rutabaga, 16, 24, 37, 47, 90
- S**ac, 174, 176
Salsifs, 16, 24, 27, 89, 111
Sarriette, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 124, 131, 142, 172, 179, 186
Sauge, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 79, 84, 90, 96, 102, 111, 124, 132, 143, 172, 179, 186
- Scorsonère, 16, 24, 27, 89, 111
Semis, 22-23, 24, 26-28, 30-31
Serpent végétal, 150, 151
Serpolet, 18, 37, 47, 58, 73, 90, 111, 172, 179
Serre, 146-165
Serre tunnel, 146-165
Sol, 10-15, 18-22, 77
Solanacées, 32, 58, 89, 97, 118, 130, 183
Souci des jardins, 18, 47
Spirale, 75
Stévia, 18, 25, 30, 37, 47, 66, 73, 84, 90, 102, 111, 124, 132, 143, 150, 164, 172, 180, 186
Suspendu (potager), 177
- T**able de culture, 174
Tagète luisant, 18, 47
Tanaïs, 18, 47
Taro, 151
Température, 146-147
Terrasse, 168-187
Terre, 10-15, 18-22, 77
Terreau, 108-109, 170
Tétragone cornue, 16, 25, 27, 37, 47, 90, 111, 131, 172
Thym, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 73, 79, 84, 90, 111, 172, 179
Thym des Antilles, 151
Toit, 175
Tomate, 16, 25, 27, 37, 47, 58, 64, 72, 79, 83, 90, 97, 102, 111, 116, 118, 123, 131, 135, 136, 141, 149, 157, 162, 164, 171, 172, 180, 185
Tomatillo, 16, 27, 47, 150, 151
Tonte de gazon, 51
Topinambour, 16, 37, 47, 90
Tournesol, 16, 47, 55
« Trou de serrure » (potager), 76
Tulbaghia, 151
- U**lluco, 151
- V**alérianacées, 32
Ver de terre, 12-14
Verticale (potager à la), 178
Verveine citronnelle, 18, 25, 30, 37, 47, 58, 66, 73, 84, 90, 96, 102, 111, 114, 124, 132, 143, 172, 179, 186
Voile, 156



Rustica
MA SEMAINE AU JARDIN du 7 au 13 novembre 2014

SPECIAL TAILLES D'HIVER
PROGRAMME D'HIVER
24 FICHES POUR FAIRE RABUSTES

Le bon matériel pour tailler vite et bien

Mois par mois, tailler sans se tromper au potager et au verger

4 poires sucrées et parfumées

CONSEILS DE PROS
Nourrir le potager, sans se tromper

NOUVEAUX TRAVAUX EN AUTOMNE

Tarif privilège magazine

Rustica

Un magazine hebdomadaire, des livres et un site internet.

Pour en profiter, rendez-vous sur le site abo.rustica.fr et saisissez le code promo **RUSTEDI**

CRÉDITS PHOTOS

Couverture

Plat I, Rustica : Éric Brenckle / Jardins de Wesserling (hg), Frédéric Marre / Saint-Jean-de-Beauregard (hm) ; Christian Hochet / Ferme Biologique du Bec-Hellouin (hd et bg) ; Frédéric Marre / Conservatoire de la Fraise (mg) ; Christian Hochet (md) ; Éric Brenckle / Potager du Château des Allues (bd). Plat IV : iStockphoto.

Rustica

Christian Hochet : 4, 68-69, 71, 73, 78 (Ferme Biologique du Bec-Hellouin) ; 8-9 (Terre Happy au Jardin) ; 24, 26, 29, 36 h, 45, 49 h (Les Brûlés) ; 49 b (Horticulture et Jardin Pierre Alexandre Risser) ; 61 (Jardin de la Gloriette) ; 89, 92 h, 92 m, 92 b, 94, 95, 98, 117, 176 h ; 126-127 (Horticulture et Jardin Pierre Alexandre Risser) ; 128, 160 (Les Brûlés) ; 144-145, 156 g (Jardin Rocamboles). **Frédéric Marre** : 11 (Parc Floral de Paris) ; 15, 22, 162 (Jardin d'Hubert Fontaine) ; 19, 49 m, 57, 59 (Le Champ de Pagaille) ; 23 (Potager la Mercerie) ; 42-43 (Potager de Chaumont-sur-Loire) ; 52, 153, 159, 169 (Les Compagnons des Saisons) ; 53 h, 53 m, 53 b, 74 h, 74 b (Potager de Jean-Marc) ; 58, 120 (Les Jardins du Gué) ; 62 (Jardin de la Gloriette) ; 72 (Jardin de Bagatelle) ; 74 m (La Bourdaisière) ; 111 (Jardins Jardin au Tuileries) ; 115 ; 175 (Agroparistech) ; 178 (Horticulture et Jardin) ; 179, 183 ; 181 (Le Jardin de Marie). **Virginie Klecka** : 12. **Franck Boucourt** : 17, 36 b (Potager de Patricia Auvray) ; 104-105, 116 (Jardin de l'Escalier) ; 109 (Clos du Coudray) ; 110 (Hortillonnages d'Amiens). **Alexandre Petzold** : 20 (Parc des Jardins de Verneuil) ; 30-31 (Conservatoire des Plantes Médicinales de Milly-la-Forêt) ; 35, 40, 46, 51, 60 (École du Breuil) ; 39 (Château de la Bourdaisière) ; 108 b (Prieuré d'Orsan) ; 171 (Taugourdeau). **Éric Brenckle** : 5, 33, 166-167, 177 (Jardins de Wesserling) ; 34, 40 b, 154 h, 154 m ; 154 b (Potager du Château de Berzé-le-Châtel) ; 38, 156 d (Potager Benoît Zanchi) ; 48 (École du Breuil) ; 86-87, 91, 95, 97, 119 (Jardins en terrasses de Plombières) ; 99 (Jardin du Musée de Revermont) ; 107, 113, 123, 176 b (Potager du Château des Allues) ; 108 h (Le Grand Jardin Clause) ; 173 h, 173 m, 173 b, 180, 182 (Parc de Wesserling). **Laurie Hego** : 155 (stylisme D. Theis).

Robert Elger

47, 54, 56, 75, 77, 80, 112 h, 112 m, 112 b, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 172.

Biosphoto

Wayne Hutchinson / FLPA : 86 g, 76 d.

Thomas Alamy

129, 130, 135 ; 133, 138, 140-141 (Conception : Un paysage à goûter, Festival International des Jardins de Chaumont-sur-Loire).

Direction éditoriale : Élisabeth Pegeon

Suivi éditorial : Frédérique Chavance

Direction artistique : Mathieu Tougne

Mise en pages : Véronique Sommeilly

Direction de fabrication : Thierry Dubus

Suivi de fabrication : Anne Floutier

Photogravure : SNO

N° d'éditeur : 49896 (R15017)

Achévé d'imprimer en janvier 2015 par DZS (Slovénie).

Pépiniériste et jardinier, **Robert Elger** dispense des formations et participe à des animations festives autour des jardins.

Il a notamment publié *Un potager pour nourrir ma famille*, *Le semainier du potager* et *Boutures, marcottes et divisions* aux Éditions Rustica.

LES NOUVEAUX POTAGERS



Cet ouvrage vous propose de découvrir toutes les nouvelles pratiques au potager et vous donne toutes les clés pour les mettre facilement et rapidement en œuvre.

Certains jardiniers conduisent leur potager sans travail du sol, d'autres montent des carrés de culture surélevés, d'autres encore mettent en place des buttes. Là où la terre vient à manquer, s'implantent des cultures sur paille, en lasagnes ou en bacs. Enfin, les cultures potagères sous abri – serre ou serre tunnel – permettent d'élargir les périodes de mise en culture et les récoltes.

Quelle que soit la méthode utilisée, ces nouveaux potagers, qui respectent les principes du jardinage au naturel, vous simplifieront la vie, vous feront gagner du temps et vous donneront des cueillettes toujours plus diversifiées, plus abondantes et plus savoureuses !

www.rustica.fr 19,95 € TTC

