



Potagers de week-end

classier



Feignants, mais organisés !

Il y a six ans, Sandrine Boucher et son compagnon ont démarré leur potager, dans le Pilat (Loire). Ces néophytes passionnés et bien organisés ont trouvé la parade au manque de temps qu'ils lui consacrent : se laisser guider au maximum par la nature.

Texte et photos : Sandrine Boucher

Nous appartenons à l'espèce des "nouveaux jardiniers" : urbains, assez débordés, curieux de nature et de jardinage, mais parfaitement néophytes en la matière il y a encore six ans. Cela nous a poussés à faire notre propre expérience, en tentant des méthodes parfois peu orthodoxes. Nous possédons un "jardin de campagne", situé à environ 800 mètres d'altitude, dans un vallon plutôt frais et humide du massif du Pilat (Loire), où il peut faire froid en hiver (- 15 °C voire - 20 °C).

RECHERCHE DE L'AUTONOMIE

Nous y passons un à trois week-ends par mois pendant l'année scolaire, et une bonne partie de juillet et d'août. La création du jardin, 250 m² dans une ancienne friche armée de ronces, de rosiers et de jeunes arbres, nous prend l'essentiel de notre temps et de notre énergie. Il en reste peu pour le potager d'environ 50 m², à qui nous consacrons, bout à bout, une journée par mois, hors récolte. Les récoltes sont suffisantes pour, à la belle saison, nourrir deux adultes et un enfant, plus les amis de passage, et fournir une partie de notre consommation d'hiver. Nous ne bêchons pas, nous ne grelinons pas, nous arrosons très peu, nous traitons au minimum. « Quand on est feignant, il faut être organisé », a conclu mon cher et tendre. L'objectif était que le potager soit à la fois raisonnablement productif, bio, et surtout, autonome et autosuffisant,

puisque nous ne pourrions jamais faire " le tour quotidien du jardin ", présenté parfois comme indispensable.

S'APPUYER SUR LA NATURE

Dans ce genre de situation, on comprend vite l'intérêt de « faire le plus possible avec la nature, le moins possible contre », comme le résume si bien Gilles Clément, laisser travailler les vers de terre plutôt que notre dos, attirer les prédateurs des ravageurs au lieu d'essayer de lutter avec nos petits poings armés de pulvérisateurs – ce dont nous n'avions d'ailleurs ni le temps ni l'envie. La faune, la flore sauvages sont chez elles chez nous, pas l'inverse. Sur les lisières du potager poussent la molène, les marguerites, un chèvrefeuille des bois (*Lonicera periclymenum*). Une grande sauge sert de refuge à un hérisson, dont nous aimons à penser qu'il en a profité pour boulotter les limaces. Parmi les "planches", nous laissons des pieds de ce qui vient tout seul et ne gêne pas : marguerites, brunelles, alchémilles (parfaites pour être replantées ensuite au jardin d'agrément), soucis et tagètes qui se ressèment, carottes de l'année précédente dont les ombelles sont couvertes d'insectes, un pied de chicorée qui montre ses belles fleurs bleues. Plus c'est le fouillis et la foule autour et dans le potager, plus nombreuses sont les espèces de bestioles et de plantes, plus nos légumes (et tout le reste) se portent bien. Nous n'avons pas besoin de traiter, à une



Les choix de... Sandrine

Nous avons sélectionné les variétés les mieux adaptées à nos contraintes et nos envies :

- des légumes précoces, qui se plaisent dans notre moyenne montagne aux étés courts et au sol assez lourd : rattes 'Corne de Gatte', carottes grelot (fermes, délicieuses vapeur, revenues au beurre), tomates 'Noire de Crimée', navets d'Auvergne.
 - des variétés anciennes ou peu courantes : potiron 'galeux d'Eysines', courgette 'blanche d'Egypte' (ferme, au goût de noisette : pour nous, la meilleure), laitues 'oreilles du diable', petites courges 'pommes d'or' qui grimpent partout (on les "décalotte" comme une orange givrée pour enlever les pépins et les cuire à la vapeur sans les éplucher) ;
 - des légumes qui peuvent supporter nos absences : nous avons adopté un petit pois gourmand 'Norli' qui peut être ramassé sur trois semaines. Jeune, on le mange entier ; puis comme un petit pois à écosser ;
 - enfin, des légumes perpétuels ou remontants, comme le chou Daubenton et certaines salades (feuille de chêne, chicorées, cressonnette marocaine) dont on coupe les feuilles en fonction des besoins et qui repoussent trois ou quatre fois – ou plus. Des pieds de chicorée ont tenu ainsi plus d'une année.
- Nous avons aussi modéré nos ambitions : nous consommons les légumes frais et primeur, en dehors de quelques sauces tomate, pickles et chutney maison. La région est riche en maraîchers bio pour les légumes de conservation, les tomates de plein été (les nôtres mûrissent entre le 15 août et le 15 septembre...) et les variétés que nous n'avons pas.

exception près : un peu de bouillie bordelaise sur les tomates. Elles sont un peu trop au frais et le risque de mildiou est important. Nous avons eu en tout et pour tout un (!) doryphore sur nos pommes de terre. Aucun parasite ni maladie n'est arrivé à ruiner une récolte et nous gêner. Et c'est un vrai bonheur d'observer dans notre jardin couleuvres, salamandres, lucioles, rouges-gorges, belettes, chauves-souris, crapauds, etc.

LA PRÉPARATION DE LA TERRE

Le sol est toujours couvert. Pour préparer les cultures de l'année, nous posons de grands cartons (voir Gestes indispensables) sur les restes des cultures de l'année précédente, sans arracher les dernières racines. Nous paillons aussi abondamment les pommes de terre (les feuilles mortes de forêt sont parfaites), ce qui évite d'avoir à les butter et facilite la récolte : les tubercules sont moins profonds, et la terre si meuble qu'on peut les ramasser en y plongeant la main !

Notre potager est une jungle un peu sauvage où les légumes poussent près les uns des autres, s'entremêlent. Les allées sont très étroites, les cheminements parfois acrobatiques. Nous plantons et semons dense, en ménageant des billons, des rigoles. En altitude : les oignons, l'ail, tout ce qui n'a pas besoin d'eau. Au creux, les légumes qui aiment le frais. Ce système permet d'arroser profondément, en "inondant" les petits canaux, ou d'y faire courir un tuyau microporeux. Les lignes sont courtes et rapprochées, alternant à chaque fois les variétés. Un même légume peut ainsi être cultivé dans plusieurs coins du potager, donc dans des conditions (exposition, sol) légèrement différentes. Les petits légumes poussent



avec les grands, les précoces en compagnie des plus tardifs: salades parmi les haricots, betteraves ou roquette autour des cardons, et l'alliance classique carottes, laitues, radis semés en mélange à la volée.

CULTURE "À LA DURE"

Le paillage et la densité de végétation permettent de limiter le désherbage à une seule séance, quand les légumes sont au stade du jeune plant. Ensuite, les indésirables n'ont plus assez de place pour repousser. Les plantes faibles et attaquées sont supprimées, et on sème ou on replante une autre espèce dans la place libérée. La rotation des cultures est ainsi très rapide et nous dispense de calculs compliqués sur trois ou quatre ans. Nous veillons à ne pas mélanger ou faire se succéder des mêmes espèces botaniques (solanacées, crucifères...). Les légumes gourmands (tomates, cucurbitacées et pommes de terre) ont droit à un peu de compost ou de vieux crottin. Les cultures suivantes se contentent

Gestes indispensables

Disponibles partout, biodégradables (pensez à les débarasser de leur scotch !) et gratuits, les cartons sont une forme de paillis très efficace contre l'herbe. Ils sont faciles à poser et à enlever, ils n'obligent pas à trimballer des sacs entiers de matériaux et il suffit de poser des pierres aux quatre coins pour qu'ils ne s'envolent pas ! Au printemps, les petites bêtes du sol ont fait leur travail (y compris les rats taupiers qui à cette période sont de féroces laboureurs), les vers remontent jusqu'à la surface et la terre est meuble sur 20 à 30 cm. On découvre le sol au fur et à mesure des plantations. Pour les légumes les plus volumineux (tomates, potirons, cardons), il suffit de faire une ouverture dans le carton et planter ou semer. Pour les autres, un coup de griffe ou de serfouette et la terre est prête à être mise en culture. Les bouts de carton inutiles achèvent leur décomposition au compost.

de ce qui reste. L'arrosage se limite aux longues périodes sèches ou pour les semis de plein été (mâche, navets). Cette culture "à la dure" permet de récolter des légumes fermes, extra-fins et très parfumés, plus "concentrés" que les productions du marché. Bref, on se régale. Les enfants et les adolescents en arrivent même à aimer les courgettes vapeur... 🌱

++WEB

Retrouvez trois témoignages complémentaires dans l'espace abonnés de notre site www.terrevivante.org, rubrique 4 saisons +