



Retour sur les mercredis au jardin avec les ateliers Eco'logiques

Atelier 4 - Potager et astuces... la permaculture

1

Nous avons commencé, comme les autres ateliers, par un petit moment d'échange autour, cette fois-ci, de la question : « D'après vous, on peut vivre : 3 ans sans.... 3 semaines sans.... 3 jours sans.... 3 heures sans.... 3 minutes sans.... et 3 secondes sans Le but était de se souvenir de nos besoins essentiels. Réponses (amour, manger, boire, régulation thermique, respirer, reflexes).

2

Pour commencer et faire lien avec l'atelier précédent, Camille prend le temps de revenir sur les associations au jardin. Associations bénéfiques entre légumes ou avec des fleurs ou des aromatiques et les associations à éviter. (**Voir fichier annexe 1**). En effet, faire voisiner de façon contrôlée deux plantes cultivées (ou d'avantage) permet de :

- profiter de l'influence bénéfique que certaines espèces ont sur d'autres,
- mieux occuper l'espace (en profondeur, en hauteur, horizontalement, dans le temps),
- mieux profiter de l'azote puisé dans l'air par les légumineuses (pois, haricots, fève, trèfle,...)
- bénéficier de l'effet protecteur de certaines espèces (maladies, insectes ravageurs).

3

Un temps d'échange et de questions est proposé, notamment autour des semis, pour que tout le monde puisse revenir sur des incompréhensions ou des questions encore non posées. Ce moment permet d'interagir avec l'ensemble du groupe et de découvrir les trucs et astuces de chacun.

En voici quelques-uns :

- Attention à la terre de taupinière qui sèche vite.
- Semer poivron, piment, aubergine et physalis à l'intérieur. Laisser les dans le noir humide jusqu'à germination.
- Echelonner les semis.
- Semer tomate sous serre / châssis. Elles germent en 10-20 jours mais feront des pieds trapus et résistants. Ex : tardives (souvent les grosses tomates = noire de Crimée) : semer mi février et planter mi mai. Repiquer une fois les tomates en dénudant bien les racines.
- Avant de repiquer, arroser. 1 mois après la levée par temps couvert ou le soir. Pour les plantes élevées sous abri, profiter d'un moment où la terre est bien réchauffée.
- Semer choux ou radis avant courges ou salades pour les limaces. Les limaces pondent 2 fois : fin de printemps et fin d'automne. Patience pour commencer le jardin. Elles aiment aussi : l'ortie, le lierre, les plantains. Pensez à arroser le matin au printemps.
- Carotte et radis : semis en place.
- Graines de salades meurent à 30°C.
- Semer céleri en bac.
- Pavot : dormance profonde. Ne pas diviser les semis dans le godet ! Comme le Basilic !
- Courges : 4 semaines en godet.
- Stress hydrique : limite humidité, limite maladie, renforce les plants.
- Attention au calendrier lunaire et au climat.
- Tenir un cahier bilan. Dates semis, lieux, goûts des variétés...
- Eclaircissez les semis.
- du Melon en Normandie: petit gris de Reine ou vert Olive d'hiver.
- Conserver les légumes dans la cendre (tomates).
- Tomates des Andes pour faire du coulis (6 semaines entre châssis et plantation).
- Mettre les graines au congélateur (bruche). Surtout pour pois, fève, haricot. 24h peut suffire. Les congeler bien sèches dans une boîte hermétique.



4

Il est temps maintenant de parler PERMACULTURE. Pour cela, direction la salle pour le visionnage d'une petite vidéo : Rdv sur Youtube : Eloge de la précarité / L'escargotier / Yves Joignant /2 : https://www.youtube.com/watch?v=5FxFH_R5E2TA

La présentation nous amène à nous rapprocher des uns des autres et à discuter des sujets profonds. Une jolie introduction, et nous avons tous pu nous exprimer, autant sur les inquiétudes concernant l'état de notre planète, que sur les potentielles solutions.

Nous repartons au jardin, profiter du soleil radieux pour continuer nos discussions autour de la permaculture (**Voir fiche annexe 2**).

5

Tour du jardin : il a fait chaud... malgré le paillage, le travail du sol respectueux, l'arrosage à la plantation... certaines plantations ou semis n'ont pas poussés. Mais où sont passées les courgettes spaghetti ? Disparues ! Les haricots n'ont pas levés et la salade restante est celle protégée par une bouteille coupée de 5L.

<i>Astéracées/fleurs</i> Artichaut	<i>Brassicacées, fabacées, boraginacées</i> Engrais verts	<i>Cucurbitacées/fruits</i> Courgette spaghetti
<i>Boraginacées/fleurs</i> Bourrache + (<i>Astéracées/ feuilles</i> Salade)	Alliacées/bulbes oignons jaunes	
<i>Rosacées/fruits</i> Fraise	Brassicacées/racines Radis	<i>Lamiacées/aromatiques</i> Sauge

Basilic		
tomate	tomate	tomate
Soucis		Œillet d'inde

Cucurbitacées/fruits Courgette spaghetti	solanacée/fruits tomate	Boraginacées/Feuilles Consoude
	Apiacées/racines Céleri rave	Fabacées/graines Haricot nain
Lamiacées/Aromatique Thym	Brassicacées/feuille Chou de Bruxelles Chou brocolis	Alliacées/feuilles Poireau



Mais évidemment, le thym est en forme, les poireaux aussi et les oignons ont bien poussés. Les vivaces apportent l'avantage d'être résistantes (consoude, bourrache, sauge, artichaut, thym). Les tomates sont petites et ont souffert du manque d'eau mais peut-être arriveront-elles tardivement ! Nous avons pu observer l'inflorescence du chou, une jolie



Brassicacées : Les fleurs sont plutôt petites, mais colorées et groupées afin d'attirer les insectes. En dehors de quelques exceptions, elles ont : un calice à 4 sépales, une corolle à 4 pétales disposés en croix.



On finit cet atelier par un peu de désherbage. A la demande générale, ceux qui le souhaitent pourront apporter des légumes de leur jardin pour le goûter nature du 3 août ainsi que des recettes !



Merci à toutes et à tous !