



La feuille de chou

Petit journal de l'association
La graine et le potager

Sommaire

Editorial

1 Forêt gourmande de
DICONNE ; suite du feuilleton.

2 5 Faire ses graines- Hervé
CHABERT

6 Reproduire ses graines selon
Clotilde

10 INFO association : Visite du Jardin
de René

11 Le petit peuple a soif !

12 Courrier des lecteurs ;
impressions de stage

13 To do, list

14 Keyhole garden ou le jardin
en trou de serrure

15 : Latulu ? Jardiner sans se
fatiguer.

16 Le jardin, ou la fabrique du
sol

20 Trucs et astuces : Ombrières



Editorial

La rédaction de ce nouveau journal s'inscrit dans une période un peu particulière liée à la canicule que nous avons subie ; prélude à d'autres (mauvaises) surprises dans l'avenir. Comme les professionnels, les jardiniers amateurs doivent faire face et être imaginatifs ; d'où l'intérêt de l'association et du partage d'expériences et d'astuces.

Il y a un petit côté "Arche de Noé" dans tout ça , et nos adhérents sont les passagers de cette belle entreprise.

Mais une expérience comme celle-ci (appréciée d'après Adrien lors du Festival "A tout bout' champ" à Mâlain) ne peut durer que si vous y trouvez du plaisir et que cette adhésion se traduit par une participation fructueuse : Donc, osez ! Écrivez ; nous avons besoin de connaître nos lectrices et lecteurs.

Comme pour les visites de jardin, où l'on expose ses échecs aussi bien que ses réussites ou ses "trucs", n'hésitez pas à nous critiquer non plus ; trop long ?, trop spécialisé ? Pas assez pratique ? Nous ferons de notre mieux (au fait, c'est vous qui le ferez, puisque c'est votre "feuille").

Le maquettiste (c'est moi !) sera parfois obligé de différer, d'agrémenter, voire de modifier vos écrits, contrainte de pages et de structure oblige, ne m'en veuillez pas trop non plus !

Nous rentrerons aussi parfois dans le vif du sujet, parce que notre pratique se heurte forcément à l'immobilisme de la société en matière d'agriculture et de maraîchage bio, et que les industriels et lobbys nous leurrent souvent.

A vos claviers donc, le numéro 3 sera ce que vous en ferez...

René MONTAGNON



La forêt Gourmande (suite et fin)

Voici un potager (salades, radis, tomates...) planté hyper serré, suivant le modèle des maraîchers à Paris aux XIX^{ème} XX^{ème} siècles, dominé par un chêne, permettant de ne pas arroser. Les mycorhizes du chêne sont incompatibles avec les mycorhizes de la prairie, mais il y a toujours des intermédiaires, comme les ronces. On peut donc tenter des semis et plants dans nos pelouses, sous nos arbres. Un amélanchier du Canada aux nombreux petits fruits visibles qui deviendront gros comme un cassis, sans noyau, devient rose violet à maturité. Derrière avec ses épines se trouve un jujubier, dont les fruits ressemblent à des dattes, mais aussi un peu de mélisse, une caseille ou casseille, mélange de cassis et groseille, un poncirus trifoliata, citronnier du nord, agrume bien adapté à nos climats (jusqu'à - 20°) qui donne des fruits comme les citrons, sans jus à l'intérieur, dont le zeste est utilisé en pâtisserie. A propos des patates, Béatrice et Jean-Marc Zambotto annoncent boire du jus de patates. Certains esprits facétieux ne voient rien d'étonnant à ce qu'ils boivent de la vodka. Ce n'est pourtant pas de l'alcool de patate, mais un jus réalisé à l'extracteur, qu'ils mélangent avec d'autres jus, de carottes, de betteraves, de céleris. Vous voulez connaître les vertus de ce jus ?

Demandez-leur un prochain article sur les jus de légumes ! beatricez21@orange.fr et/ou jeanmarc.zambotto@orange.fr

Les plantes à épines sont plantées au bord du chemin pour que les visiteurs restent dans le sentier. Dédé les appelle « chasse-mollets », si on les compare aux « chasse-roues », les pierres placées aux coins des rues pour éviter que les roues des carrosses touchent les murs des maisons.

La mare a été creusée il y a 4 ans. Elle a été à sec cet hiver. Elle donne la possibilité de cultiver des plantes aquatiques et apporte beaucoup de vie par les insectes et les amphibiens. On y trouve des châtaigniers d'eau, des nénuphars dont on peut manger le bulbe, comme celui du lotus. Les plantes aquatiques sont consommées plutôt cuites, du fait de parasitoses ou autres maladies transmissibles par l'eau. La massette à larges feuilles (*Typha latifolia*), aussi appelée roseau à massette, rauche, ou quenouille au Canada, produit des quantités incroyables de pollen comestible, une racine mangeable et contient un cœur que l'on peut manger, comme celui du palmier, dont il a le goût.

Elle est plantée en phytoépuration (traitement sanitaire de l'eau) car elle accumule les polluants : on évitera donc de la consommer n'importe où, car elle peut être bourrée de pesticides. Elle pousse dans les ravins, le long des champs.



L'enclos des poules est grillagé avec des mailles très fines, auxquelles le renard ne peut s'accrocher pour grimper. Deux types de poules cohabitent, les très jolies, et les poules de réforme, arrivées déplumées, et qui se refont tranquillement. Au départ il y avait des poules sauvages, qui se nichaient dans les arbres, ne nécessitaient pas qu'on ferme le poulailler le soir, mais comme elles se promenaient partout, elles grattaient la terre, sous la paille des nouvelles plantations, mais surtout... on ne trouvait pas leurs œufs ! Dédé précise que dans le meilleur des cas elles pondent 80 à 120 œufs par an, alors qu'on peut en trouver qui pondent 300 à 320 œufs par an.

Certains arbres sont des arbres à salade, comme le tilleul à grandes feuilles, *Tilia platyphyllos*. dont on mange les jeunes feuilles (que certaines parmi nous trouvent trop mucilagineuses) ou que l'on prépare en pesto. La cédrele de Chine (*Cedrela sinensis* syn. *Toona sinensis*), donne des feuilles à goût de cacahuète ou de bouillon cube !! Elle va monter jusqu'à 15 mètres de haut, si bien que les Chinois la trognent chaque année, pour pouvoir récolter facilement le feuillage. Le frêne, l'érable, le saule étaient et peuvent être utilisés ainsi, trognés chaque année, pour du fourrage pour animaux. On trouve pas loin le coin des plantes à tubercules, paradis des campagnols, parfois trop gourmands, avec des patates, des glycines tubéreuses (la seule glycine comestible dont on mange la racine et les fleurs), l'igname de Chine, plus rustique que celui d'Afrique qui craint le gel, et produisant d'énormes

tubercules. Comme pour les topinambours, on va prélever en fin de saison, et lors du prélèvement, un bout se cassera et restera, relançant la pousse l'année suivante. Il va falloir penser à une structure pour l'aider à grimper car l'igname fait une liane., On mange les feuilles du callopanax, un arbre très épineux, cuites comme des épinards.

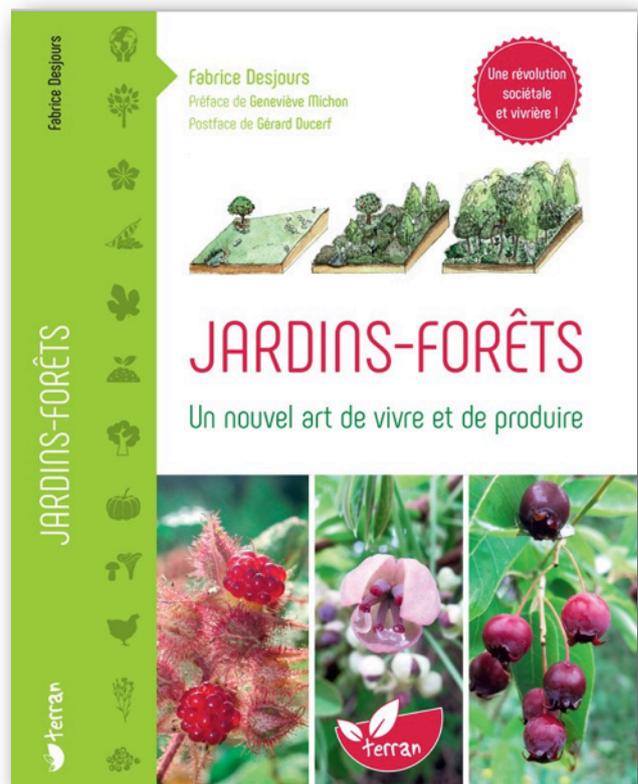
Pour les ronciers, on a aménagé des sortes de culs-de-sac, des petites allées avec un trou au fond où l'on plante un arbre ou deux. Les chevreuils ne se rendent pas dans de telles impasses car il leur faut toujours une issue de secours. Sous les ronciers la terre est comme du beurre. Il faut apprendre à aimer la ronce, car si l'on commence à se battre, on est sûr de perdre ! Plus on taille un roncier, plus on va le stimuler, plus il va pousser ! Une pratique est d'enfiler de bons gants, d'attraper la branche et de la repiquer dans le roncier, ou bien on en tresse et on les met plus loin : non stimulées, elles ne vont pas favoriser la pousse, au contraire même p o u v a n t s'auto-étouffer. Une autre pratique est d'attendre 40 ans, la pousse des arbres autour, qui vont lui apporter de l'ombre, ou l'étouffer. Il n'y a pas tant de ronciers dans la forêt-jardin car petit à petit il n'y

a plus assez de lumière pour eux.

Dans la famille des ronces, il y a beaucoup d'hybridations. Nous nous trouvons devant un roncier du Japon, réputé pour ses délicieuses baies, douces et juteuses, pourtant pas cultivées intensivement.



Les belles fleurs blanches plus loin qui attirent nos regards proviennent d'un cornouiller du Japon, *cornus kousa*, qui produit de petits fruits rouges ressemblant à des virus, au goût de litchi, mais avec un gros



noyau et une chair blanche en moindre quantité. Peu de gens savent que les fruits se mangent, il est vendu en jardinerie plutôt pour parer les jardins de ses fleurs blanches. Il y a des vergers de cornouillers en Pologne (comme on trouve en France des vergers de goldens) avec des cornouilles charnues. Dédé fait remarquer qu'un cassis à gros grains a été importé de Pologne, en cassant le marché, mais que le goût était très différent. Jean-Marc ajoute que c'est le même phénomène avec la framboise de jardin et la framboise importée, décorative mais sans saveur.

Qui a déjà mangé des glands ? nous demande malicieusement Audrey. L'un dit qu'il faut les faire bouillir plusieurs fois, l'autre qu'on faisait du café dans le temps avec la farine de gland, la troisième qu'il faut les torréfier, Il s'avère que tous les glands sont comestibles après lessivage des tanins qui peut être long dans certaines situations. Ici on plante des chênes verts, dont les feuilles ressemblent à celles du houx, persistantes, et qui font des glands qui sont naturellement sucrés, avec lesquels on nourrit les porcs en Espagne, qui donnent des jambons « pata negra » un tant soit peu sucrés.

Dans les vieux livres sur les arbres fruitiers, le chêne y figurait pour ses glands jusqu'au XIVème siècle. Puis ceux qui cultivaient les chênes sont devenus ceux qui attendent que tombent les glands, les « glandeurs », qui ont été bannis. Une solution est de les faire bouillir dans plusieurs eaux, ce qui est long, une autre est de les torréfier au four pour éliminer les tanins (ils ont un goût entre chocolat et caramel, une couleur un peu brun chocolaté), une troisième, si vous avez un cours d'eau sur votre terrain et une toile de jute, est de les lessiver naturellement à l'eau courante. (particulièrement pour le chêne rouge d'Amérique, le plus tannique). En ville, on peut les mettre dans le réservoir de la chasse d'eau des toilettes (c o m m e pour dessaler la morue) ! On peut faire beaucoup de choses avec la farine de gland, des pâtisseries notamment.

On dit qu'une personne qui organise un jardin forêt, et dont ce n'est pas le métier, peut nourrir sa famille (parents, 2 enfants) quasiment toute l'année avec 4000 m². L'objectif du jardin forêt étant le hamac, il est en principe plus favorable que le jardin traditionnel, qui nécessite des plants sur couches chaudes sous abri vers mars-avril pour ne pas avoir d'arrêt de production.

Eric n'est pas convaincu et pense qu'il est plus facile de contrer les

aléas (maladies, climat, prédateurs,...), mais Audrey rétorque qu'en jardin forêt on fait confiance à la nature et qu'il est nécessaire de lâcher prise !!

Nous terminons la visite à la pépinière, avec deux grands tunnels, où Audrey fait des semis de graines (qui peuvent avoir été chinées à droite à gauche, achetées, échangées), des boutures, des greffes, pour partager les variétés intéressantes. Nous pouvons acheter des plants, faire le bilan de la visite tout en buvant une boisson préparée par notre hôte.

Pour chercher des infos sur une plante, on peut utiliser le site



<https://pfaf.org/user/plantsearch.aspx> (Plants For A Future), en anglais mais avec une touche qui permet une traduction correcte. En rentrant le nom latin de la plante, on obtient tous ses usages, comestibles, médicinaux, les renseignements physiques, la taille adulte, comment les semer, les multiplier, les pratiques pour lever la dormance.

Adrien Pittion-Rossillon



ON RECONNAIT ENFIN NOS MÉRITES !



Faire ses graines

Faire ses propres graines (c'est à dire produire soi-même les semences que l'on utilisera par la suite) présente de nombreux avantages :

On a la joie de voir le cycle complet de la plante s'accomplir et on est fier de pouvoir soi-même obtenir des graines de qualité.

On peut participer à la sauvegarde de variétés anciennes ou rares en achetant des graines et en les reproduisant ensuite, on participe ainsi à la chaîne qui a permis au patrimoine génétique des plantes d'être transmis de génération en génération (chaîne qui est en train d'être rompue) et la diversité des espèces végétales en récoltant et en semant des graines très variées, avec des profils génétiques riches..

On peut aider les petits producteurs de semences traditionnelles à survivre et à conserver les variétés de légumes, de plantes aromatiques, de fleurs.

En s'initiant au métier de sélectionneur, en choisissant le porte-graines qui nous paraît le plus adapté en fonction de nos goûts et des critères retenus, on permet, une sélection sur plusieurs années adaptant la plante aux conditions dans lesquelles elle est cultivée (terroir, au climat etc.)

On approfondit nos connaissances sur les plantes et leur mode de

reproduction (plantes autogames, allogames, entomophiles, anémophiles, fleurs monoïques, dioïques, hermaphrodites, insectes pollinisateurs, capacité germinative etc.).

On apprend à faire sécher les graines, à les trier puis à les conserver ; disposant ainsi d'une réserve importante de graines (la nature est généreuse et si on récolte les graines d'une espèce une année, on en aura suffisamment ensuite pour plusieurs années).

L'économie sur l'achat de graines est faible mais non négligeable pour certains et lorsqu'on est passionné, on veut toujours découvrir de nouvelles variétés, on achète donc chaque année de nouvelles semences !

En laissant les plantes monter à fleurs, on a l'honneur de la visite de nombreux insectes pollinisateurs comme les abeilles, les bourdons etc. (hyménoptères) et les papillons (lépidoptères).

La dernière raison est pour moi la plus importante : voir un plant de tomate de 1m50 de haut se développer en quelques mois à partir d'une graine minuscule que l'on a soi-même récoltée est un miracle incroyable !

Le mieux est de commencer par des plantes faciles comme les pois, les fèves, les haricots, les tomates, les piments et les aubergines ou les laitues.

On peut aussi essayer la mâche, l'aneth, le basilic, les capucines, la ciboulette, la coriandre, le cresson d'eau, les échalotes, le fenouil, la sauge et les oeillets.

Personnellement j'ai commencé avec le basilic grand vert, dont les graines sont faciles à récolter (mais qui se croise très facilement avec d'autres basilics s'il y en a à proximité), les tomates, l'amarante (avec ses milliers de graines minuscules), la mâche, la coriandre, la roquette, les carottes et les laitues. J'ai aussi reproduit des blettes, des haricots variés, des oeillets d'Inde et toutes sortes de légumes et de fleurs car j'aime beaucoup expérimenter. La plupart du temps mes expériences ont été très concluantes mais parfois les graines récoltées n'ont ensuite rien donné car je n'avais pas bien compris toutes les subtilités de la reproduction des semences.

Hervé Chabert (adhérent)

[» Faire ses graines Un potager bio sur mon balcon](#)

extrait de son site

[Un potager bio sur mon balcon](#)



Reproduire les graines selon Clotilde...

Récolter ses semences de salades

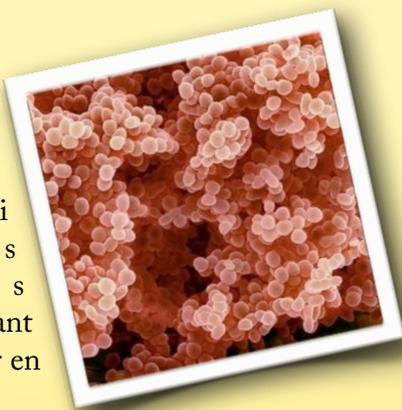
Attendre qu'il y ait approximativement 65% de fleurs transformées en petits plumeaux duveteux. Quand, c'est le cas, arracher tout avec les racines et mettre la tête en bas dans une grosse poubelle noire de 100 litres. Attendre que tout sèche vraiment (donc, selon la météo, rentrer ou sortir la poubelle). Ensuite, taper contre la paroi de la poubelle pour que la majorité des graines tombe au fond puis enlever les parties inutiles et apporter le tout lors d'une journée nettoyage, ou bien emprunter des tamis. Ou encore, le faire avec ses propres ustensiles.

Pour les tomates

C'est au moment où on les mange qu'on recueille les graines avec leur gel dans une coupelle que l'on couvre avec un papier (pas de plastique). Mettre à température ambiante, à l'abri du soleil, et attendre qu'une moisissure apparaisse. La fermentation qu'on laisse se produire permet d'éliminer les maladies bactériennes grâce à *Oospora lactis*.

Elle permet aussi de débarrasser la graine de son enveloppe gélatineuse qui contient des substances chimiques obligeant la semence à rester en dormance.

(Il faut cependant exercer la plus grande vigilance, durant les jours très chauds de l'été, car le processus de fermentation peut s'effectuer en moins de 48 heures. Dans ce cas, si l'on attend trop, on risque de perdre les semences qui, débarrassées de leur protection gélatineuse, commencent à germer joyeusement dans un milieu totalement favorable, à savoir liquide et très chaud. NDLR)



Rincer à grande eau dans une passoire bien fine, laisser un peu égoutter puis renverser sur une petite assiette (répartir à peu près pour qu'il n'y ait pas d'amas trop important) et laisser sécher. Quand c'est bien sec, les frotter entre tes doigts pour les séparer et mettre en sachet papier dûment étiqueté (avec le nom exact de la variété, l'année, le poids, votre nom, lieu de récolte)

Roquette cultivée

(semences de la récolte 2014)

Semée en serre le 25.09.22 au stade siliques formées.

Ensuite, j'ai mis les tiges coupées sur un drap, je les ai piétinées puis passées dans divers tamis pour obtenir des graines à peu près nettoyées.



Ce matin, pollinisation d'une courge potiron Buttercup (maxima).

J'avais repéré hier soir 1 fleur femelle, reconnaissable au fait que l'on voit 1





ovaire ainsi que 2 fleurs mâles sur un autre pied, prêtes à s'ouvrir. Je les ai fermées avec une pince à linge.

Ce matin, déshabillage des fleurs mâles, ouverture délicate de la fleur femelle puis on badigeonne le stigmate de la fleur femelle grâce au pollen se trouvant sur les étamines des fleurs mâles.



On fait une croix sur le fruit avec son ongle puis on referme pour 48h.

Si la fécondation s'effectue bien, on verra l'ovaire grossir car devenu fruit. Dans le cas contraire, il jaunira et tombera.

Et les carottes

Porte graines de carottes de Colmar semées le 19.08.22. On en a mangé dès décembre et jusque début mars grâce à un hiver doux. Ensuite, ombelle avec semences quasiment mûres puis idem, pas mûres. Photos prises le 03.08 23

Seules les ombelles primaires ont été gardées afin d'éviter l'hybridation avec les carottes sauvages. Quand elles rougissent, je les coupe puis je les tape contre l'intérieur d'une grosse poubelle noire, si bien que les graines mures se détachent, ainsi que les nombreux habitants qui s'en régalerent.

J'ai enlevé les bestioles puis je frotte les semences contre la toile métallique d'un tamis fin afin de retirer une partie des petites barbes qui les entourent. Je laisse sécher le tamis contenant les graines à la maison.

Je mets les ombelles à sécher dans un endroit ventilé pour laisser mûrir le reste .

Clotilde de Min



Visite du jardin de René Montagnon, à Évelle, le 29 juillet 2023

Comment sont organisées les visites de jardin ? Le plus souvent, les programmeurs proposent la visite d'un jardin le matin, et d'un autre pas trop éloigné l'après-midi, ce qui permet d'organiser chez l'un ou l'autre des hôtes une « auberge espagnole » (un repas commun avec partage de ce que chacun apporte, muni de son assiette, couverts et verre).

Ce samedi 29 juillet, j'ai pu juste me rendre chez René de 10h30 à 11h50. Après le repas auquel je n'ai pas participé, les « visiteurs » se sont rendus à Ladoix-Serrigny, chez Blandine Voillard.

Comment cela s'est passé à l'arrivée chez René ?

Nous avons été accueillis, tout le monde s'est salué, certains ont placé leur apport alimentaire au frais, les nouveaux se sont présentés, nous avons vérifié la liste des invités pour voir si tout le monde était là. C'est à ce moment que nous avons entendu les quatre derniers arriver. Nous avons alors suivi notre hôte.

De quoi parle-t-on au cours de la visite ?

C'est l'hôte d'accueil qui a la main ! Lecteur, lectrice, quand

tu te seras inscrit.e pour faire visiter ton jardin, l'an prochain, tu auras sans doute en tête ce que tu voudras montrer, commenter, apprendre, conseiller, ou bien au contraire ce que tu voudras savoir, échanger, demander comme conseil...

Nous étions une douzaine rassemblés, qui dans les allées, qui sur les planches, autour de René. Nous avons échangé, parlé de nos propres jardins en comparant avec ce qui nous était montré, avancé des suggestions quand nous avons rencontré le même problème, partagé nos savoirs, écouté les questions, proposé des réponses...

À propos de légumes...

Les tomates : un montage de baguettes de bois et de ficelles permet de les protéger par très grosses chaleurs, ou en cas d'averses soudaines de grêle (*Feuille de chou* n° 1 p. 9), en posant un ou deux voiles dessus.

Aucun traitement. Quatre variétés seulement cette année, car les autres ont été victimes de la fonte des semis, sans doute parce que les pieds ont trempé en permanence dans l'eau du bac utilisé. Des conseils de Yannick Loubet sont rappelés, de mettre du charbon de bois broyé, et de se rappeler que la tomate est une plante de sécheresse. Penser à la qualité du terreau, certains pouvant comporter de la vermine. René a fait le sien avec du sable, de la terre franche et du compost carboné, très fin. L'autre problème est que les merles viennent tout défricher au pied, mettant les racines à nu. Mais c'est signe que la terre est bonne et remplie de bestioles à manger ! Les salades : René nous montre ses semis de Frisée de Ruffec et son pied de batavia rouge monté en graines. Il serait préférable d'avoir au moins 4 pieds pour éviter de tasser la richesse de la variété, rappelle Dédé...

Les betteraves : des semis ont fondu (la Winterkeeper), d'autres ont bien marché, notamment la Bull's Blood.

Les carottes : René demande des conseils sur les semis car il n'obtient pas ce qu'il voudrait !



Il n'est pas le seul d'après les « bienvenue au club ! » qui fusent.

C'est la troisième fois (comme d'autres) qu'il sème, et protège du soleil avec une planche pour conserver l'humidité (on peut aussi placer des cagettes). Des hypothèses sont avancées : la température du sol et son hygrométrie, sa composition



(germination en 3 semaines environ, permettant aux bestioles de se mettre à table), la provenance des graines et leur conservation, et leur utilisation plus ou moins rapide après leur mise en sachet...

Les cucurbitacées : René nous montre des courgettes (jaune, verte, musquée de Provence, du Canada), des potimarrons, des melons. Certaines n'ont jamais vu de fleurs de courges aussi grosses, et se demandent si elles arrosent assez. Le melon peut être taillé (en pinçant) à proximité du pied, conseille Dédé, car les fruits les plus proches sont les plus intéressants, à 50 cm plutôt qu'à 2 m. Doit-on faire de même pour les butternuts, potimarrons, se demande-t-on ?

Les pommes de terre : René va finir de les récolter, et sèmera à la place, comme chaque année, des phacélies, et sur l'autre planche de la moutarde (engrais verts), pour

que le sol soit couvert en hiver. Autrefois la phacélie gelait en hiver, à présent elle arrive à le passer, du fait des hivers beaucoup plus doux. Il a renoncé à planter des choux, il vaut mieux car la moutarde attire les altises, qui sont de plus en plus

nombreuses (effet du réchauffement climatique ?). André, lui, depuis que les cultures de colza ont disparu autour de son jardin, n'a plus de problèmes de cultures dévastées par les altises.

Les oignons : ils ont eu beaucoup de mal à démarrer. Avec les grandes chaleurs de début d'année, même arrosés ils ne faisaient pas de racines. Pourquoi ne pas les semer, au lieu de planter des bulbilles ? suggère Paul. L'oignon est un légume gourmand, on peut le planter l'année succédant à une culture de pommes de terre sur sol amendé de fumier.

A propos de terre :

Le sol : René, ancien forestier à l'ONF, a été formé à la pédologie, l'analyse des sols. Il creusait des fosses de près d'un mètre de profondeur et analysait les couches, appelées « horizons

» : charge en pierre, nature, texture, réserve en eau... Cela permettait d'adapter la forêt au sol étudié. Il nous explique que nous sommes sur le sillon liasique, une formation géologique qui s'étend de La Rochepot à Saint-Romain, et passant par Evelle. C'est un endroit où les couches sont mises à jour, les marnes (raison de la présence de vigne) au bas du terrain, et l'argile en haut, acide, sans calcaire, du fait de l'alluvionnement (en toponymie, Evelle veut dire « les petites eaux »). En creusant jusqu'à 2,50 m, on se trouve comme dans une motte de beurre !

Or les cultivateurs ont tellement travaillé le sol avec des engins inadaptés, qu'ils l'ont chargé en calcaire chaque année, cassant les pierres et les réduisant en poussière, les transformant en calcaire actif qui inhibe la croissance des plantes et empêche la pousse des plantes acidiphiles. Lors de formations qu'il donnait pour le personnel de l'ONF, René pouvait montrer la différence entre un sol forestier et le sol abîmé, mort, d'un champ d'Evelle, du fait des travaux des cultivateurs qui en étaient réduits à utiliser des apports en engrais ! L'intérêt de notre région, limitrophe du Morvan, est la faille du fossé bressan, enfoncement des falaises calcaires lors de la surrection des Alpes, sur un kilomètre de stratification. Les ères géologiques ont rasé la partie supérieure du Morvan, si bien qu'on retrouve à la même hauteur le socle granitique, les grès au-dessus, et le calcaire. Près de Nolay, on passe en 50 mètres des sols calcaires des Hautes-Côtes à ceux du Morvan.

Le compost : René nous montre ses trois bacs, correspondant à leur granulométrie. Il couvre pour qu'ils ne se dessèchent pas trop. Après tamisage, les rebuts sont mis dans un autre bac, pour une décomposition plus lente. Le compost est remué tous les trois mois environ.

Cette année, avec beaucoup de feuilles, des épluchures, de l'herbe, du broyat, il était habité par quantité de larves et d'adultes de Coléoptères : scarabées rhinocéros (voir fiche), cétoines dorées, hannetons (comment différencier les larves de ces deux derniers : voir fiche). Lorsque les larves sont en terre, des blaireaux peuvent retourner nos cultures pour prendre l'apéro... René a déjà utilisé une clôture électrique pour s'en protéger.

Le jardin est entouré de haies, exposé sud, il y fait très chaud. Plus on descend plus il est ombragé. Cela détermine les emplacements de cultures plus ou moins thermophiles. Le terrain est inégal, car les amendements n'ont pas été faits partout en même temps et avec les mêmes apports. René préfère le broyat de bois au BRF (bois raméal fragmenté) qui est fait à partir de jeunes pousses avec leurs feuilles (branches d'arbre ou tailles de haies). Il ne semble pas recommandé d'exporter trop (c'est à dire de déplacer ses coupes ailleurs qu'à l'endroit où elles ont eu lieu), avertit Paul, car une haie peut dépérir faute d'être alimentée par la décomposition de son propre bois mort. Le broyat de bois demande du temps pour être assimilé par le sol. Attention à la « faim d'azote », monopolisée par la

décomposition du carbone (79 tonnes par hectare). Le pire a lieu lorsque des coupes rases sont effectuées, avec enlèvement des souches et travail du sol : tout le carbone accumulé en deux siècles est libéré rapidement !

A propos d'ani-maux... (discussion sur les « nuisibles »)

Les punaises : dans le groupe, certains n'ont jamais eu autant de punaises sur les tomates, ou sur les choux (ressemblent à des gendarmes, couleur orange et noir), dans la framboise ou sur les courges, et même sur les poivrons. Les récoltes de choux peuvent être dévastées. Les punaises pompent la sève sur la tomate, qui se défend en créant une induration, si bien que lorsqu'elle est mûre, elle n'est pas appétissante et pas forcément bonne.

Les limaces, qu'on s'était habitué à moins voir durant les années de sécheresse, ont réapparu malgré les pièges (récipients mis au niveau du sol contenant de la bière, ou planches proches des semis, sous lesquelles on les récupère le matin). Certains ont jusqu'à 30 limaces au mètre carré.

Les rats taupiers, amateurs de sols marneux car leurs galeries ne s'y effondrent pas, viennent grignoter les betteraves, les racines de bettes, cardons, céleris raves, artichauts... Ils font en échange des buttes de belle terre tamisée qu'on peut utiliser pour le rempotage. Comme ils n'aiment pas les vibrations, certains plantent un piquet avec une bouteille plastique dessus, ou un CD, attaché par une ficelle,

qui bouge au vent. Le tourteau de ricin, qui est aussi un bon engrais mais est extrêmement toxique, doit être manipulé avec précaution pour être placé dans les entrées de galeries, agissant comme répulsif.

Les ragondins aiment ce qui est vert.

Les corbeaux : ceux qui s'en plaignent peuvent arriver à les chasser par des tirs systématiques, comme à Beaune dans le passé.

La pie : qui s'en plaint ? Pourtant elle élimine les passereaux !

Le chat : prédateur record ! 74 millions d'oiseaux mangés par les chats chaque année ! Que faire ?

Des campagnes de stérilisation ? Peu efficaces... Des campagnes d'éradication ? Ils ont essayé : <https://www.youtube.com/watch?v=d304MaMuUBg>
<https://www.youtube.com/watch?v=YphbBFJ0sp0>

Les générations précédentes avaient-elles une culture du raisonné supérieure à la nôtre ?

À propos de mares :

Nous descendons aux deux mares superposées, profondes de 80 cm à 1 m, pour éviter que l'eau ne se réchauffe trop l'été, bâchées d'un liner assez épais. Le système d'alimentation a été créé à partir de la récupération des eaux pluviales de la maison, située en amont. Lors de sa mise en eau, la première mare était noire de moustiques, mais dès que du végétal et du minéral venant des



fossés et des bords de rivière du Morvan ont été introduits, sont arrivés les dytiques et notonectes (insectes carnivores), les larves de libellules, les gerris et des tritons alpestres (avec le ventre orange). En quelques jours le problème a été réglé. Idem pour un des trois bacs, en béton, de 2,5 mètres³, plein de larves de moustique. Un transfert à l'épuisette de quelques notonectes, et « cancelled » les « mosquitos » ! Après que nous avons vu voler une grosse libellule (*Æschne* bleue), accompagnée d'une libellule déprimée bleue (mâle, la femelle est jaune), René plonge une épuisette dans la mare aval et nous montre des têtards de tritons. Promis, il nous en dira plus dans un prochain numéro de *La Feuille de chou* !

Transcription d'enregistrement : **Adrien Pittion-Rossillon**

Relecture : **Martine Desbureaux**

Le petit peuple a soif...

Il fait encore chaud et sec, pensez à mettre à boire dans vos jardins !

À l'intention des oiseaux, insectes, hérissons, taupes et autres petits mammifères, et même des lézards qui ont soif aussi et parfois tombent dans les cuves et arrosoirs au fond desquels miroite de l'eau.

Pour tout le monde : des coupelles basses, de préférence en d'autres matériaux que le plastique qui se dégrade sous les UV, libérant dans l'eau des microparticules. Céramique, métal émaillé ou galvanisé... Et changer l'eau quotidiennement ou le plus souvent possible (surtout pour les oiseaux qui fientent dans l'eau quand ils se baignent!).

Pour les insectes, pensez à disposer de la mousse dans la coupelle ou des brindilles à la surface de l'eau, où ils pourront se poser et éviter la noyade. Les abeilles apprécieront une branche de mélisse. Les insectes fréquentent plutôt un abreuvoir au soleil qu'à l'ombre, même si cela nous paraît peu judicieux.

Pour les oiseaux, placez l'abreuvoir hors de portée des chats, de préférence près d'un arbre où ils se percheront pour surveiller les alentours avant de descendre s'abreuver. Mettez-leur un plan incliné comme support de leurs ablutions si la coupelle est trop profonde, ils boiront et se baigneront tour à tour. Le bain est très important dans l'entretien du plumage (donc la sécurité et la performance du vol), les oiseaux se baignent par tous les temps mais encore plus en période de sécheresse pour débarrasser leurs plumes de la poussière.

Merci pour eux !

Martine Desbureaux,

11 août 2023



COURRIER DES LECTEURS

Merci, avec plaisir de lire une prose aussi ruisselante comme la sève de nos végétaux.

Pierre-Charles Lepesant

Bravo aux 2 rédacteurs pour ce premier numéro ! C'est remarquable, je regrette de ne pas avoir pu faire la visite du jardin gourmand. Le compte-rendu qui en est fait est très riche et j'espère pouvoir y aller un jour. C'est un bon format, très agréable à lire, je l'ai dévoré de A à Z. Je crois que j'attends déjà le deuxième avec impatience. Cela me donne des idées et il faut que je pense à prendre des photos pour témoigner de mes expériences !

Annick Morel

Elle est géniale cette 1e feuille de chou !! Merci du partage, en espérant que le projet se développera bien par chez vous ! **Au plaisir Audrey (guide de la Forêt gourmande de Diconne)**

Après le stage des 24 et 25 juin 2023

Le stage était super. Le fait qu'il se déroule dans un cadre rural avec une partie pratique et observation de jardins rend les enseignements plus limpides et attrayants. Hervé est très généreux et se met réellement au niveau de chacun et chacune pour expliquer. C'est aussi un très bon moment passé tous ensemble à partager nos idées et nos expériences. On en ressort plein d'envies et de confiance ! **Noémie Razurel**

C'est l'occasion de relire mes notes et de remercier Hervé Chabert pour la qualité du stage: on en revient motivé ++ avec des rappels théoriques, des lectures, des sites pour approfondir, et une belle liste de conseils très utiles. Voilà juste quelques passages surlignés dans mes notes:

"tout endroit sans plante c'est de l'énergie perdue", "il faut planter, cultiver partout",

"le jeune plant est comme un bébé, il n'a pas de protection contre les ravageurs"

"il faut faire les plants à l'intérieur ou sous serre"



"si on a les semences, on peut survivre"

"les jeunes feuilles de consoude dans une pâte à crêpes, avec un filet de citron....on croit manger un filet de sole"

*"mettre partout de la sarriette à fleurs bleues"
"faire des planches de 80cm de large, pas +"*

"les croqueurs de pommes: un super réseau à conseiller"

"avoir des légumes de toutes les couleurs" "coloré = bon pour la santé"

"la diversité génétique favorise la résilience (notamment au changement climatique)"

"il faut garder des variétés anciennes"

"VIVE LA GRAINE ET LE POTAGER"

Thierry Martin



La feuille de chou

Journal de l'association "La Graine et le potager"

<https://www.lagraineetlepotager.com/blog/le-journal-feuille-de-chou/>

Articles et photos à envoyer à Adrien PITTION_ROSSILLON : adrien.pr@free.fr

Rédaction, Adrien PITTION-ROSSILLON et René MONTAGNON (mise en page)

To do, list (tout d'août liste)

Avez-vous récolté en août ?

Quels légumes ont produit le plus ? Savez-vous pourquoi ? Quelles conditions de croissance leur aviez-vous préparées ? Quels légumes n'ont rien donné ou très peu ? Savez-vous pourquoi ?

Faites-nous part de vos réussites ou de vos échecs. C'est en partageant qu'on apprend !

Avez-vous semé en août ? En intérieur ? En extérieur ?

Arroche ? Blettes ? Carottes ? Choux (blanc, de Milan, rouge, brocoli, de Chine) ? Ciboulette ? Epinards (après le 15) ? Laitue ? Mâche ? Moutarde ? Navets ? Oignons ? Oseille (en ces périodes d'inflation...)? Persil ? Poireaux ? Radis ? Rutabagas ? Autres ?

Dites-nous comment ça se passe ! Quelles conditions de croissance avez-vous mises en place ?

Voici ce que conseille « la ferme de Sainte Marthe pour le mois d'août :

<https://www.fermedesaintemarthe.com/> (Brain sur l'Authion, 49)

la Ferme de
SAINTE MARTHE
— Grainetier bio depuis 1974 —

Au potager, semez vos radis de façon échelonnée pour que tout ne vienne pas à maturité en même temps. Eclaircissez les semis que vous avez pu faire dans les semaines passées et repiquez les

semis qui sont prêts. En août, surveillez bien votre potager afin de récolter les fruits et légumes avant qu'ils ne soient abîmés. Continuez vos semis de mâche, laitue d'hiver... Continuez d'arracher ail, oignons et échalotes. Au jardin d'ornement, n'hésitez pas à biner et sarcler au pied des fleurs pour aérer la terre. Au verger, étayez les branches des arbres trop chargées de fruits. Griffez le sol au pied des arbres, surtout après des pluies.

Entretien du potager : arrosage modéré des potirons, couverture des semis de laitues, radis, et chicorées, pour les protéger du stress hydrique et éviter une montée à graines précoce.

Les semis du mois d'août : Vous pouvez semer le cerfeuil, les choux de printemps, choux de Chine, cressons, épinard, laitues, mâche, navets, radis, radis d'hiver. On échelonne des semis de mâche tous les 15 jours, pour en profiter tout l'hiver. Semis d'engrais vert après les récoltes, pour ne pas laisser la terre à nu et limiter le développement d'adventices.

Les plantations du mois d'août : Vous pouvez planter les chicorées frisées, scaroles, et sauvages, laitues, poireaux, repiquer des chicorées et laitues d'hiver, renouveler des fraisiers à partir de quelques stolons.

Les récoltes du mois d'août : les aubergines, bettes, betteraves, basilic, carottes, céleri branche, chicorée, choux brocolis, choux-fleurs, choux, ciboulette, concombres, cornichons, courges, courgettes, fenouil, haricots, laitues, maïs doux, melons, oignons, panais, persil, piments, poivrons, poireaux, radis, roquette, tomates.



Avez-vous choisi et préparé vos semis de septembre ? Sera-ce en terrasse ? A l'intérieur ? En godets ? En pleine terre ?

Artichaut ? Carotte ? Cerfeuil ? Chicorée ? Choux (rouge, blanc, à couper, de Milan, de Chine, frisé) ? Ciboulette ? Cresson ? Epinards ? Laitue ? Mâche ? Navet ? Oignon ? Oseille ? Panais ? Persil ? Poireaux ? Radis ? Roquette ? D'autres ?

Allez-vous les associer avec d'autres légumes ? Pratiquez-vous la rotation ? Après quels légumes allez-vous les faire pousser ?

On attend vos participations, on les regroupe, et on en fait une synthèse pour un prochain numéro, d'accord ? Merci !

adrien.pr@free.fr

Le keyhole garden ou jardin en trou de serrure

Recherchant à créer de nouveaux espaces à cultiver dans notre petit jardin, nous avons été très intéressés par un article paru dans la revue Rustica sur le Keyhole garden.

<https://www.rustica.fr/permaculture/keyhole-garden-ou-jardin-trou-serrure,14909.html>

Un jardin venu d'Afrique

Permettant d'allier compost et culture sur une même surface, le jardin en trou de serrure est utilisé pour permettre aux villageois d'être autosuffisants. A l'origine en pierres sèches, il ressemble vu de haut à un trou de serrure, d'où son nom. (Nombreuses photos sur internet)

Quels sont les avantages de ce jardin ?

Il a une structure circulaire de 3 mètres de diamètre et de 0,60 à 1 mètre de haut. Il est ergonomique pour le jardinier qui n'a pas besoin de se baisser pour travailler. Il est construit en bois ou en pierre. Une tour de compostage, formée de grillage de 0,50 m de diamètre environ est placée en son centre. Un accès pour vider les déchets est aménagé dans la structure.

Emplacement

Idéalement situé près de la cuisine, le petit chemin mène jusqu'à son centre où se situe la cheminée de compostage. Celle-ci est perméable. Ainsi les vers de terre se déplacent d'un espace à l'autre et les éléments nutritifs sont absorbés par le substrat. La petite surface permet de travailler tout autour.

Réalisation de notre « Kiole » avec des palettes de récupération

Nous l'avons en effet rebaptisé « Kiole » pour faciliter nos échanges à son sujet !

Il s'agit tout d'abord de récupérer suffisamment de palettes identiques, par exemple à Bricoflash à Beaune (se présenter à l'accueil avant de fouiller dans le tas de palettes promises à la destruction...), ceci pour réaliser l'enceinte extérieure. Pour l'espace central, appelé aussi « tour de compostage », nous avons utilisé deux cerclages de tonneaux récupérés en déchèterie et des planches de palettes supplémentaires. Comme dit notre boucher, il faut savoir désosser une palette !

L'octogone a des angles de 135° ; il faut donc réaliser un gabarit en carton, qui s'obtient par l'addition d'un angle de feuille de papier (soit 90°) et d'un angle de 45°, obtenu par le pliage en coin d'une feuille A4.

Les palettes sont ensuite découpées



de façon à laisser en place les traverses sur les flancs qui seront utilisés.

Ces éléments sont assemblés par de petites planches vissées en haut et en bas, par l'intérieur de l'octogone pour plus de discrétion.

Comme dit précédemment, le Keyhole n'est pas fermé. Le 8^{ème}

côté est remplacé par un triangle d'accès à la tour centrale.

Cette dernière est constituée de planches verticales vissées aux deux cerclages métalliques préalablement percés, de façon à ménager entre elles des espaces d'environ 1cm, qui favoriseront les échanges entre la tour centrale et l'ensemble de la structure. Le couvercle sera à son tour réalisé en planches de récupération. Un couvercle de poubelle ferait certes l'affaire, mais la dimension esthétique est loin d'être étrangère à cette réalisation.

Il ne reste plus alors qu'àagrafer du voile géotextile à l'intérieur des parois verticales, pour empêcher la terre de franchir les parois ajourées des palettes.

Premières Impressions

Cette première année, le volume disponible étant important nous remplissons la structure (nous ne voulons pas acheter de terre). Nous procédons comme pour une butte classique en permaculture, en superposant une couche de bois, des branchages, puis tous les déchets verts du jardin qui constituent une énorme biomasse. La tour de compostage est remplie par les déchets de la cuisine, du carton comme dans un composteur normal. Le jardin étant situé juste devant la cuisine, c'est vraiment très agréable d'aller vider les déchets ainsi que l'eau que nous récupérons toute la journée.

Annick et Gilles Morel



EXEMPLE D'UN KIOLE EN PRODUCTION

Le potager du paresseux

(produire en abondance des légumes plus que bio sans compost, sans travail du sol, sans buttes) de **Didier Helmstetter**, aux éditions Tana. Mars 2019. 15,90€.

Tout comme Célestin Freinet avait réfléchi à la mise en place d'une pédagogie coopérative, ayant du sens pour les élèves faisant société, et permettant au maître de mener sa classe sans autoritarisme (il avait perdu un poumon à la guerre et ne pouvait lever la voix), Didier Helmstetter (dont on a présenté un lien vers son travail dans la Feuille de chou n°0, pages 6/7) a réfléchi à la mise en place d'un potager où il n'aurait plus à effectuer des travaux qu'il ne pouvait physiquement plus faire, diminué par un infarctus et des séquelles irréversibles (insuffisance cardiaque).

Un livre copieux (310 pages + 40 d'annexes) qui devrait plaire à Sylvain Minot (lire son article « le jardin ou la fabrique du sol » dans La feuille de chou n°2). Un livre avec de l'humour, parfois un peu lourd... On lui pardonnera car c'est un livre éducatif, fourmillant d'explications physiques, chimiques, scientifiques écrit par un ingénieur agronome désireux d'initier les intéressés, sans leur donner de leçons, sur les autotrophes, les pourritures, la forêt, les bactéries, la fertilisation azotée, la rhizosphère, les eucaryotes, les mycorhizes, les vers (endogés, épigés, anéciques), les turricules, les couvertures de sol. Un livre à se faire prêter (à acheter par l'association?) pour mettre les 15 € dans une

botte de foin. Vous comprendrez le rapport quand vous saurez que ce jardinier prône comme travail une fois par an, à l'automne de préférence, de dérouler une épaisse couche de FOIN. Il appelle cela « phénoculture ». Pas de grelinette, pas d'intrants, pas d'arrosage ! Grosse flemme...

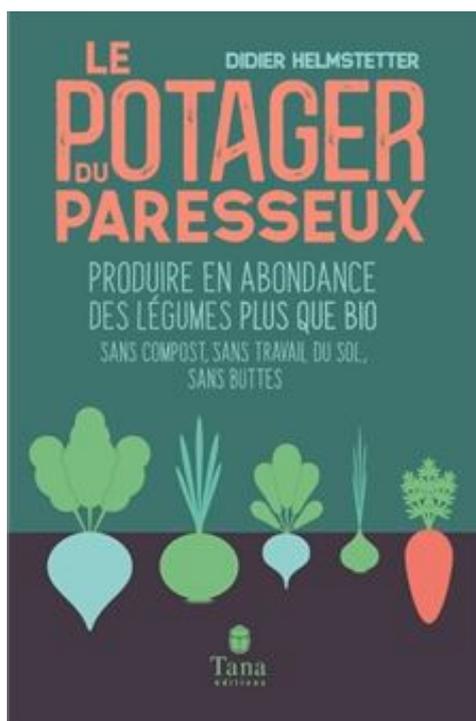
J'ai découvert que j'étais déjà pratiquant sans le savoir (mais j'étais « instit Freinet »...) et convaincu. Si vous n'utilisez plus de motoculteur, de grelinette, de buttes, et que, comme Sylvain ou moi vous vous intéressez à votre sol sans vous soucier d'avoir un jardin « au cordeau », retrouvons-nous l'été prochain pour des visites de nos jardins et des observations commentées. D'ici là, n'hésitez pas à écrire ce que vous en pensez !

Adrien Pittion-Rossillon

« Dans ce livre, j'ai essayé de traduire du mieux que j'ai pu l'espèce de cohérence du vivant. [...] J'ai essayé de vous faire admettre la nécessité d'être, à votre tour, en cohérence avec les mécanismes du vivant lors de vos activités potagères.[...] Ne plus vous demander ce que vous DEVEZ faire pour bien faire. Ne plus vous demander quel produit miracle il FAUT appliquer. Ni QUAND il faut le faire. Ne plus vous interroger sur la méthode qu'il convient de suivre...[...] Respecter, protéger et bien nourrir tous les organismes vivants du sol. Qui sont bien plus efficaces, bien plus rodés que l'homme, depuis bien plus longtemps, pour créer et gérer la fertilité du sol. C'est ce que j'ai appelé « changer de paradigme ». Changer la façon fondamentale, profonde, de voir les choses...[...] Je me suis donné la peine de vous expliquer.

Sauf erreur de ma part, il n'y a dans ce livre aucune injonction. Aucun « il FAUT faire ceci ».[...] Mes explications invitent au libre arbitre. Et à la découverte. A l'expérimentation.[...] « Ne rien faire », c'est faire confiance au vivant. Ce qui n'est pas rien. Entendez, dans mon expression, « ne rien faire de mal ». C'est jouer discrètement le rôle de chef d'orchestre pour orienter la symphonie qui se joue. C'est créer VOTRE Potager du Paresseux. Sans beaucoup d'efforts physiques. Mais avec énormément de sensibilité. Vous êtes sur le chemin du plaisir. »

Didier Helmstetter



LE JARDIN, OU LA FABRIQUE DU SOL...

C'est en 1995 que Valérie et moi emménageons dans une maison de village à Fleurey-sur-Ouche. La maison est attenante à un terrain de 900 mètres structuré en patchwork : une petite cour basse, une cour haute, un petit jardin à demi caché derrière une remise et un grand jardin en pente constituant la majeure partie de la parcelle. Des escaliers relient tout ça et des murets de pierres sèches ceignent l'ensemble. Ce fut le coup de cœur dès la première visite, d'autant que le jardin est déjà arboré de tilleuls, bouleaux, conifères, if, cotonéasters, lilas, seringas, althéas, rosiers, vigne vierge sur la maison. Pour le jeune couple de citadins dijonnais que nous sommes alors et débarquant à la campagne, la vision est romantique et les conditions idéales pour des inexpérimentés, car il suffit d'entretenir l'existant même si c'est déjà du boulot en soi car il y a aussi les travaux dans la maison ; mais ça se fait, on est jeune.

Et puis... et puis la vie professionnelle devient plus prenante, et puis... et puis nous voilà parents, et donc les week-ends semblent raccourcir alors on cherche à gagner du temps, se faciliter la tâche, et parce qu'on trouve ça plus rationnel et que pour les enfants c'est le meilleur terrain de jeu, on généralise le grand jardin avec du gazon façon gazon anglais, vanité de citadin français, car le gazon anglais c'est sous climat anglais. Alors très vite, jardiner devient synonyme de passer la tondeuse, le scarificateur, le produit contre les mousses, le désherbant sélectif, les arrosages

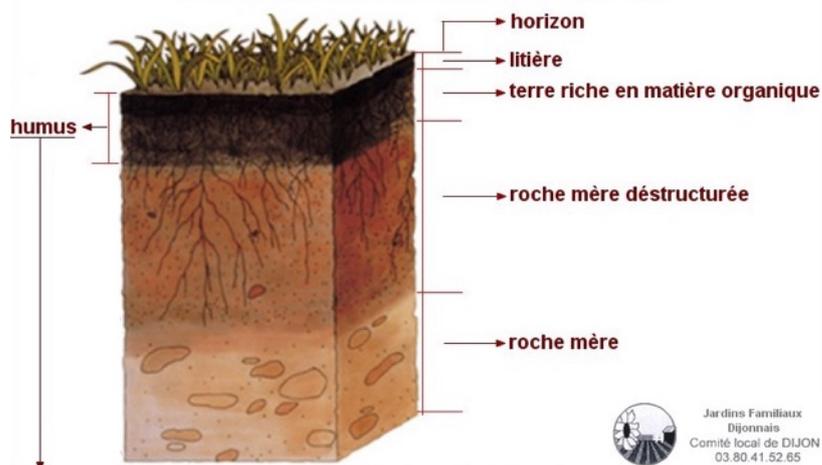
inconsidérés, etc. Au fond de soi-même on sent que quelque chose ne va pas dans cette pratique mais cela ne se révèle pas encore clairement à l'esprit. Le combat livré contre les « mauvaises herbes » prolifères » au détriment des plantes issues de jardinerie qu'on souhaite voir s'exprimer n'apparaît pas encore comme un dualisme absurde dont il faudrait se défaire. On croit se simplifier la tâche à coup de machine et de chimie et finalement on devient esclave quand même, esclave d'une conformité périurbaine en matière de standard de jardin.

Le sol est vivant

Et puis... et puis un sujet sur le couple Bourguignon à la télé accroche l'œil et l'oreille, ça reste dans un coin de la tête prêt à germer. Et puis une visite des jardins du Prieuré d'Orsan dans le Berry ainsi que celle du festival des Jardins de Chaumont-sur-Loire remodelent la vision du jardin normatif à laquelle on s'accrochait faute de références

audacieuses. D'autres visites de jardins finissent par remettre en question la conception même d'espace vert. Parallèlement, dans les années 2000 on commence à parler avec plus de gravité de dérèglement climatique, de l'eau, de la fertilité des sols, de la perte de biodiversité. Je creuse la question et je regarde des reportages dédiés à ces problématiques qui piquent la sensibilité écologique. Je défriche les chaînes YouTube sur ces sujets, retenant les sérieuses, écartant les fantaisistes. Les conférences de Pierre Rabhi, Marc-André Selosse, Hervé Coves, Konrad Schreiber, Gérard Ducerf, Marcel Boucher et d'autres, cultivent peu à peu une prise de conscience. Certaines phrases ou expressions raisonnent comme de soudaines évidences : « le sol est vivant », « le sol est un gîte et un couvert pour ses occupants », « ce n'est pas le sol qui fait les plantes, mais les plantes qui font le sol », « la forêt pousse toute seule sans l'homme, sans irrigation, sans labourage, sans désherbage », « la nature a horreur les sols nus », « le sol est bien plus qu'un support que l'on piétine » « jardiner c'est d'abord élever des vers de terre »... Les expériences menées par le réseau normand des maraîchers MSV (Maraîchage sur Sol Vivant), derrière des pionniers tel que François Mulet,

PROFIL IDÉAL DU SOL AU JARDIN



L'humus est caractérisé par une couleur foncée qui traduit sa richesse en carbone organique.

sont éloquentes. Je m'intéresse alors aux cycles naturels du carbone, de l'azote, du phosphore, de l'eau. Mon approche de la nature évolue donc à l'aune de ces nouvelles connaissances et si comme le dit Nicolas Hulot : « Le jardin est un pont entre l'homme et la nature », une conviction se forge que l'humain doit être humble

Et si... ?

Et puis... et puis les enfants ont grandi, le jardin perd sa fonction de terrain de jeux et d'espace ouvert... et si là je mettais un potager ?... et si là je construisais des châssis froids, là une cabane à outils ?... et si là je mettais des petits fruits et pourquoi pas des arbres fruitiers ?... et pourquoi pas constituer des haies ?... et pourquoi pas des poules ? Bref, ça travaille sous le chapeau... de jardinier ; c'est plutôt bob ou casquette en réalité. Et me voilà en 2012 à tracer quelques lignes directrices dans le jardin pour délimiter des espaces de cultures, de bordures, plus tard d'enclos.



devant l'humus, (homme et humilité étant en effet étymologiquement liés au terme latin humus : terre).

La science elle-même connaît mieux, pour l'avoir étudié depuis plus longtemps, le sol lunaire que le sol terrestre. Heureusement, sous l'impulsion des pédologues, cette branche agronomique spécialisée dans l'étude des sols, une nouvelle sphère d'observation a pu naître, la pédosphère, entre lithosphère et atmosphère. On lui doit tout de ce qui est vivant sur la Terre, bien qu'elle soit la couche la plus fine de notre géosphère allant de quelques millimètres jusqu'à 30 m d'épaisseur. (Lire : L'origine du monde - Marc-André Selosse - Ed. Acte Sud).

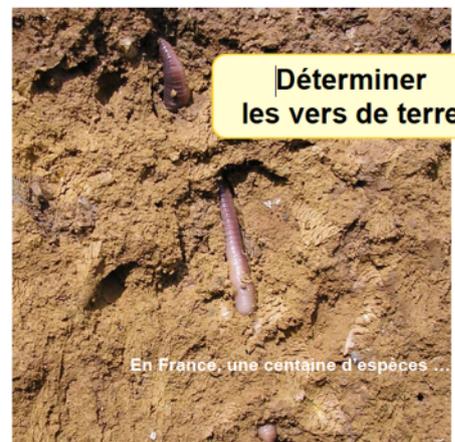
Au départ, dans cette nouvelle pratique que j'adopte, je commets d'autres bêtises suite aux bêtises d'avant. Même si j'apporte bien de la matière organique au sol et si je le paille pour le nourrir, le garder humide et du désherbage, je m'acharne encore à enfouir ces apports et ameublir mes planches de culture à coup de fourche-bêche selon cette croyance qu'il faut suer sang et eau pour gagner ses galons de jardinier et que le labourage, avec le pâturage, est une des deux mamelles de la France. Les vieux mythes agronomiques sont tenaces ; il faut se reprendre. Faire avec, plutôt que faire contre la nature. Plaisir plutôt que corvée.

La nature du sol de notre jardin est assez ingrate. Comme partout à Fleurey, sorti de la zone du lit majeur de l'Ouche où l'argile est

encore bien présente, nous sommes sur ce qu'on appelle communément en Côte-d'Or, de la pelouse calcaire très drainante, avec des fissures karstiques en sous-sol par où l'eau s'échappe rapidement. À certains endroits, il n'y a pas plus de vingt centimètres de terre avant la banquette rocheuse, sans compter la plaquette, ces satanés cailloux plats sur lesquels butent les outils.

Aggrader plutôt que dégrader

Lydia et Claude Bourguignon, Marc-André Selosse et Konrad Schreiber, pour ne parler que de ces quatre scientifiques là, parlent d'horizons distincts du sol. L'humus, la matière organique minéralisée, les argiles, les roches ont leurs couches assignées et abritent, pour simplifier : champignons, microfaune en haut dans la partie oxygénée, et bactéries anaérobies en profondeur.



Afin de mieux répartir les vers de terre au sein de leurs catégories écologiques, vous trouverez dans ce guide illustré, les principales espèces rencontrées dans les sols français.



(Guide en construction : d'autres espèces seront ajoutées dans les mois à venir)

Un vers de terre est adulte lorsque le cœlium ("la bague colorée"), situé dans le premier tiers du corps, est apparent.

Bouleverser donc cet équilibre est délétère pour tout le complexe argilo-humique et la fonction primordiale du sol d'être un digesteur. Pour ne plus le dégrader, le mot clé est « aggrader » le sol, comme le fait celui de la forêt, ce modèle parfait, où tombent en

surface toutes les matières organiques dont il a besoin, feuilles d'automne, branches et troncs morts ainsi que toutes les plantes de sous-étage forestier en fin de cycle (cycle du carbone et de l'azote), mais aussi le cycle de vie et de mort du vivant animal, des microbes jusqu'aux grands mammifères (cycle du phosphore).

En plus d'être fertile, un sol riche en matière organique est le meilleur réservoir d'eau qui soit grâce à sa



Amarante rouge sur un précédent d'échalote le long des tomates June Pink

porosité naturelle. Si le jardinier ne doit en effet pas travailler le sol c'est pour laisser faire ceux qui savent mieux le structurer que lui, pour faire simple : les vers de terre pour les grosses galeries jusqu'aux microscopiques amibes pour les porosités les plus fines, tout cela étayé de mucus nourricier offert à la prospection libre des radicelles des plantes. Le sol est un édifice fragile qu'il ne faut pas bouleverser. Le jardinier est aussi un éleveur de vers de terre.

<https://ecobiosoil.univ-rennes1.fr/cle-de-determination/>

Les déchets verts ça n'existe pas, c'est de la ressource

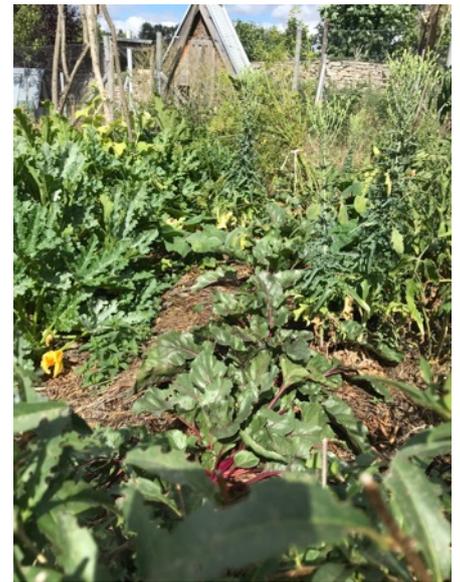
En 2016, je cesse donc le travail agressif des outils contre le sol. La fourche-bêche est remise en pénitence dans la cabane à outils malgré ses loyaux services qui ont tout de même permis d'extraire des centaines de pierres du sol. J'adopte désormais un jardinage consistant principalement par un dépôt conséquent de matière organique en surface. Cette biomasse est constituée de BRF à partir des branches broyées issues de l'élagage en trogne des arbres, de la taille annuelle des haies, de la tonte de gazon et taille importées de l'extérieur, c'est-à-dire les « déchets verts » de mon beau-père. Les déchets verts ça n'existe d'ailleurs pas, c'est de la ressource. Le paillage est assuré par la litière « souillée », fertilisée devrais-je dire, sortie chaque semaine du poulailler.

Depuis juillet 2022, l'installation de toilettes sèches à copeaux de bois à la maison, permet de produire un compost très fertile. C Q F D au passage, l'économie d'eau réalisée est également conséquente. De temps à autre, de la drèche de brasserie et du marc de café d'une entreprise rejoignent le bac à compost.

Depuis cette année, un nouvel ingrédient vient en complément de la fertilité : du biochar, produit dans notre cheminée à insert durant l'hiver.

Année après année, le substrat se forme, prend épaisseur et structure. La texture est bien grumeleuse et d'un beau noir ; y planter le

transplanter après avoir écarté un peu le paillage est un plaisir.



Rangs de sorgho dans le demi parc libre des poules parmi une poussée surprise et spontanée d'amarante verte



A l'ombre des courgettes, après une culture précédente d'oignons, une ligne de radis d'hiver vient de germer au travers un paillage peu épais.

Je réalise tous mes plants en châssis froids, sauf les plus exigeants - comme les tomates - qui ont droit à

la douceur de la maison dès le mois de février. Le paillage est un peu contraignant pour le semis direct. Pour les fèves et les petits pois, ça passe bien les fortes épaisseurs de paille, mais pour les radis, il faut dépailler des sillons. Sinon, cayeux d'ail et échalotes sont plantés dès décembre et février sous paillage (récolte début juin/juillet). Limaces et escargots furent le problème principal de cette pratique, et tous les adeptes du paillage le savent, c'est le meilleur abri de nos « copains » les mollusques, surtout si on leur trace une belle ligne de radis, c'est le buffet-autoroute.

Mais... enfin... au bout de dix ans, leur nombre s'est bien régulé car les prédateurs naturels de ces baveux ravageurs se sont installés à leur tour dans ce biotope. Pour leur défense, il faut tout de même saluer l'utilité des limaces et des escargots, qui sont les premiers dégradeurs de la matière organique de surface et les convoyeurs des spores de champignons dans leur mucus.

Je ne me bats pas contre les orties ni les liserons

Le potager principal fait 50 m² et avec les autres parcelles disséminées le long des murs, il y a une soixantaine de m² de surface cultivable en plantes comestibles. Ce sont des dimensions très modestes, voire de petit joueur diront certains, c'est vrai, mais j'étends peu à peu. Le sol est maintenant assez riche pour permettre une plantation serrée, presque la moitié des distances généralement préconisées. Les orties et les liserons s'expriment joyeusement. Selon Gérard Ducerf, ces deux plantes sont bio-indicatrices d'un sol trop riche en azote. Je ne me bats pas contre leur présence. Je laisse



Le jardin de Sylvain

le liseron s'étendre en couvre-sol par-dessus le paillage et je ne sectionne que les vrilles qui cherchent à grimper sur les plantes potagères. Les orties, je les cueille pour faire du purin. Le désherbage courant consiste au « chop and drop » (couper et déposer), expression anglaise chère aux permaculteurs. Le principe est de laisser sur place au sol ce qu'on taille, arrache ou coupe. Pour les surfaces plus « envahies », la pose à l'automne de cartons bruns (sans impression et déscotchés) pour obstruer la lumière est très efficace. De plus, son carbone va au sol par dégradation. En maraîchage, le bâchage avec toiles plastiques est une pratique courante et tout aussi efficace, mais je n'aime pas le plastique.

Un jardin sale

Même s'il y a encore beaucoup d'échecs, le sentiment que l'on va dans le même sens que la nature domine, mais le chemin parcouru est encore très court comparé à celui qu'il reste à parcourir, et c'est tant mieux, cela veut dire qu'on apprend petit à petit, et en particulier de ses erreurs, ou le plus souvent, de la nature elle-même. En effet, la pousse spontanée d'une plante qu'on n'attendait pas à tel endroit apparaît

soudain comme une heureuse surprise, une volonté naturelle qu'il ne faut pas contrarier. Certains diront que c'est un jardin sale, car ce n'est pas taillé partout, pas tondu de près,

mal désherbé, un peu désordre. La première tonte est faite au coupe-fil (nous n'avons plus de tondeuse), et pas avant juin pour laisser la biodiversité s'exprimer. Le foin est laissé au sol comme un paillage au travers duquel repousse l'herbe ; péniblement cependant car chaque année, les étés secs transforment la pelouse en paillason grillé. Il y a beaucoup de choses que je ne maîtrise pas et que je ne suis pas sûr de vouloir maîtriser. Ma femme et moi, nous nous sentons bien dans notre jardin à demi-sauvage. Sans doute nous ressemblent-il.

Je ne saurais dire si les techniques que j'expérimente, piochées çà et là ou parfois inventées consciemment ou par hasard, rentrent dans le cadre d'une dénomination particulière. Certains appelleront cela permaculture, peu importe ; toujours est-il que l'objet de toutes mes attentions reste le sol, sa conservation et sa régénération. Le sol et l'eau, si intimement liés, sont le préalable aux enjeux de demain comme ils l'ont toujours été depuis l'apparition de la vie sur Terre. Je nous espère nombreux, je veux le croire, à partager cette idée.

**Sylvain Minot
Fleurey-sur-Ouche, juillet
2023**

Ombrières

Un joli mot qui évoque le Sud...

Même si le pire de la canicule est passé – peut-on supposer –, il est encore d'actualité ces jours-ci du mois d'août d'ombrager certaines planches de légumes. À chacun de bricoler ses trucs et ses installations, plus ou moins de fortune... Chez moi, l'option c'est plutôt la fortune.

Le potager, par chance est à l'ombre des arbres toute la matinée, mais à partir de midi et jusqu'au soir le soleil cogne. En début de saison, je protégeais sous des cagettes les plants nouvellement repiqués. Mais ce qui souffre le plus, ce sont les parterres surélevés en grosses poutres. Ils avaient pour raison d'être, au départ, d'avoir un fond muni de grillage à lapins contre les campagnols, mais pour finir servent un peu à tout...



Au plus fort de la chaleur, en juillet dernier, j'ai installé au-dessus du grand rectangle une structure

légère de piquets à tomates (achetés) et de bois de récup', assemblée avec des ficelles. Elle est haute (plus de 2 m), pour ne pas étouffer les cultures et éviter de me prendre les bouts des traverses dans l'œil.



Dessus, je déroule simplement des cannisses qui dépassent assez largement du côté sud (la longueur du parterre). L'ensemble est aéré et plus robuste qu'il n'y paraît, moyennant qu'on ôte les cannisses avant un orage (je parle d'expérience...).

Grâce à quoi les semis de carottes ratés du mois de mai dernier ont finalement germé à travers les poireaux repiqués en juillet...

Quant au petit carré de betteraves, je lui ai mis un paravent de cannisses verticales qui suffit à le protéger du soleil de l'après-midi.

**Martine
Desbureaux, 11
août 2023**

