



## Atelier 3 - Semis & plantations

L'atelier est introduit par un petit quiz de reconnaissance des fleurs à l'origine de chaque légume... et c'est un 80% gagnant pour nos jardiniers presque confirmés ! Comment cela, le radis fait des fleurs... ? Ils n'en reviennent pas ! Tellement gourmands qu'il ne leur est jamais arrivé d'en oublier un au potager !



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 « racine » (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 » (oignon, échalotte et ail) ainsi que les légumes « fleur » (artichaut, chou-brocoli, chou-fleur...).



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

- 1) Faire un plan sommaire du jardin intégrant 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 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.



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



exemple au vu des températures actuelles, les plants ne seront sortis que fin mai début juin. Donc pas d'affolement pour les semis, une fois levés, les plants devront être transplantés dans le mois qui suit.

### 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 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 est une plante merveilleuse ! Elle 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 ainsi de les placer dans nos poches).

Nouvelle astuce contre la piéride du chou, il suffirait de placer un collant en nylon sur la tête du chou pour le protéger des pontes. Le collant étant extensible, il s'adapte à la croissance du chou ! à tester.

### 4

#### 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 épaisse.
- ◆ 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 œuvrer naturellement et éloigner les « parasites » et les maladies qu'ils transportent. Ail et rosier les roses seront encore plus belles avec un parfum plus intense boostée par l'idée de concurrencer celui de l'ail.



- ♦ Le fenouil, il n'aime personne, le planter loin du potager si ce n'est possible il peut passablement s'accommoder du navet...
- ♦ 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 entre-elles les légumes feuilles et racines ou graines (ex feuilles ensemble ou racines ensemble ce n'est pas conseillé).
- ♦ 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 Diam 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 ! : **la technique des faux-semis** ! 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.



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.
- ♦ Attention quant aux œillets 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 « racine » 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... les oignons pointent le bout de leurs feuilles, les pois ont levés, les radis restent plutôt timides tout comme la roquette... Quant aux salades... abritées sous leur cloches des morsures des gelées matinales comme des celles des limaces elles sont d'une vigueur encourageante !

Voici les plants et semis en notre possession : 1 chou rouge, 1 chou-fleur, 2 blettes, des carottes, du persil, épinards, coriandre, fèves et cosmos.

#### Qui va de pair ?

Les choux, fèves, blettes et cosmos fonctionnent très bien ensemble. Ils seront plantés et semés dans la lasagne.

Dans l'un des carrés, les radis clairsemés seront renouvelés, accompagnés des carottes puis des épinards. 1 chou suivra également.

La seconde blette sera disposée dans le dernier carré.



#### 5 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 carottes, d'épinards puis de nouveau des radis 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, l'ensemble est arrosé pour booster la pousse sous ce soleil inespéré.

3) Tous les plants sont repaillés et arrosés. Seuls les semis sont laissés à découvert sous une couche de terreau.



Les jardiniers passionnés se mettent vite en besogne ! Quelques erreurs d'appréciation en matière d'association se seraient-elles immiscées dans le plan du potager ?! La racine des radis ira-t-elle chatouiller l'insociable artichaut ? Les semis ont été recouverts contre les conseils de Camille Nous verrons, ils ont osé défier les lois de la permaculture, expérimentons !



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

1) Après avoir retiré une épaisseur de paillage, nous formons une légère dépression dans laquelle nous remettons un peu de terreau afin de planter le plant de chou, puis de blette. Des sillons de terreaux sont également disposés de part et d'autre pour semer les fèves puis des cosmos.

2) Tout est bien arrosé



3) 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

4) La paille est remise au pied des plants (au ras de la tige et des feuilles) pour assurer une bonne isolation contre la fraîcheur matinale sans recouvrir de façon excessive les semis.



Astuce de Camille : lorsque l'on plante les tomates, 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 « houchent 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 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'huitre) & 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 » sa forte odeur, à croître davantage de peur de ne pas être visible lui évitant ainsi d'être mangé. Il sont également plus goûteux. Alors les tomates sont plus grosses et plus rouges à proximité d'un basilic.



Enfin petit mantra de la séance & « 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

