

### Atelier 3- Semis & plantations

1

Nous nous sommes interrogés sur les différentes sortes de légumes, la signification de ce terme par rapport à celui de fruit en repartant également des différentes parties d'une plante.

Ainsi la notion de légume fait référence à la partie que l'on mange, alors que le fruit qui contient les graines, d'un point de vue botanique est issu de la fécondation d'une fleur. Ainsi nous retrouvons les légumes racines (radis, pomme de terre, carotte, betterave...) les légumes feuilles (salade, pourpier, épinard...) légumes fruits (tomate, fraise, courgette, courge, aubergine...), les légumes graines (pois, haricot et fève), les légumes bulbes (oignons, échalotte et ail) ainsi que les légumes fleurs (artichaut, chou-brocoli, chou-fleur...).

2

Ensuite nous découvrons les clés pour organiser notre jardin, dans une perspective de rotation des cultures :

- 1) Faire un plan sommaire du jardin par rapport à l'orientation au soleil (sud) et aux éléments déjà en place. Cela permettra de visualiser les implantations possibles et réalisées chaque année.
- 2) Noter sur un carnet ou une fiche accrochée les légumes implantés cette année dans chacune des zones, cela permettra de faciliter les rotations et l'organisation du potager lors des années futures.
- 3) Une fiche listant les graines en notre possession sera également utile pour se remémorer les ressources disponibles et leur stock.



Dans l'idéal, la conception de notre potager peut être réalisée durant l'hiver permettant d'y réfléchir en amont, tranquillement tout en consultant les livres disponibles sur le sujet dont voici quelques références citées lors de l'atelier en fin de document.

Attention toutefois aux dates de plantation préconisées dans la littérature qui doivent parfois être adaptées à notre région, notre climat...

3

Pourquoi faire une rotation des cultures ?



• Certaines plantes sont très consommatrices d'éléments nutritifs du sol

• Vis-à-vis des parasites qui ont pu s'y développer « brouillons les pistes »

La rotation des cultures s'opère selon le type de famille et selon qu'ils sont des légumes racines ou fruits...

L'idéal étant de mélanger au maximum dans un carré les espèces et les types de légumes ce qui limite le développement des parasites ainsi que les attaques de tous les plants de ce légume. « On ne mets jamais tous ses œufs dans le même panier ».

Les légumes racine pompent différemment d'un légume feuille les 2 peuvent donc se succéder dans la rotation.



La capucine qui attire les pucerons pourra être plantée à proximité du potager mais suffisamment éloignée des légumes pour éviter l'invasion du potager alors les coccinelles feront leur apparition !

Les engrais verts se sèment généralement à l'automne afin qu'ils soient en fleur au printemps en fin de floraison, ils sont fauchés et laissés sur place avant la formation des graines. Il est possible de cultiver les engrais verts toute l'année même dans un tout petit coin, en changeant chaque année de place, c'est un investissement sur le long terme.

Les engrais verts utilisés :



La phacélie est le seul engrais vert qui n'appartient à aucune famille de légume, il n'y a donc aucun risque d'un point de vue des associations.

La prêle peut être utilisée en « paillage » coupée et laissée sur la zone de culture elle apporte plein de bonnes choses au jardin- très riche en silice, en magnésium, potassium, calcium, fer, sodium... bénéfique au potager comme pour la santé.

Elle peut s'utiliser au jardin, déposée sur le paillage, en décoction ou en purin.

L'engrais vert est semé à la volée, en surface et pas trop dense, une légère couche de paillage le recouvre afin de limiter l'assèchement du sol mais ne doit pas empêcher la pousse des engrais verts plutôt adaptés à des terrains nus.

Vigilance sur les graines, celles-ci ne doivent pas être exposées à la chaleur/soleil dans l'attente d'être semées au jardin car elles peuvent mourir à 30°C c'est le cas de la salade (éviter également de les placer dans nos poches).



De la théorie à la pratique...préparons nos carrés pour les semis et plantations :



1) Pour mettre notre programme de plantation à exécution, nous allons délimiter les implantations de nos plans et semis en réalisant un quadrillage des carrés potagers à l'aide de piquets en branche reliés par des ficelles.



Le carré est prêt à être semé et planté... chaque chose à sa place et aura l'espace de s'y développer

5

Procédons aux semis dans les carrés potagers...



1) Retirer la paille servant de paillage



2) Egaliser grossièrement la surface de plantation au râteau



4) sans oublier de bien tasser. (Avec un pied en appui sur le poids du corps)

3) Pour les radis, dans un sillon semer les graines pour recouvrir de terre



5) Puis recouvrir d'une fine couche de paillage pour ne pas empêcher la graine de lever. Lorsque celle-ci aura levée, nous repaillerons au pied afin de maintenir l'eau dans le sol.

Astuce de Christelle, arroser les feuilles des radis pour éviter qu'ils ne soient trop piquants.



On procède de même pour tous les semis en carré... pour le haricot nain – pour le haricot à rame, semée ou planter au pied d'un tournesol ou du maïs, ces derniers feront de très bons tuteurs.

PS : l'excédent de paille retiré pour semer est placé dans le composteur

Et tout est bien arrosé pour relancer la pousse après le stress vécu par les plantes





Un point sur les associations : le mélange des 3 sœurs d'Amérique du sud « courge, haricot, maïs » est une excellente association, les plants s'apportent bénéfice mutuellement, l'un apporte de l'azote au sol, le second crée un ombrage et le troisième sert de tuteur.



Dans la lasagne... ça se passe comment ?

Encore une association : Plantation de basilic, souci et semis d'aillet d'inde autour des tomates

• Pour le semis dans la lasagne :



1) Après avoir retiré la dernière couche de paillage (supérieure), nous faisons un trou dans lequel nous remettons un peu de terreau afin de semer les graines qui seront recouvertes de terreau.



• Et les plants dans la lasagne...

- 1) Pour les plantations de tomates, souci et basilic nous formons un trou dans la lasagne, nous plantons le pied de tomate par exemple en tassant bien autour de la motte.
- 2) Remettre le paillage autour du pied afin de conserver l'humidité de la lasagne.
- 3) Remettre un peu d'eau afin de créer une cohésion autour de la racine sans excès notamment lorsque la lasagne est bien humide. La tomate ne nécessite pas d'arrosage, elle capte l'humidité de l'air par les feuilles et la tige.



Astuce de Camille : Il est recommandé de mettre au fond du trou des feuilles coupées d'ortie fraîche ou de consoude en contact avec les racines de la tomate afin de prévenir les maladies (mildiou notamment)



Autres astuces...

Le souci ne doit pas être positionné à proximité du compost puisqu'il tue les nématodes friands des racines. « L'oignon doit voir le jardinier partir » -alors on le pose en l'enterrant un peu à la base et c'est tout ! il est possible de le butter à la base pour faciliter le drainage car il a horreur de l'humidité.

Les salades et les oignons « bouchent les espaces vides » au jardin, dans les carrés potagers entre les zones délimitées nous les implantons pour optimiser la surface de production. L'oignon est très bénéfique au potager et s'associe parfaitement avec les autres plantes du potager.



Pour finir, zoom sur les associations !

- ◆ Les compagnons des choux : céleri, livèche (céleri perpétuel) et cosmos
- ◆ La bourrache : les limaces l'aiment bien, elle peut être placée à proximité des salades (soit elle repousse les limaces ou les attire... mais évite que ce soit la salade qui se fasse croquer !)  
Les + de la bourrache : comestible et esthétique en cuisine (petit goût d'huître) & très mellifère au jardin
- ◆ Les aromatiques : sauge, persil, thym, consoude... protègent d'une manière générale le potager si elles sont à proximité des plants (coins des carrés potagers par exemple)
- ◆ Le Basilic, avec sa forte odeur, (comme plusieurs espèces (oignon, poireau, ail)) incite le plan/légume voisin qui « sent » leur forte odeur, à croître davantage de peur de ne pas être visible et ainsi de ne pas être mangé. Alors les tomates sont plus grosses et plus rouges à proximité d'un basilic.



Enfin d'une manière générale & « sans se prendre le chou », le refrain de Camille est le suivant :

« Ce qui s'associe bien dans l'assiette marche aussi bien au jardin ! »

Pour aller + loin – Ci-dessous les références bibliographiques présentées lors de cet atelier...

- ◆ Permaculture : 20 projets de la jardinière au jardin de 250m<sup>2</sup>. Thomas Alamy. Editions hachette loisirs.
- ◆ Le petit guide du jardinage biologique : potager et verger. Collection Les Quatre Saisons du jardinage. Jean-Paul Thorez. Editions Terre Vivantes.
- ◆ Le génie de la permaculture. Démarche, contexte, méthode et ingénierie. Steve Read. Editions Terran.
  - ◆ Poules, guide complet de l'éleveur amateur. Hervé Husson. Editions Ulmer.
- ◆ Manuel pratique de la culture maraîchère de Paris. JG Moreau et JJ Daverne. Editions 1845.
  - ◆ L'Oasis, petite genèse d'un jardin biodivers. Simon Hureau. Editions Dargaud.
  - ◆ Passerelle Eco : [www.passerelleco.info](http://www.passerelleco.info)
  - ◆ 4 saisons, jardin bio, permaculture et alternatives. Editions terre vivante