

Retour sur les mercredis au jardin avec les ateliers Eco'logiques (Villy-sur-Yères)

### Saison 3- Atelier 3 - Semis & plantations

1

L'atelier est introduit par un petit quiz de reconnaissance des fleurs de légumes... et c'est un 100% gagnant pour nos jardiniers confirmés !



Petit point 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. 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 « feuille » (salade, pourpier, épinard...) légumes « fruit » (tomate, fraise, courgette, courge, aubergine...), les légumes « graine » (pois, haricot et fève), les légumes « bulbe » (oignons, échalotte et ail) ainsi que les légumes « fleur » (artichaut, chou-brocoli, chou-fleur...).

2

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 met 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 !



La consoude peut être utilisée en « paillage » les feuilles sont coupées puis étalées sur la zone de culture, elles apportent plein de bonnes choses au jardin- il est également possible de réaliser



un purin de consoude. Enfin la consoude peut être consommée, les feuilles se mangent en beignets et les fleurs peuvent aussi être dégustées.

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

La feuille de consoude roulée en boule et frottée sur les mains les nettoierait telle une lingette naturelle.

Les feuilles de rhubarbe peuvent jouer ce rôle de paillis ainsi que de purin.

Vigilance sur les graines, celles-ci ne doivent pas être exposées à la chaleur comme au 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).



### Direction les associations !

- ♦ L'artichaud sera placé dans un coin du jardin, il n'aime pas le travail de la terre en revanche il est gourmand en azote, apporté par les pois, la coriandre, les asperges...
- ♦ Carottes et poireaux s'entraident pour éloigner la mouche de la carotte dont l'odeur du poireau l'indispose... n'oublions pas de couper le vert de poireau régulièrement afin que le blanc épaississe.
- ♦ Ainsi les choux et céleri s'assemblent pour repousser la piéride du chou... toutes les feuilles de chou se mangent. Les choux aiment les sols riches. Seul le chou noir de toscane ou chou perpétuel ne craint pas la piéride. En association avec les cosmos, cela fonctionne également très bien.

Ainsi c'est en recréant un écosystème riche et diversifié en parsemant des fleurs dans le potager que l'on peut jardiner sans produits phytosanitaires... les auxiliaires des jardins vont couvrir naturellement et éloigner les « parasites » et les maladies qu'ils transportent. Œillet d'inde et tomates, tomates et basilic, fraise et basilic... ail et rosier les roses seront encore plus belles avec un parfum plus intense.

- ♦ Le fenouil, personne ne l'aime, le planter loin du potager...
- ♦ L'association haricot nain/pomme de terre repousse les doryphores. Attention les solanacées (familles des pommes de terre, tomates, poivrons, physalies...) doivent être plantées ou semées éloignées les unes des autres... le principe repose sur le mélange des familles de légumes telles que les légumes feuilles et racines ou graines mais pas un même type de légumes (ex feuilles ensemble ou racines ensemble)
- ♦ Les tomates se plaisent avec les échalotes, les oignons, le basilic...les tomates captent par les feuilles, l'humidité atmosphérique, il n'est donc pas nécessairement de les arroser en quantité. Elles savent également refaire des racines à partir des tiges.
- ♦ Les tournesols peuvent servir de tuteur aux haricots par exemple...
- ♦ La courge de Siam est la seule courge dont on peut récupérer les graines sans risque d'hybridation ou de « dégénération » ... s'il est possible de faire un coin de courge dans son jardin il n'est pas conseillé d'en récupérer les graines en raison de fort risque d'hybridation (cela concerne les potiron, potimarron, concombre, courgette, butternut, coloquinte... toutes les courges !) il n'est pas nécessaire de couper les tiges des courges, laissons-les faire leur vie comme dans la nature !
- ♦ Le radis au jardin en plus de manger la racine, il est possible de laisser monter un pied en graine pour les consommer.



Petite astuce contre les limaces ! : réalisez votre semis de radis 2 ou 3 jours avant d'implanter vos plants de courges ou de salades, les limaces ou autres gourmands consommeront les germes de radis plutôt que vos plants. C'est la technique des faux semis !



Autre astuce contre les mites (dans les serres) le jaune les attire, mettre de la glue arboricole sur un support jaune et elles y resteront scotchées.

- Les plantes « bouche-trou » comme les appelle Camille, sont celles que l'on peut insérer à volonté dans notre plan de potager et qui favorisent tous les légumes... ail, salade, oignon permettent de combler les espaces vides.
- 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.
- Attention quant aux ceillets d'inde, ils repoussent les nématodes (vers du sol) s'ils sont efficaces au potager pour accompagner les tomates par exemple, il faut veiller à les tenir éloignés du composteur, où les nématodes sont particulièrement efficaces pour la décomposition...
- Les fleurs et les aromatiques sont donc au service du potager, comme protection ou soutien, elles participent à la bonne structuration et la pleine croissance de notre garde-manger.
- Pour la carotte, un sol aéré et léger est requis : Les engrais verts peuvent être la solution, ils 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.
- Carottes et radis dans la même rangée, c'est l'exception qui confirme la règle, ces 2 légumes racines s'accommodent très bien ensemble.
- Le pack fruitier est évoqué : les arbres fruitiers peuvent s'accompagner de framboisier, d'aromates, d'ail, lavandes...qui préviendront des ravageurs à l'origine de maladie.



La conservation des légumes s'effectuerait très bien dans la cendre.



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



1) Avant de mettre les mains dans la terre, petit tour d'horizon sur les plantations & semis du dernier atelier... oignons et échalotes semblent bien se porter, les pois ont levés, les radis en mélange avec les soucis également... le sarrasin se fait encore un peu timide. Quant aux salades... elles ont littéralement disparues !

## Procédons aux semis et plantation complémentaires...



1) La paille servant de paillage est écartée avant de procéder aux semis. Une bande de terreau est déposée en guise de sillon dans lequel les graines de coriandre, roquette ou encore, épinards sont judicieusement déposées.

2) les graines sont légèrement recouvertes de terre avant que le sillon ne soit tassé. Sous le paillage, la terre était bien humide, et la météo étant incertaine, il est pris parti de ne pas arroser les semis.



La consoude est plantée dans un coin afin de ne pas monopoliser trop d'espace avec le temps. Ses feuilles sont coupées afin de favoriser sa reprise. Elles seront utilisées comme paillage au pied de nos nouveaux plans.

Un fenouil est disposé un peu plus loin, le mal aimé est toujours isolé il ne fera pas de cas de la proximité avec la consoude cependant.



Les blettes sont également plantées un peu plus loin. Tous les plants sont repaillés et arrosés. Seuls les semis sont laissés à découvert sous une couche de terreau.

## Dans la lasagne... ça se passe comment ?

1) Après avoir retiré la dernière couche de paillage (supérieure), nous faisons un trou dans lequel nous remettons un peu de terreau afin de planter le plant de persil avant de reconstituer un nid douillet de paille autour de son pied



2) En revanche sur la partie droite, la paille est retirée afin de permettre le semis des cosmos sur un lit de terreau, plante compagne du chou qu'elles entourent. Les graines seront recouvertes d'une fine couche de terreau puis la paille sera également remplacée uniquement au pied du plant de chou sans recouvrir les semis de cosmos.





**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)

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 plant/légume voisin qui « sent » leur forte odeur, à croître davantage de peur de ne pas être visible lui évitant ainsi d'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 ! »**

Ainsi le basilic sera un excellent compagnon de la tomate !  
 De la fourche à la fourchette !

Nouveau plan du potager sous l'œil de nos 3 fidèles jardiniers

