

UN POTAGER EN PERMACULTURE 1/12

La première étape de la reconversion de son jardin passe par le dessin

Permaculture: le mot peut faire peur. Mais pas à notre collaboratrice Aino Adriaens, qui a décidé d'appliquer cette année ce mode de culture à l'ensemble son jardin. Chaque mois, elle nous fera part de ses expériences.

La première fois que j'ai entendu parler de permaculture, c'était il y a un peu plus de vingt ans. Une amie allemande avait suivi plusieurs cours dans son pays d'origine. Je n'avais prêté qu'une oreille peu attentive à ses explications, car la passion du jardinage ne s'était pas encore emparée de moi et j'attribuais plutôt cette démarche à une nouvelle génération de babas cool versés dans l'ésotérisme et la vie communautaire. J'ai réalisé récemment mon erreur. Grâce à l'engouement croissant des jardiniers amateurs pour les pratiques qui respectent la vie en général et le sol en particulier, la permaculture est aujourd'hui très «tendance», et de lectures en expérimentations, je me suis laissé séduire. Un reportage réalisé pour *Terre&Nature* dans la ferme biologique normande du Bec-Hellouin (voir l'édition du 15 octobre 2015), une référence dans le domaine, a fini de me convaincre. D'entente avec mon cher et tendre Christian, aussi féru de jardinage que moi, les gros bras en plus, nous avons décidé de chambouler l'ensemble du jardin pour cultiver encore plus la symbiose avec la nature. Ce sont nos travaux, nos expériences, nos questionnements, nos réussites et nos échecs que je vous propose de partager dans cette page au fil des prochains mois.

La permaculture, c'est quoi?

De prime abord, la permaculture m'a paru très nébuleuse et c'est bien normal quand manuels et formateurs truffent leur discours de termes aussi abscons qu'holistique, design, transition ou résilience. L'idée ou plutôt «le concept» est pourtant simple: il s'agit d'observer la nature et de s'en inspirer pour recréer des écosystèmes qui fonctionnent en boucle sans qu'il faille trop intervenir. Vu que la nature n'aime pas le vide, on évitera par exemple de laisser le sol à nu



Aino Adriaens, Christian Lavorel et leur fils Gaël se sont mis autour de la table pour dessiner leur futur potager. Bien réfléchir à son organisation est une étape essentielle en permaculture. Elle se traduit par d'intenses discussions en famille et des séances de dessin.



et de le remuer, même avec une grelinette! Le verger se mue en forêt-jardin, des mares trônent entre les légumes qui eux-mêmes chevauchent des buttes. On demande à chaque élément du jardin, qu'il soit animal, végétal ou minéral, d'interagir positivement avec les autres, en jouant plusieurs rôles: nourrir, engraisser, recycler, abriter, fournir de l'ombre ou de l'humidité, repousser des prédateurs, abriter des auxiliaires, couvrir le sol ou encore servir de support.

Mais ce n'est pas tout! On cultive aussi le local et le social, on s'échange graines et plantons, on veille à limiter les déplacements, à économiser l'eau et les matériaux, à recycler et bien sûr à se passer de pétrole. Bref, on pense à respecter la terre et la nature dans ses moindres faits et gestes. Beau programme en perspective, mais avant de pouvoir contempler le résultat, il y aura du boulot! Question mulch, recyclage et accueil de la petite faune sauvage, notre jardin

est déjà bien au point. Peut mieux faire en revanche en ce qui concerne l'utilisation de l'espace, les cheminements et la symbiose entre cultures et nature. Mais par où commencer? Par ce fameux «design» qu'on pourrait traduire par «conception». En clair, on réinvente d'abord le jardin sur papier pour que tous les échanges mentionnés plus haut fonctionnent le mieux possible. Par chance, j'avais déjà réalisé un plan sommaire de nos 4000 m² où figurent les arbres, le poulailler, l'étang, les haies, les ruches et les deux potagers. Il servira d'état des lieux sur lequel greffer de nouveaux éléments en tenant mieux compte des pentes, des microclimats, des interactions et des efforts à fournir.

Papier, crayons et réflexion

Parce que ma visite au Bec-Hellouin m'a remplie d'un enthousiasme communicatif, que le jardin est une affaire de famille

et que je suis plutôt nulle en dessin, Christian et nos fils Gaël et Antoine participent volontiers à l'exercice. Vu la taille du jardin, on décide de parer au plus urgent: les deux potagers et les accès aux deux nouvelles serres, dont l'une est encore en construction. Pour la forme, tout le monde est d'accord: fini les lignes droites et les angles incisés, place aux rondeurs et aux courbes harmonieuses. Le potager du haut hérite, côté ombre, de deux buttes en forme de haricots inversés et, côté soleil, de cinq autres dessinant un arc-en-ciel. Sous les pinces de Gaël, celui du bas se transforme en un jardin mandala qui relocalise nos asperges et accueille des crapauds mangeurs de limaces. Pour le reste, on verra bien sur place, car pas le temps d'ergoter: le printemps approche et j'ai déjà des plantons qui attendent dans la serre.

AINO ADRIAENS ■

LECTURE

Quatre ouvrages indispensables pour se lancer



La bible des permaculteurs

Un des livres cultes des permaculteurs. Il retrace le parcours de Masanobu Fukuoka. Dans les années cinquante, ce biologiste japonais reprend la ferme familiale et y met au point une agriculture, sans labour ni chimie, aux rendements inespérés. De sa vie en symbiose avec la nature, Fukuoka tire aussi une philosophie de visionnaire humaniste.

+ D'INFOS *La révolution d'un seul brin de paille - Une introduction à l'agriculture sauvage*, Masanobu Fukuoka, Guy Trédaniel Éditeur



Le parcours d'une vie

Dans cet ouvrage, Charles et Perrine Hervé-Gruyer, créateurs de la ferme biologique du Bec-Hellouin, en Normandie, racontent leur parcours et leur découverte de la permaculture. Leur démarche s'inspire à la fois de la vie en autosuffisance des Amérindiens et des techniques d'agriculture intensive des maraîchers parisiens du XIX^e siècle.

+ D'INFOS *Permaculture. Guérir la terre, soigner les hommes*, Perrine et Charles Hervé-Gruyer, Éditions Actes Sud.



Cinquante ans d'expérience

Depuis une cinquantaine d'années, Sepp Holzer applique des méthodes d'agriculture en lien étroit avec la nature. Sans engrais chimiques ni pesticides, mais avec un sens aigu de l'observation, ce paysan autrichien a transformé ses terres d'altitude (1100 à 1500 mètres) en microclimats productifs où même les citronniers parviennent à survivre en plein air en hiver.

+ D'INFOS *La permaculture*, Sepp Holzer, Guide pratique pour jardins et productions agricoles diversifiées. Éditions Imagine un colibri.



Un bon résumé pour s'initier

Une centaine de pages résumant les grands principes de la permaculture et des différentes méthodes pour les appliquer. Au travers d'exemples concrets, on se familiarise avec la culture sur buttes, les jardins en trou de serrure, le potager perpétuel ou encore les services insoupçonnés que peuvent rendre les petits animaux. Bonnes adresses et bonnes lectures à la clé.

+ D'INFOS *Débuter en permaculture*, hors-série N°8 des «4 Saisons du jardin bio», Éditions Terre vivante.

UN JARDIN EN PERMACULTURE 2/12

Ça chauffe dans la serre! Il est temps de préparer le retour du printemps

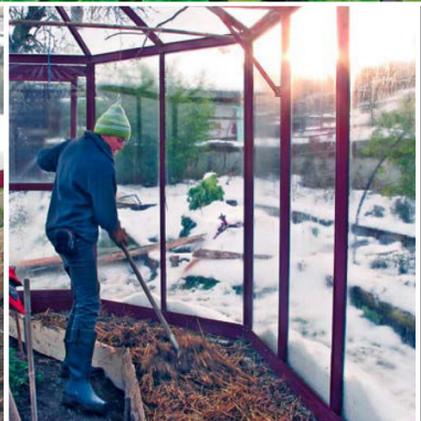
Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. Le printemps s'annonce si rapide qu'il est grand temps d'aménager la serre.

La neige qui est tombée en janvier a contrarié nos plans. Nous lui avons abandonné les premières buttes en cours d'élevation dans notre jardin pour nous réfugier dans la serre. Et le redoux qui a suivi ne nous a pas fait changer d'avis, car si le printemps garde son avance, il devient urgent de préparer la serre aux cultures à venir.

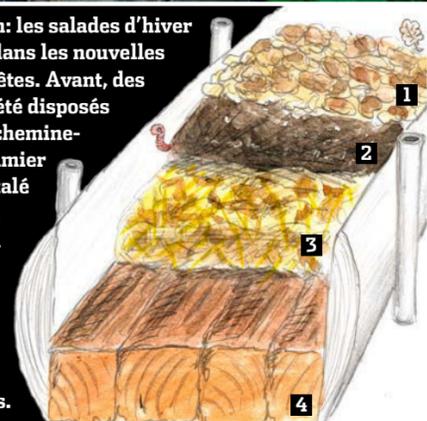
Posée fin 2014, notre orangerie est un bel outil que nous devons encore apprivoiser. L'an dernier, elle s'est transformée en jungle tropicale car j'avais eu l'heureuse idée de planter une courge calebasse dans un recoin en pensant naïvement qu'elle allait se contenter de 2 ou 3 mètres en hauteur et en largeur. À notre retour de vacances, il a fallu jouer de la machette pour offrir un peu plus de lumière aux aubergines et aux tomates ensevelies sous la canopée! Comme nous avons aussi posé les pieds un peu partout, le sol était devenu très compact et difficile à arroser. Bref, tout est à reprendre de zéro pour appliquer dans la serre comme aux potagers l'un des fondements de la permaculture: prendre soin de la terre.

De la récup sinon rien

Notre idée est de réaliser trois couches de cultures permanentes et surélevées entre lesquelles nous cheminerons facilement. Comme la serre est hexagonale, d'environ 4 mètres sur 7, nous dessinons un circuit avec voies d'accès aux trois portes. Par chance, il y a une scierie au village et son patron est sympa. Il me laisse choisir et emporter les couenneaux qu'il nous faut, même le week-end. Ces planches arrondies d'un côté, car coupées en périphérie du tronc, sont bon marché et conviennent bien pour réaliser des bordures. Notre déchetterie communale est une autre source intarissable de matériaux où j'adore aller puiser. Cette fois, je cherche des barres en



Fin de l'opération: les salades d'hiver sont replantées dans les nouvelles couches enfin prêtes. Avant, des couenneaux ont été disposés pour limiter les cheminement, puis du fumier de cheval a été étalé dans les couches de culture. Profil de la couche centrale de la serre: 1. feuilles mortes, 2. terre, 3. fumier, 4. vieilles poutres.



métal pour maintenir les planches à la verticale. Bingo: je trouve des montants de bibliothèque qui, une fois découpés, feront parfaitement l'affaire! Le chantier démarre entre les salades d'hiver et quelques choux-fleurs, mais comme ils gênent nos manœuvres, j'en transplante une bonne partie dans des pots d'ici à ce que tout soit prêt. Les parois sont en place. Reste à remplir les couches. Nos lectures et le souvenir des «monstres» aubergines de la ferme normande du Bec Hellouin nous font opter pour du fumier de cheval. Nous souhaitons aussi tester le principe de la couche chaude,

qui consiste à utiliser la chaleur de la fermentation pour «booster» les premiers semis et les jeunes plantules en pépinière. Inspirée des jardiniers-maraichers parisiens qui, au XIX^e siècle, fournissaient la capitale en légumes frais toute l'année, cette technique a été notamment réinventée par les permaculteurs Charles et Perrine Hervé-Gruyer (www.fermedubec.com). Par souci d'écologie, ces derniers refusent de chauffer artificiellement leurs serres en hiver. Question crottin, un voisin a ce qu'il nous faut à moins de 200 mètres: un andain de fumier déjà bien composté et du

crottin frais à gogo. La seule difficulté sera de hisser à la force des bras quatre remorques pleines sur une pente enneigée!

Crottin chaud à gogo

Nous remplissons à ras bord la première couche, côté ouest, avec un fumier déjà grouillant de vie, avant de le recouvrir d'une dizaine de centimètres de terre. Pour la couche centrale, nous choisissons une autre variante: d'abord un lit de bois mort, puis du fumier mature, ensuite de la terre. Le bois conservera l'humidité et libérera des sels minéraux au fur et à mesure de sa décomposition, et c'est une bonne occasion de recycler un stock de vieilles poutres de grange bien vermoulues qui traînent dans le jardin. Par-dessus la terre, nous rajoutons encore quelques brassées de feuilles mortes, histoire de la maintenir humide. La dernière couche, côté est, sera remplie uniquement de crottin frais mélangé avec de la sciure et de la paille de lin. On y posera nos premiers bacs à semis dès que le fumier commencera à chauffer.

Au fur et à mesure des opérations, étalées sur deux week-ends, je navigue entre des pots, déplace et repique des salades, prends des photos, arrose, perds le mètre ou le marteau, peste contre la table qui nous encombre, m'encoule dans les outils, mais n'échangerais pour rien au monde ces moments bénis contre des descentes sur les pistes de ski. Une seule ombre au tableau toutefois: c'est quand, à la nuit tombée, je retrouve enfin mon nouvel appareil photo... noyé au fond d'un arrosoir!

AINO ADRIAENS ■



Une gouttière en clématite et en viorne pour cultiver les fraises

La permaculture a cela de génial qu'elle développe l'imagination et décuple l'énergie. Elle me pousse à mettre en œuvre une idée qui me trotte dans la tête depuis un moment et qui concerne les fraises. Chaque année très déçue par la faible production de mon carré de stolons. Ma mère m'a parlé d'un ami plombier qui a testé avec succès la culture de fraises dans des gouttières suspendues dans sa serre. À défaut d'avoir déniché une cheneau dans la benne à métal, mon idée est donc d'en fabriquer une en vannerie sauvage: ce sera plus joli et les racines devraient s'y dessécher moins rapidement. Pourquoi sauvage? Car c'est un type de vannerie remis au goût du jour par le paysan-écrivain Bernard Bertrand et qui désigne des paniers tressés à partir de cornouiller, de clématite, de ronce, de troène ou d'autres arbustes qui poussent librement dans la nature. La saison s'y prête encore et Gaël, notre coureur des bois, me signale une coupe en lisière où je trouverai de quoi lever des clisses. Le compte à rebours commence... En s'y mettant à deux toutes ces dernières soirées, nous sommes presque parvenus à terminer la «gouttière à fraises» qui illustre cet encadré. L'idée sera-t-elle bonne? Vous l'apprendrez comme moi dans les prochains mois!

+ D'INFOS La vannerie sauvage, Bernard Bertrand, Éditions de Terran, 204 pages.

UN JARDIN EN PERMACULTURE 3/12

Le contre-la-montre est engagé pour façonner les dernières buttes

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. Début mars, les buttes encore en chantier font le gros dos sous la neige en attendant les premiers semis.

À l'heure où j'écris ces lignes, il neige et la bise est glaciale. Autant vous dire que le jardinage est en stand-by depuis quelques semaines, car les rares fenêtres météo favorables n'ont quasi jamais coïncidé avec nos jours de congé. N'empêche, nous avons quand même pu élever quelques buttes dans le courant de février, en nous basant sur nos jolis plans dessinés au coin du feu. Mais avant d'en relater la construction, encore faut-il vous expliquer le bien-fondé d'un tel chantier.

La permaculture est généralement associée à la culture sur buttes, mais l'image est très réductrice, car les buttes ne sont en réalité qu'une des techniques permettant de respecter la vie du sol. On y parvient aussi sur des plates-bandes et des carreaux traditionnels, pour autant qu'on accepte de les laisser en place plusieurs années sans labourer. Les buttes ont toutefois l'avantage d'éviter le piétinement du sol et d'augmenter la surface et la diversité des cultures, car on plante aussi sur les côtés en profitant de différentes expositions. On y travaille aussi plus facilement par couches en superposant du bois, du fumier, du compost ou toute autre matière organique. Autre avantage: la terre paraît tout à coup moins basse, ce qui ménage le dos. Comme les manuels nous promettent qu'une fois les buttes en place, le potager nous demandera beaucoup moins de boulot de désherbage et d'arrosage, nous nous mettons joyeusement à l'ouvrage.

Questions de dimensions

Premier constat: un plan n'est pas fait pour être respecté. Souvenez-vous: nous avions prévu deux buttes en forme de haricots inversés dans le côté ombragé du potager



1. Les espacements entre les buttes sont contrôlés avec des gabarits de bambou. Une largeur de 50 cm est plus confortable pour cheminer dans les couloirs. 2. De vieilles poutres et un compost d'écorces sont utilisés pour les buttes ombragées qui accueilleront les petits fruits. 3. Des baies de mai et des groseilliers y ont déjà pris place. 4. La terre des taupinières est très utile pour les semis en caissettes. 5. Le bois enterré doit être bien imprégné d'eau.



(voir Terre&Nature du 25 février). Faites d'un empilement de vieilles poutres, de compost d'écorces récupéré à la scierie et de terre, je les destinai à la culture de petits fruits. Eh bien, à peine ces buttes érigées, j'ai réalisé qu'on perdait beaucoup de place et que cet espace perdu serait difficile à entretenir. Bref, ça n'allait pas du tout et j'ai tout repris de zéro en maudissant mon incapacité de bien visualiser les reliefs en 3D. Le résultat est maintenant satisfaisant: quatre buttes ombragées où trônent déjà des chèvrefeuilles comestibles, des groseil-

liers, des myrtilles et autres fraises des bois. L'ensemble est paillé avec une masse de végétation extraite de l'étang.

Côté soleil, Christian s'est attelé à l'élévation des buttes en forme d'arc-en-ciel. Jardiner en couple peut paraître profondément romantique, mais quand monsieur tente d'appliquer les directives de madame en son absence, il y a fort à parier qu'il y aura quelques malentendus. Ce fut notre cas notamment en ce qui concerne la hauteur, la largeur et l'espacement des buttes. Rationnel, Christian avait réduit les chemins

au strict minimum, tandis que pour ma part je tenais à pouvoir circuler entre les buttes sans piétiner les salades et à m'accroupir sans y poser les fesses! Bref une vidéo d'Emilia Hazelip, précurseur en France de la culture sur buttes, nous a mis d'accord: elles auront finalement environ 120 cm de largeur, 50 cm de haut et seront espacées de 50 cm. Pour ces six nouvelles buttes, pas de bois ni d'écorces: nous prélevons simplement la terre dans les chemins pour ériger les monticules.

«Wanted» petites bottes bios

Dans le fond du verger, le potager-mandala prend aussi belle allure. L'asymétrie des buttes va peut-être compliquer le choix des associations de légumes et l'entretien, mais peu importe, le plaisir des yeux compensera notre peine. De nouvelles chutes de neige nous obligent malheureusement à laisser le chantier en plan. J'en profite pour poursuivre ma quête de paille bio. Exclu en effet d'utiliser une paille truffée de fongicides, d'insecticides et de réducteurs de croissance comme mulch ainsi que pour la litière des poules et des lapins. Eh bien sachez que trouver des petites bottes bios est de nos jours extrêmement difficile! Elles ont en effet cédé la place aux énormes balles rondes intransportables pour le particulier. Après bon nombre de coups de fil, nous avons finalement déniché un petit lot d'excellentes bottes à moins de 15 km de la maison. Chic, le beau temps est annoncé pour le week-end. On se donne encore une semaine pour terminer les buttes et commencer les premiers semis.

AINO ADRIAENS ■

QUESTIONS À...

Gaëtan Morard

Permaculteur et spécialiste du sol

«Les buttes permettent d'éviter le compactage du sol»

En quoi la culture sur buttes permet-elle d'améliorer la qualité du sol?

En réalité, faire des buttes n'est pas indispensable. C'est surtout pertinent dans les sols gorgés d'eau ou très pauvres en nutriments. En apportant beaucoup de matière organique, on parvient à recréer plus rapidement un sol bien aéré et riche en microorganismes. Cela dit, dans le cas où la terre est déjà de bonne qualité, les buttes permettent d'éviter plus facilement le compactage du sol et ont un intérêt esthétique et ergonomique évident.

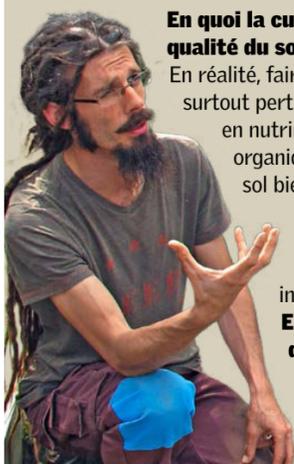
Enterrement du bois ou du fumier au fond d'une butte va à l'encontre d'un processus naturel. N'y a-t-il pas un risque élevé d'asphyxie du sol?

En effet, il ne faudrait jamais enterrer la

matière à plus de 30 cm de profondeur de sorte que le bois ou le fumier puissent rester en contact avec les microorganismes de surface et se décomposer correctement. On doit aussi veiller à ce que le bois enterré soit gorgé d'eau et à respecter l'équilibre carbone-azote par l'apport de compost ou de fumier mûr. Le plus simple reste toutefois de déposer des couches en surface plutôt que d'enterrer la matière.

Y a-t-il des matériaux à ne surtout pas intégrer dans une butte?

Je conseille les bois de feuillus plutôt que les résineux, afin de ne pas augmenter l'acidité du sol, et je privilégie des branches de 10 à 20 cm de diamètre maximum. C'est aussi important de colmater les interstices avec de la matière organique pour que les rongeurs n'y élisent pas domicile. En règle générale, il faudrait éviter les matériaux qui pourraient contenir des polluants ou des pesticides.



UN JARDIN EN PERMACULTURE 4/12

La basse-cour et la petite faune du jardin: de précieux alliés antilimaces

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. En avril, les limaces occupent déjà la serre, mais la lutte contre les ravageurs s'organise à tous les niveaux du jardin.

Nos bords de fenêtres sont encombrés de bacs de culture et la serre est maintenant tapissée de plantons. Les couches chaudes tiennent leurs promesses: le fumier de cheval s'est mis à chauffer et maintient une température douce au ras des plants de tomates déjà sortis de la maison.

Les limaces se portent également très bien car j'en ai importé une belle collection avec le mulch de feuilles mortes. La lutte se joue tous les soirs à la lampe de poche et à couteaux tirés. Au jardin, elles sommeillent encore mais on s'attend à ce qu'elles apprécient diablement les paillis qui recouvrent nos buttes. Qu'à cela ne tienne, vous pouvez déjà trembler, limaces! Une arme secrète est en train de prendre vie dans la chaleur de notre couveuse.

Canards chasseurs

Sept œufs de canards y occupent en effet une place de choix parmi un bel assortiment d'œufs de poule. Si tout se passe bien, d'ici à la fin du mois, notre basse-cour s'étoffera de quelques palmipèdes réputés pour raffoler des limaces. D'après mes lectures, les coureurs indiens remportent quasi tous les suffrages auprès des permaculteurs: lâché dans le jardin, ce canard léger au port dressé engloutirait chaque jour des dizaines de limaces sans faire trop de dégâts aux légumes du potager. Sur internet, certains témoignages divergent pourtant et affirment que l'animal finit toujours par prendre goût aux légumes, en particulier si un été sec le prive de limaces. A Montalchez (NE), Guillaume Mussard tempère: «Tous les canards mangent des limaces mais certaines races sont plus adaptées que d'autres à la permaculture. Pour ma part, je



Les poules rendent de nombreux services au jardin: elles recyclent les déchets verts, détruisent les parasites et fournissent de l'engrais. Le poulailler est aussi une source inépuisable d'orties avec lesquelles on fabrique un purin plein de vertus. Photos ci-dessous, de g. à dr. : Antoine rafraîchit l'hôtel à insectes en insérant de nouvelles tiges sèches. Dans la serre, nos plantons sont déjà convoités par les limaces. Le canard coureur indien raffole des limaces. Il en engloutit quotidiennement des dizaines, sans causer trop de dommages aux légumes du potager.



© PHOTOS AINO ADRIAENS

préfère les rouens clairs aux coureurs indiens car ils sont plus familiers, plus gros et mangent donc trois fois plus de limaces. Comme ils sont lourds, ils ne montent pas sur mes buttes bordées de planches et n'abîment pas les semis. C'est aussi une race dont on fait bonne chère, alors que les coureurs indiens, secs, nerveux mais excellents pondeurs, sont devenus très populaires dans les pays anglo-saxons, où les permaculteurs sont souvent végétariens.» Je me ferai donc ma propre opinion car, par chance, on m'a donné des œufs de ces deux races pour ma couveuse. Je suivrai en tout cas le conseil de Guillaume: se limiter à maximum deux canards par 1000 m², pour

éviter les dégâts au potager. La poule a aussi la cote auprès des permaculteurs, car c'est l'exemple même de l'animal multiservices: elle mange nos déchets organiques, détruit des parasites, désherbe, épand un bon engrais et, de surcroît, pond des œufs! Bref, une super auxiliaire s'il n'était sa fâcheuse habitude de gratter le sol partout où elle passe et d'aimer autant les feuilles de chou que leurs ravageurs. Les solutions? Ne lâcher ses volailles dans le potager que sous haute surveillance ou seulement en fin d'hiver, lorsqu'il n'y a plus de légumes à perdre.

Le tracteur à poules est aussi sorti de l'imagination débordante des permaculteurs: il s'agit simplement d'un petit poulailler mobile, enclos compris, pas plus large qu'une planche de culture, que l'on déplace comme une brouette au gré des besoins en engrais et en désherbant. On peut adopter le même système pour les lapins, mais en guise de tondeuse cette fois. Je doute cependant que Touffu, notre barbu belge, trouve cela rigolo alors qu'il partage actuellement un vaste bout de verger avec nos quinze poules. Pour cette année en tous cas, pas question de lâcher la basse-cour sur nos nouvelles buttes à peine stabilisées. Il est parfois plus sage de se passer de ses services.

Auxiliaires sauvages

Les animaux domestiques, y compris nos abeilles (voir encadré ci-contre), jouent un rôle essentiel dans un jardin qui se veut autarcique. La petite faune sauvage est tout aussi indispensable. En cette saison, nos haies broussailleuses attirent beaucoup de passereaux migrateurs affamés qui boulotent déjà chenilles et ravageurs poten-

tiels. Antoine a contrôlé la propreté des nichoirs et m'a aussi aidée à rafraîchir l'hôtel à insectes.

C'est le bon moment, car nos plates-bandes de vivaces sont pleines de tiges sèches et creuses qu'il est temps de couper: débitées en tronçons, elles pourront servir de lieu de ponte aux guêpes et aux abeilles sauvages, tout comme les tiges de ronces et de framboisiers. L'étang, lui, est déjà paré d'auxiliaires en puissance: des centaines de têtards de crapauds et de grenouilles rousses, futurs amateurs de limaçons, ondulent le long des berges.

AINO ADRIAENS ■

+ D'INFOS Voir T&N du 17 mars, 25 février et 21 janvier.

Vers une apiculture plus naturelle



Nos abeilles sont en pleine effervescence. En cette saison, les visites doivent être assez régulières car les ruches classiques de type Dadant nécessitent beaucoup d'interventions: rajout de cires gaufrées et de cadres à mâle, pose de hausses et de grilles à reine, création de nuclei, etc. En permaculture, on leur préfère des systèmes qui dérangent moins les abeilles, où les colonies se développent de façon plus naturelle. Plusieurs options sont possibles: les ruches Waré, les ruches africaines de forme trapézoïdale ou encore, les ruches «rondes» qui imitent les arbres creux. Dans ces ruches, la reine se promène où elle veut et on se contente de fournir aux abeilles des baguettes de bois auxquelles elles vont suspendre leurs rayons à miel. L'apiculteur les pressera à la main le moment venu pour en extraire le précieux nectar. Séduite par l'élégance des ruches rondes, j'aurais

aimé en construire une pour tenter l'expérience dès cette année, mais le jardin et les autres élevages ne m'en ont pas laissé le temps. Affaire à suivre l'an prochain peut-être...

+ D'INFOS Apiculture alternative, Maurice Chaudière, Editions Le Décaèdre, 2015, 54 pages.

Publicité



Choisissez vos plantes sur
www.meylan.ch
 gardecentreMEYLAN
 Ch. de Longemarlaz 2 - Crissier - Tél. 021 635 33 34

UN JARDIN EN PERMACULTURE 5/12

Fleurs et légumes associés sont une des clés de la biodiversité

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. En mai, associer les plantes sur les buttes relève à la fois du casse-tête et du land art.

Ne s'improvise pas maman canard qui veut: les œufs de coureur indien et de rouen clair n'ont pas éclos dans la couveuse. Qu'à cela ne tienne, notre cadet, Antoine, a démarré une nouvelle couvée et y veille farouchement. Autre déconvenue: nos magnifiques plantons de tomates, qui ont frisé dans la serre lors de la nuit glaciale du 28 avril. Si les plus élancés semblent irrécupérables, les plus trapus ont déjà bien repris du poil de la feuille. Les chaleurs de l'Ascension nous ont permis de sortir bon nombre de plantons et de poursuivre les semis. Mais une évidence s'impose: la culture sur buttes remet sérieusement en question nos habitudes.

Amis et ennemis

Jamais je ne me suis autant pris la tête pour savoir où j'allais installer céleris, brocolis, salades, poireaux, salsifis, amarantes et côtes de bettes. Jamais je ne suis restée aussi perplexe, un sachet de graines dans une main, un planton dans l'autre. Depuis longtemps nous associons classiquement les oignons et les carottes, les choux et les salades, les tomates et les soucis, mais cette fois nous faisons un sacré pas de plus en optant pour la biodiversité maximale sur un espace très restreint, en réfléchissant aux exigences, affinités et auxiliaires de chaque plante, tout en veillant à l'esthétique de l'ensemble et aux cycles de la Lune pour la mise en œuvre... Heureusement, il existe d'excellents manuels sur les plantes compagnes qui permettent d'y voir plus clair afin de profiter au mieux des capucines et d'améliorer les rapports de voisinage du fenouil. Le formateur québécois en permaculture Bernard Alonso, qui animait récemment un stage à Dizy (VD), m'a aussi amplement rassurée: «Il faut certes faire at-



Les légumes sont associés sur les buttes selon leurs affinités ou leur vigueur. Photo ci-contre: les pois mange-tout sont associés aux carottes. Pour s'y retrouver, mieux vaut noter sur un plan ce qui a été semé et planté. Christian a réalisé une «tour à patates», où les tubercules se forment dans des couches alternées de compost et de paille.



tention au céleri et au fenouil, car ce sont de mauvais voisins, mais pour le reste ce n'est pas un problème si on ne connaît pas bien les symbioses. Dans la nature les plantes se combinent de façon aléatoire et ça marche plutôt bien. L'important, c'est surtout la diversité!» Un conseil qui est venu à bout de mes hésitations et qui a habillé les buttes d'une joyeuse alternance de semis et de plantons en tout genre. Les légumes aux racines profondes ont plutôt pris place au sommet des buttes, dans une symétrie très approximative, tandis que les salades et les

bettes s'épanouiront sur leurs flancs. Les brocolis sont intercalés entre les épinards, les cosmos égaieront les choux et les poireaux se coltinent les céleris. Aux extrémités, on a planté quelques vivaces aromatiques et piqueté des fleurs au petit bonheur.

Tour à patates et bottes de paille

Le verger n'est pas en reste côté cultures. Christian a monté deux «tours à patates» entre les pommiers. Le concept, qui permet surtout de gagner de la place, est simple: on prend un silo à compost grillagé et on le

remplit d'une alternance de paille et de compost. Les tubercules sont posés sur le compost en bordure du silo. Un tuyau percé placé au centre de la tour permettra d'arroser le tout uniformément. Si tout se passe bien, les plants de patates s'épanouiront bientôt vigoureusement à travers le grillage. Autre expérience: la culture sur bottes de paille. Devenue très prisée en milieu urbain où le sol est rare, elle consiste à cultiver ses légumes dans des bottes de paille bio posées sur la tranche, fibres à la verticale. Au préalable, il faut d'abord enclencher le processus de décomposition des bottes en apportant une bonne dose d'azote: nous les avons couvertes de crottes de poules puis arrosées régulièrement de purin d'orties pendant une semaine. La paille commence alors à fermenter et monte en température. Au bout d'une dizaine de jours, quand la température est redescendue à 20 degrés, on rajoute une couche de compost et on peut commencer les plantations. Christian a aligné ses bottes sur une terrasse du verger et y a déjà planté courges et maïs. Pour ma part j'expérimente cette technique entre les fondations de notre future serre à plantons, avec je l'espère de belles tomates à la clé. Malgré tous nos efforts, il nous reste encore de nombreux plantons en réserve. Ils remplaceront ceux que mangeront les limaces et feront sans doute le bonheur d'autres jardiniers. Les trocs de plantes (voir encadré ci-contre) font aussi partie de ce grand mouvement de partage qui est un des fondements de la permaculture.

AINO ADRIAENS ■

+ D'INFOS Plantes compagnes au potager bio, le guide des cultures associées, S. Lefrançois et J.-P. Thorez, Éditions Terre vivante.

QUESTIONS À...

Bernard Alonso

Formateur québécois en permaculture et fondateur de l'Université collaborative internationale de la transition.

«Qu'on le veuille ou non, il faudra revenir à des valeurs plus naturelles pour assurer l'avenir de la Terre»



Les trocs de plantes et de graines sont devenus très à la mode ces dernières années. Selon vous, c'est aussi de la permaculture?

Oui, car la notion de partage est capitale dans la démarche: il s'agit bien de respecter la terre, le sol, mais aussi l'être humain. Nous faisons partie d'un écosystème et devons réapprendre à soigner nos relations par la solidarité et le partage. Aujourd'hui, les gens en ont besoin, car notre système économique est un fiasco. La compétition entre individus a atteint ses limites et, qu'on le veuille ou non, il faudra renouer avec des valeurs plus fondamentales.

Les paniers bios relèvent-ils aussi de la même tendance?

Tout à fait. De plus en plus de consommateurs veulent manger sain et local, et recherchent le contact avec les producteurs. Idéalement, il faudrait pouvoir trouver tout ce dont nous avons besoin pour vivre dans un rayon de 50 kilomètres.

Doit-on forcément faire partie d'un réseau quand on est permaculteur?

Nous sommes des êtres sociaux, les contacts sont donc spontanés, instinctifs et enrichissants pour tous. La permaculture dépasse les limites du jardin, elle s'applique aussi aux mouvements de transition qui essaient sur la planète. C'est un nouvel art de vivre ensemble.

+ D'INFOS www.permacultureinternationale.org

UN JARDIN EN PERMACULTURE 6/12

Le hache-paille fournit un excellent mulch à mettre entre les légumes

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. En juin, les buttes sont rechargées régulièrement avec un mulch coupé au hache-paille, ancien outil agricole remis au goût du jour par les permaculteurs.

Nos garçons en ont marre de manger de la salade et du cresson. Et j'avoue humblement que pour l'instant, je n'ai guère d'autres productions maison à leur mettre sous la dent, car bon nombre de légumes sont en grève de croissance. Les brocolis ont la taille d'un bouton de rose, tandis que les choux rouges et les courgettes semblent s'être figés au stade cinq feuilles pour le reste de la saison. Apparemment, les coups de froid et les pluies battantes ne font de bien à personne, sauf peut-être aux canards qui pataugent allègrement dans un poulailler transformé en bourbier. Mais je garde espoir: les céleris sont splendides, les haricots grimpent lentement et les tomates plantées hors de la serre ne sont pas encore malades.

Cinq canards et peu de limaces

Un miracle aussi: nous n'avons quasi pas de limaces ou si peu. Il est probable que la canicule de l'an dernier et l'aménagement des buttes cet hiver ont réduit drastiquement leur population. C'est tant mieux, car question canards, nous sommes armés mais pas encore aguerris. *Pataplouf* a maintenant 2 semaines. Devant nos échecs successifs en matière d'incubation artificielle, une amie nous l'a offert en même temps que quatre autres coureurs indiens plus âgés. Ces derniers sont à tel point sauvages que je ne suis pas près de les lâcher au potager. Le petit dernier, en revanche, ne nous quitte pas d'une semelle. Son éducation est en cours, mais pour l'instant il préfère encore les mouches aux gastéropodes. Vu que les limaces sont peu à craindre, nous commençons à pailler plus sérieuse-



1. Ce vieux hache-paille, déniché dans une grange à Sergey (VD) et actionné à la force des bras, permet de transformer en un précieux mulch les déchets verts ou secs du jardin. 2. Âgé d'à peine 2 semaines, le canard coureur indien «Pataplouf» apprend le dur métier de chasseur de limaces. 3. Dans la serre, les campagnols sont neutralisés au moyen de pièges assommoirs.



ment nos plantations. Couvrir le sol est en effet la façon la plus naturelle de le nourrir tout en le protégeant de la sécheresse et en limitant la croissance des herbes indésirables. Avec le temps, il paraît que l'installation de prédateurs comme les carabes sous les paillis devrait aussi permettre de limiter la prolifération des limaces. Quoi qu'il en soit, la paille bio dont nous avons recouvert les buttes en mars s'est déjà bien décomposée. Nous les rechargeons mainte-

nant avec tous les déchets verts qui nous tombent sous la main: feuilles de rhubarbe, iris fanés, orties, herbes fauchées...

Tiges hachées menu

Pour les répartir plus facilement entre les légumes, nous mettons à contribution un vieil outil absolument génial, le hache-paille, découvert au centre Pro Natura de Champ-Pittet, à Yverdon (VD), et à la ferme permacole du Bec-Hellouin, en Normandie. Une petite annonce dans *Terre&Nature* m'a permis de mettre la main sur l'objet convoité dans la grange de Joseph Corminbœuf, à Domdidier (FR), tandis que notre fils Gaël en a déniché un second exemplaire par hasard dans une ferme voisine, alors qu'il cherchait des chouettes effraies. «On utilisait le hache-paille en hiver pour faire du foin, un fourrage de paille hachée que l'on mélangeait ensuite avec de la betterave fourragère: ça nourrissait bien les vaches quand il fallait économiser le foin», se souvient Joseph Corminbœuf. À l'époque, la roue munie de lames tranchantes pouvait être couplée à la force d'un moteur, mais mon mari Christian a restauré sa manivelle pour l'activer à l'huile de coude. Le geste est beau et travailler sans moteur est un plaisir dont nous ne pouvons plus nous passer (voir encadré). Dorénavant, le hache-paille aura une seconde vie au fond du verger, où il s'avère déjà diablement efficace pour hacher menu toutes les tiges coupées ou arrachées, vertes ou sèches, mais d'un

diamètre inférieur à un centimètre. Si nous avons des thuyas ou des lauriers au jardin, leurs rameaux taillés subiraient le même sort, car selon les expériences menées par les jardiniers du centre Terre vivante, en Isère (F), le mulch de résineux ou de plantes toxiques ne contrarie pas la croissance des légumes.

Voleurs d'oignons

Dans la serre, la couverture de feuilles mortes est encore suffisante. En dessous, nous avons obtenu un terreau incroyablement riche en mycélium et en vers de terre, issu du mélange de la terre, des feuilles et du fumier de cheval. Les tomates ont belle allure, mais les fraises, les aubergines et les poivrons manquent comme tout le monde de chaleur. Pour profiter davantage de l'espace, j'ai semé du cresson, du basilic et des soucis en guise de couvre-sol. La mauvaise surprise est venue du côté des échalotes et des oignons plantés au bord des planches: une ligne complète a quasi disparu du jour au lendemain sans laisser de feuilles! J'ai cru rêver mais non, le forfait était signé non pas par un campagnol, mais par toute une famille que nous sommes maintenant en train de traquer avec des pièges assommoirs. On peut aimer la petite faune sauvage et s'appliquer à la favoriser, mais il y a quand même des limites à ne pas dépasser.

AINO ADRIAENS ■

+ D'INFOS Je paille mes cultures, par Blaise Leclerc, Éditions Terre vivante.

BON À SAVOIR

L'huile de coude: une alternative au pétrole!



En permaculture, le sol fait l'objet des soins les plus attentifs. Les travaux de labour et d'aération sont confiés aux vers de terre, tandis que la fertilisation est assurée par des milliards de microorganismes nourris de mulch, d'extraits de plantes et d'engrais verts. Le jardinier ne chôme pas pour autant. Il travaille en surface avec ses mains et une panoplie d'outils légers: griffe, sarcloret, houlette, binette... Par souci de cohérence et de protection de l'environnement, les permaculteurs cherchent à limiter le recours à la pétrochimie, et par conséquent évitent autant que possible les moteurs. La faux et la tondeuse mécanique sont remises au goût du jour de même que des outils increvables dénichés dans les granges et les brocantes. Les professionnels misent aussi sur la traction animale, en adaptant des mécanismes d'autrefois aux besoins actuels. Ils font également preuve d'une imagination débordante pour inventer les outils qui leur font défaut, par exemple la «campagnole» du Bec-Hellouin, une grelinette qui émiette la terre sans effort, ou encore le semoir Coleman, qui permet de semer en six rangs sur une planche étroite. Preuve que la transition énergétique qui est en marche génère aussi un grand élan d'innovation.

UN JARDIN EN PERMACULTURE 7/12

Le temps du farniente et de la contemplation est enfin arrivé

Chaque mois depuis le début de l'année, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. Mais en juillet, il faut savoir prendre le large pour mieux revenir et apprécier le bonheur d'un jardin plein de vie.

À l'heure où vous lirez ces lignes, je serai en vacances et heureuse d'y être. Heureuse d'avoir laissé derrière moi un jardin lacéré par la grêle du 24 juin dernier. À peine commençait-il à se remettre du froid et de l'humidité que l'orage a frappé fort, au point de déchiqueter les rhubarbes et les plants de tomates, d'arracher les haricots et les prunes et de cribler en quelques minutes tout ce qui était vert et plus ou moins tendre de milliers de trous. Bref, sérieux coup de blues qui, cumulé à la folie furieuse qui s'empare de chacun au mois de juin, nous a finalement réjouis de tout laisser en plan, non sans confier poules, lapins, canards et aubergines à des amis belges dévoués et amoureux de notre jardin.

Mais avant de le quitter, je vous y emmène en promenade. Pieds nus et sans outils. Juste avec l'envie de partager notre petit paradis plein de vie. Car au-delà de ce qui fâche et décourage, de ce qui se prépare et se rêve, il y a déjà du beau et du bien réussi.



Ce mois de juillet marque une pause bienvenue dans le jardin luxuriant d'Aino Adriaens, qui bruisse de vie entre les petites bêtes qui ont élu domicile dans la nouvelle mare et les insectes butineurs qui font bombance au-dessus de la prairie et des massifs de fleurs.

© PHOTOS AINO ADRIAENS

Fleurs et papillons

Ils auront attendu juillet pour éclore, mais cette fois ils sont tous de sortie! Des dizaines de papillons volettent au-dessus de la prairie et des massifs de fleurs qui bordent le sentier menant au poulailler. Au bout de dix-neuf ans de soins et de patience, le pâturage gras qu'était notre terrain est devenu une jolie prairie piquetée de scabieuses et de marguerites. Il n'en fallait pas moins pour que les papillons reviennent, mais aussi les syrphes, les abeilles sauvages, les grillons, les sauterelles, et ces milliers de petits alliés qui rendent service au jardinier. Nous avons identifié plus de quarante espèces de papillons de jour dans le jardin, dont le très rare thécla du prunier. Et dès le crépuscule, place aux sphinx qui bourdonnent autour des belles-de-nuit et des chèvrefeuilles, et aux chauves-souris qui virevoltent autour de l'étang et des arbres fruitiers.



Arbres creux et rosiers lianes

En permaculture comme dans la nature, chaque élément du jardin doit jouer plusieurs rôles. C'est bien ce que font nos vieux pruniers enrobés de lierre et de roses jusqu'à la cime. On aurait pu les abattre,

mais nous avons préféré leur offrir une seconde vie en les habillant de rosiers lianes éclatants et parfumés. Les butineurs et les mésanges qui nichent dans les troncs creux sont comblés. Les flemmards aussi: c'est chaque jour un grand bonheur d'y accrocher son hamac.



Points d'eau

Sans eau, pas de vie. Ou, en tout cas, pas de libellules ni de grenouilles. Pour y remédier, nous avons creusé l'étang avant même d'installer une salle de bains dans la maison. À peine avait-il été mis en eau que les tritons sont arrivés, les crapauds et les notonectes ont suivi. Le même scénario s'est reproduit dans les deux petites mares créées ce printemps entre les buttes de nos potagers.

Ceinturés de salicaires, de céleris-branches, de persil et d'épinards rouges, ces points d'eau créent un microclimat rafraîchissant et attirent déjà une vie incroyable, baigneurs de passage et résidents permanents. Pour l'heure, des grenouilles rousses y sont en pleine métamorphose. Sûr que nous les rencontrerons bientôt à la chasse aux limaces, à l'ombre des courgettes et des grandes consoues.



Haie comestible

Églantier, prunellier, aubépine, viorne, sureau, fusain... Notre jardin est limité par 200 mètres de haie changeante au fil des saisons. Si le verger ne porte pas de fruits cet automne, au moins aurons-nous des cynorhodons, des cornouilles, des noisettes et des cenelles en abondance. Il y a là matière à nourrir et abriter du beau monde, à commencer par les oiseaux et de nombreuses espèces de papillons qui y grandissent avant d'aller batifoler dans nos fleurs. La haie est aussi une source inépuisable de branches pour le mulch, les tuteurs ou la vannerie.



Toiture végétale

Adossé à la maison, l'appentis qui abrite le matériel apicole et nos outils de jardin est coiffé d'une toiture végétalisée. Son substrat de briques recyclées et de tout-venant m'autorise à y accueillir des plantes que j'ai

de la peine à maintenir ailleurs au jardin: vipérines, orpins, iris nains, œillets et tulipes sauvages. Pour joindre l'utile à l'agréable, j'y ai aussi planté de l'ail et du safran, ainsi que des vieux pieds de vigne en guise de garde-corps. Il ne manque plus que les lézards pour parfaire le tableau, mais ils boudent nos murs mal exposés. Patience! Nous prendrons bientôt le temps de faire de belles terrasses en pierres sèches dans le talus sec situé en contrebas de la serre.



Tas de chénit

Eh bien oui! nous aimons le chénit et en sommes fiers. Car c'est sous le tas de branches abandonné au pied de la haie que nichent des troglodytes. C'est derrière le tas de cailloux que nous avons vu jouer l'hermine et c'est dans les tiges sèches du roncier qu'éclosent des abeilles sauvages. Pas question pour autant de laisser la nature faire tout ce qu'elle veut. Nous lui tenons une bride à la fois ferme et légère, pour que le jardin reste un jardin. Productif, agréable à vivre et accueillant pour tous.

Il est temps de partir. Le TGV n'attend pas. Là-bas, nous rêverons du jardin, conscients de la chance inestimable que nous aurons de le retrouver et d'y poursuivre nos vacances.

AINO ADRIAENS ■

UN JARDIN EN PERMACULTURE 8/12

Nos potagers se sont mués en jardins de cocagne pour le plaisir des papilles



Sous leur couvert de mulch et de légumes, les buttes retiennent bien l'eau d'arrosage et dessinent un potager plus facile à entretenir. Au milieu une mare peu profonde attire les grenouilles et les abeilles et contribue à rafraîchir l'atmosphère.



© PHOTOS BENOÎT RENEVEY / AINO ADRIAENS

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part des expériences en permaculture faites dans son jardin. Août est le mois des récoltes et des premières conclusions. Si les buttes tiennent leurs promesses, les tours à patates, par contre, n'ont rien donné.

C'est fou ce qu'un jardin peut changer en quinze jours d'absence! À croire que plantes et animaux se donnent le mot pour fomenter une rébellion ou nous préparer une surprise. Mais quel plaisir de s'y précipiter à peine arrivés au bercail et de pousser des exclamations à la hauteur de sa métamorphose! Quelle jungle! Les tournesols ont pris l'ascenseur et, dans leurs massifs, les vivaces s'enlacent amoureusement par liserons interposés. Les buttes du potager ont disparu sous les salades, les courgettes et les endives. On se retient à peine de tirer une herbe par ici, de rattacher un plant de tomates par là ou d'empoigner le sécateur.

Côté basse-cour, une cacophonie nous accueille. Et parmi les musiciens, on reconnaît à peine le caneton *Pataplouf*, qui a triplé de volume à force de gâteries. On ne sait plus où donner du regard, mais d'un seul coup d'œil, on évalue déjà les travaux les plus urgents en se réjouissant de s'y mettre à fond le lendemain.

Buttes à point

La grêle du 24 juin n'est plus qu'un mauvais souvenir. Sur les buttes, les légumes ont maintenant belle allure et même les maïs déchiquetés ce jour-là sont devenus magnifiques. On s'attendait à une orgie de mauvaises herbes, mais non, les chiens-pieds-de-poule, l'égo-pode et les liserons sont restés plutôt sages. L'épaisse couche de mulch dont nous avons recouvert le sol avant de partir a tenu ses promesses. Ce qui nous frappe surtout, c'est que les buttes nous offrent une lecture nettement plus claire du potager qu'elle ne l'était auparavant. Les cheminements sont bien délimités, les cultures faciles à entretenir. Cinq à sept variétés de légumes et de fleurs se côtoient sur une même butte, mais chacun a bien su défendre sa place. Je

n'ai d'ailleurs jamais réussi d'aussi belles salades, alors qu'elles poussent pourtant en biais sur les pentes.

Réserves d'eau et couleuvres

Notre sol très drainant nous avait habitués à manier l'arrosoir quasi quotidiennement en été, cette époque serait-elle révolue? Contrairement à ce qu'on craignait, les buttes n'ont pas accentué le drainage, mais semblent au contraire éviter que l'eau ne disparaisse illico au fin fond des abysses.

Pris en sandwich entre une couche de bois et le mulch, le sol reste plus humide, ce qui se voit bien dès qu'on écarte les couvres-sol.

Apprendre à bien gérer l'eau est un des objectifs majeurs des permaculteurs. À défaut de disposer d'une source au jardin, nous avons multiplié les systèmes de récupération d'eau de pluie. Les vieux fûts en chêne, les tonneaux et les réservoirs en plastique nous offrent une autonomie d'environ 4200 litres, ce qui reste encore largement

insuffisant en période de sécheresse. Nous avons aussi créé deux points d'eau au cœur des potagers, censés rafraîchir l'atmosphère en été. Quoi qu'il en soit, ils abreuvant nos abeilles, plaisent aux libellules et – trop génial comme diraient nos garçons – deux jeunes couleuvres y ont élu domicile! C'est une belle récompense car, comme elles sont sûrement nées dans l'un des composts, elles prouvent que le jardin se rapproche de plus en plus d'un écosystème naturel (voir encadré ci-dessous).

QUESTIONS À...

Sylvain Dubey

Herpétologue au bureau d'études et conseils en environnement Hintermann et Weber à Montreux (VD)

«Les reptiles sont encore souvent tués par ignorance. On peut apprendre à les connaître et à apprécier leurs services»



Lors d'un cours donné au BioDiVerger, le verger permacole de Marcellin (VD), vous avez encouragé les jardiniers à attirer les reptiles au jardin. En quoi peuvent-ils leur être utiles?

Les lézards et les serpents se nourrissent de petites bêtes, insectes, mollusques ou petits rongeurs qui peuvent causer des dégâts au potager. Les accueillir au jardin est aussi une bonne façon d'apprendre à les connaître et à les protéger, car la plupart des reptiles sont menacés de disparition.

Quelles sont les espèces particulièrement recommandables?

Tous les lézards bien sûr et aussi l'orvet, qui est un lézard sans pattes et qui mange volontiers les limaces. Côté serpents, la coronelle lisse visitera volontiers les jardins en lisière de forêt et c'est un bon atout, car elle mange de tout, rongeurs compris.

Comment peut-on les favoriser?

Les reptiles n'aiment pas le gazon! Offrez-leur des structures où ils peuvent se cacher et se chauffer, comme des composts, des tas de bois et des cailloux. Un roncier est aussi bienvenu, car ils peuvent s'y mettre à l'abri des chats, qui sont leurs principaux ennemis.

Mildiou et pucerons à l'assaut

Tout n'est pas rose pour autant! Du côté des tours à patates, c'est la misère totale. Plein d'optimisme, Christian a démonté les deux silos pour dénicher les tubercules, mais y a récolté guère plus que ce qu'il avait planté... Il semble que les plants ont manqué d'eau, car les paillis étaient complètement desséchés. Dans la serre aussi, c'est un peu la déprime. Les aubergines sont ridicules, les poivrons se comptent sur les doigts de la main et les tomates sont ravagées par le mildiou, alors que celles qui poussent dehors sur les bottes de paille ne sont même pas malades. Et depuis quelques jours, des centaines de pucerons s'en prennent au feuillage des melons et des concombres. Aux grands maux les grands remèdes. J'ai ressorti mes fioles et mes bouquins et empoigné le pulvérisateur. Suivant les conseils d'Éric Petiot (voir + d'info), j'ai déjà aspergé mes tomates d'un savant mélange d'huiles essentielles. Et les pucerons peuvent trembler, car, demain matin, ils auront droit à une bonne giclée d'ail macéré en guise de réveil.

AINO ADRIAENS ■

+ D'INFOS Nous recommandons deux livres d'Éric Petiot, aux Éditions du Terran: *Soigner les plantes par les huiles essentielles et les huiles végétales et minérales* et *Purin d'ortie & Cie – Les plantes au secours des plantes*.

UN JARDIN EN PERMACULTURE 9/12

En ce début d'automne, sachons sécher et ensacher sans chichi!

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. En septembre, les fruits sèchent au soleil et les graines mûrissent à point pour l'an prochain.

Enfin de la pluie! N'en déplaise aux amateurs de chaise longue, je remercie le ciel pour ses perturbations! Il faut dire que le jardin commençait sérieusement à tirer la langue car, vu l'état de nos réserves d'eau, nous limitons l'arrosage au strict minimum vital. Si quelqu'un m'entend là-haut, je commande donc des épisodes d'au moins deux jours de pluie abondante suivis de soleil à gogo pour poursuivre et parfaire le séchage des fruits et la récolte des graines du jardin.

Sous le soleil exactement

Le verger n'est pas particulièrement généreux cette année, mais les prunes et les mirabelles sont quand même suffisamment abondantes pour avoir motivé la sortie de notre séchoir solaire. Bricolé en suivant les conseils de l'association genevoise Solemyo (voir plus d'infos), le modèle est encombrant, mais efficace. Son principe est simple: la chaleur du soleil est captée par une tôle ondulée peinte en noir mat, inclinée et recouverte d'une plaque de verre ou de polycarbonate. L'air qui circule entre la tôle et la plaque s'échauffe, puis monte dans un caisson collecteur percé de trous, sur lesquels nous disposons les grilles de séchage, en l'occurrence celles d'un dessiccateur électrique. Les pommes en rondelles peuvent sécher en une journée ensoleillée, tandis que les prunes coupées en deux nécessitent deux à trois jours de séchage selon leur épaisseur.

À côté du séchoir solaire, le céricateur est aussi en action. Là, il ne s'agit pas de fruits à sécher, mais de cire à faire fondre, car je profite des derniers beaux jours pour éliminer mes vieux cadres de ruche: les pains de



Septembre est le mois des récoltes au jardin, et celui des conserves. Les prunes et mirabelles dénoyautées sont ainsi mises à sécher sur le séchoir solaire fait maison. Les graines de plusieurs plantes sont tamisées puis ensachées soigneusement. Cela permettra des économies substantielles sur les commandes de semences bios pour l'an prochain. Enfin, les cailloux d'un chantier voisin sont une aubaine dans la perspective de monter bientôt des murets de jardin en pierres sèches.



cire ainsi récupérés se métamorphosent en bougies avant Noël.

L'usage de ces deux caissons solaires correspond parfaitement à l'esprit de la permaculture. Au-delà du jardinage bio, il s'agit en effet d'une démarche globale qui vise autant l'économie que l'autonomie énergétique. Dans le même ordre d'idée, j'augmenterai cette année la part de légumes conservés par lactofermentation. Conquis par la choucroute, que nous fabriquons depuis quelques années dans des bocaux d'un litre, nous allons tester prochainement betteraves, topinambours,

navets et côtes de bette en nous inspirant des recettes de notre ami et voisin Christophe Béguin, initiateur de l'Assoce à salade (voir encadré).

Semences pour l'an prochain

Septembre est aussi le bon moment pour faire le plein de graines pour l'an prochain. Motivée par l'acquisition d'une vieille armoire où je pourrai enfin bien ranger mes semences, j'ai décidé de m'y appliquer plus sérieusement cet automne. Non seulement cela permet des économies substantielles sur la prochaine commande de graines bios,

mais c'est aussi tout bénéfique pour la vie des futurs plants: d'une génération à l'autre, les graines portent en elles le vécu de leur plante mère, comme le type de sol et de climat où elle a grandi, et donnent à leur tour naissance à des plantes plus résistantes, car parfaitement adaptées au contexte du jardin. Pour l'instant, j'ai déjà ensaché les graines de trois variétés de salades, de l'arroche rouge ainsi que celles des endives, bettes à tondre et persil de l'an dernier. Il est d'ailleurs probable qu'elles se soient déjà en grande partie semées toutes seules et qu'elles germeront au hasard des buttes au printemps prochain.

QUESTIONS À...

Christophe Béguin

Naturopathe et fondateur de l'Assoce à salade, une association qui promeut la nourriture saine

«La lactofermentation préserve les vitamines des légumes»

La conservation par lactofermentation semble à nouveau au goût du jour. Comment l'expliquez-vous?

Les consommateurs ont envie de manger des aliments plus sains, riches en nutriments. Contrairement à la congélation, au séchage ou à la stérilisation, la lactofermentation augmente la part de vitamines des légumes. Elle produit des probiotiques qui équilibrent notre flore intestinale et facilitent la digestion. En plus, cette méthode de conservation ne grille aucune énergie alors que les légumes peuvent se conserver jusqu'à cinq ans.

Quel en est le principe?

C'est très simple: on utilise un régulateur, le sel, qui favorise le développement des bactéries lactiques. Celles-ci vont transformer les sucres et les acides contenus dans les légumes en acide lactique, qui va détruire ou inhiber les micro-organismes responsables de la



putréfaction. La recette de base pour les légumes râpés est de leur rajouter 10 grammes de sel marin par kilo, puis de bien les tasser dans un bocal à conserves, pour ne pas avoir trop d'air et en sortir le jus. Pour les légumes en morceaux, on ajoute de l'eau salée à 20 grammes par litre.

Peut-on lactofermenter tous les légumes?

Les légumes racines, comme les panais, carottes, navets, topinambours, betteraves, s'y prêtent parfaitement, mais cela marche aussi avec les haricots et les côtes de bette.

Le goût des légumes est dénaturé par l'acide lactique, mais cette perte est compensée par les avantages nutritionnels. C'est aussi l'occasion d'explorer de nouvelles associations gustatives en rajoutant des épices et des herbes dans les bocaux: coriandre, romarin, ail, ciboulette, sauge ou piment.

+ D'INFOS www.assoce-a-salade.ch

Une belle collection de cailloux

Moins glamour et plus physique, un autre chantier mobilise notre énergie depuis quelques jours: la récolte de cailloux! Une source inespérée de belles pierres a en effet jailli à deux maisons de chez nous, au pied d'une vieille ferme en cours de rénovation. C'est une véritable aubaine, car, à part les cailloux ronds récupérés au bord des champs, nous manquions cruellement de matière première locale pour ériger les murets de pierres sèches dont nous rêvons depuis des années. Tout vient à point à qui sait attendre, mais comme le chantier n'attend pas, nous occupons nos soirées par des allers-retours de la benne au jardin avec notre frêle remorque. La pluie ne nous facilite pas la tâche, mais peu importe: elle dépoussière les vieilles pierres qui, si elles ont une âme, partagent sûrement le bonheur des jardiniers.

AINO ADRIAENS ■

+ D'INFOS www.cuisinesolaire.com, le site de l'association Solemyo.

UN JARDIN EN PERMACULTURE 10/12

Une forêt comestible prend naissance dans un coin du verger

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. En octobre, les vieux arbres du verger s'habillent de vigne et de kiwi tandis que petits fruits et légumes vivaces prennent place sous les couronnes.

Le jardin a changé de couleur. Désormais c'est au-dessus du poêle à bois que sèchent nos dernières pommes. Les travaux d'extérieur ne faiblissent pas pour autant, car c'est le bon moment pour planter vivaces, arbres et arbustes. L'an dernier, nous avons renoncé à de nouveaux fruitiers, par manque de place dans notre vieux verger déjà suroccupé par les hautes tiges. La découverte de la permaculture a complètement changé la donne! De bonnes lectures en reportages dans des «jardins-forêts» ou «jardins-vergers» en Suisse et en France, j'ai réalisé que cela n'avait guère de sens d'avoir un pré sous les arbres alors que nous n'avons ni vaches ni moutons pour en profiter. Autant y planter des choses qui se mangent et créent de la biodiversité tout en exigeant relativement peu d'entretien. Car telle est bien l'idée maîtresse du jardin-verger: du comestible à tous les étages de la végétation, avec un fonctionnement comparable à celui d'un écosystème forestier naturel.

Densification végétale

La première étape a débuté en mars dernier déjà, avec le choix d'un bout de verger propice à cette métamorphose: peu de fleurs sauvages, un vieux pommier décharné et un jeune pruneautier adossé à la haie champêtre. Une escapade au verger de Rétromme à Pierre-à-Bot (NE) et le marché est



vite conclu: je reviens avec une brassée d'anciennes variétés de pommiers basse tige restés sur le carreau. Comme le débouillage est imminent, nous les plantons dans l'urgence, serrés et en quinconce, à proximité des grands arbres, avec la ferme intention d'améliorer ce coin à l'automne. Les mois ont passé et, par miracle, les dix petits pommiers ont vaillamment survécu à la canicule et échappé aux campagnols. Et

depuis ma visite au jardin-jungle des Fraternités ouvrières de Mouscron, en Belgique (voir *Terre&Nature* du 13 octobre), je ne les trouve même plus aussi serrés que ça! Il reste de la place pour un nashi et un prunier, et en suivant les conseils du permaculteur québécois Stefan Sobkowiak, je compte y rajouter en novembre des arbustes fixateurs d'azote, comme le baguenaudier, particulièrement bienvenus pour nourrir le sol et la végétation. Un peu plus loin dans la prairie, en situation plus ensoleillée, nous installons encore deux asiminiers, ou arbres à banane, que nous entourons d'une collerette de cailloux en guise de chaufferette.

Du pied jusqu'à la canopée

Si les étages «arbres et arbrisseaux» sont en bonne voie, tout reste à faire pour peupler leurs dessous. Afin de nous débarrasser de l'herbe sans nous éreinter, nous adoptons la technique des buttes qui a fait ses preuves au potager. Composées d'un empilement de bois, de compost d'écorces et d'herbe fraîche coupée au hache-paille, elles commencent à prendre forme entre les arbres et dessinent déjà un cheminement en arc de cercle pratique et agréable à l'œil. Je les trufferai encore de quelques rameaux épineux, comme me l'a suggéré une amie jardinière particulièrement remontée contre les campagnols et autres rongeurs opportunistes! Quoi qu'il arrive, je me réjouis d'y planter bientôt mes boutures de cassis, groseilles, aronias et amélanchiers, mais aussi des plantes aromatiques, des légumes pérennes et les incontournables de mi-ombre que sont la consoude, l'oseille et les hostas.



Photo ci-contre: un espalier de bambous permettra au kiwi de grimper à l'assaut du cerisier. Photos ci-dessus: élevées entre les petits arbres, les buttes permettront d'installer plus facilement plantes vivaces et petits fruits. Originaires d'Amérique du Nord, l'asiminier, ou arbre à banane, apporte un peu d'exotisme au verger.

Le vieux pommier décharné n'est pas sorti indemne de ces bouleversements: le voilà doté de trois espaliers en bambous autour desquels s'agrippent déjà une courge calabasse, une ronce 'Tayberry' et un kiwi. Dans le même élan, j'habille de la sorte notre grand cerisier, car il se dégarnit chaque année un peu plus: un kiwi et une vigne devraient bien se plaire dans ses frondaisons et on pourra grimper dans la cabane des garçons pour aller en cueillir les fruits. Les vieux pruniers ne sont pas en reste: depuis quelques années déjà, de superbes rosiers lianes leur confèrent une seconde vie et nourrissent une kyrielle de butineurs.

Compost fait maison

D'ici à ce que notre jardin-forêt se suffise à lui-même, il faudra bien le nourrir un petit peu. Comme nous ne sommes pas très convaincus par le fumier de cheval, local mais non bio, c'est l'occasion rêvée de mettre en œuvre un projet qui nous turlupine depuis longtemps: fabriquer des toilettes à compost. Je devine déjà quelques réactions de dégoût, mais quoi de plus naturel pourtant que de valoriser nos propres déjections pour amender nos plantations? Les techniques se sont aujourd'hui nettement améliorées et facilitent la récupération d'un précieux compost (voir encadré ci-dessous), qui chez nous pourra être certifié 90% bio car nous savons ce que nous mangeons! En totale cohérence avec la permaculture, l'usage de toilettes sèches s'accorde aux cycles naturels, mais surtout respecte l'eau, trésor du jardinier.

AINO ADRIAENS ■

+ D'INFOS Créer un jardin-forêt, Patrick Whitefield, Éditions Imagine un colibri, 2011, 188 pages.

QUESTIONS À...

Emmanuelle Bigot

Conseillère en environnement et spécialiste des toilettes sèches

«Le compost issu des toilettes sèches est parfait pour amender un verger»



Quel type de toilettes sèches recommandez-vous pour un usage familial?

Tout dépend de la place disponible, du nombre de personnes dans le ménage, du budget, des possibilités de compostage et du seuil de tolérance de la personne qui l'entretiendra. Les toilettes à compostage intégré sont les plus faciles à utiliser, mais elles sont plus chères et volumineuses. Les toilettes à séparation d'urine sont une solution intermédiaire, mais la méthode la plus simple reste le seau que l'on va vider régulièrement, car elle ne nécessite pas de système d'aération. Les copeaux que l'on déverse après chaque usage entravent efficacement les odeurs.

Quelles sont les précautions à prendre lors d'un compostage à l'extérieur?

Le composteur doit avoir un fond et un couvercle étanches afin d'éviter les écoulements dans le sol, mais il faut néanmoins une bonne aération. Il doit aussi être inaccessible aux animaux.

Ce compost est-il un apport intéressant pour le verger?

Sa qualité est parfaite pour les haies et les arbres fruitiers. Grâce aux urines, il est particulièrement riche en phosphore. L'Organisation mondiale de la santé, qui encourage les toilettes sèches, recommande un compostage de dix-huit mois avant de l'utiliser pour le maraîchage, car au bout de ce terme, il est totalement irréprochable au niveau sanitaire.



1. Les gabarits du mur sont posés sous la conduite du muretier Éric Vaucher (à g.).
 2. Chaque pierre doit trouver sa place dans le puzzle.
 3. En trois journées de cours, le mur s'est élevé de façon spectaculaire. Ici, la troisième équipe d'apprentis muretiers.
 4. Trouver la bonne pierre et l'ajuster mobilise l'attention de chacun.

© PHOTOS AINO ADRIAENS

UN JARDIN EN PERMACULTURE 11/12

Construire un mur en pierres sèches est un plaisir qui se partage

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. Novembre sera celui du partage: malgré le froid qui arrive, le jardinage suscite des échanges et des coups de main chaleureux. Que ce soit autour d'un muret de pierre à construire ou d'une haie à transplanter.

Si certains ont «déraciné» depuis longtemps, expression locale qui signifie «qu'on fait tout propre en ordre» avant l'hiver, de notre côté nous jardinons plus que jamais, un peu comme si un contre-la-montre s'était engagé face au froid qui menace et à la lumière qui faiblit. Il y a les récoltes, bien sûr, qui s'alignent dans la cave et s'amoncellent dans deux tambours de machine à laver enterrés au jardin. Mais aussi les derniers semis et plantations dans la serre et au verger, l'élévation de nouvelles buttes, le bouturage, la couverture des sols et les soins au poulailler, transformé en bauge avec les récentes pluies.

Un mur et 44 mains

Ces dernières semaines ont aussi et surtout été marquées par d'incroyables moments de partage. Des dons ou des échanges de graines, de légumes, de bambous, de vivaces, de confitures et de coups de main. Peu avant les relâches, nous avons proposé, dans *Terre&Nature*, trois cours de construction en pierres sèches avec le muretier Éric Vaucher, toujours enclin à soutenir les projets permacoles avec patience et savoir-faire. Le succès a dépassé nos espérances et trois équipes de joyeux apprentis se sont relayées pour redonner une âme aux cailloux que nous avons récupérés sur un chantier voisin

(voir *Terre&Nature* du 22 septembre). Du terrassement aux pierres de couverture, en passant par la pose des gabarits, le damage, l'empilement et le drainage, Éric s'est fait un point d'honneur à apprendre à chacun les bases du métier, garantes de la pérennité de l'ouvrage. Notre vocabulaire s'est étoffé de mots savoureux comme boutisse et chaille, celui de fruit a trouvé un nouveau sens et nous avons appris à distinguer au poids et à l'œil le caillou biscornu manquant dans le puzzle. La pluie et même la neige qui se sont abattues sur le chantier en pente n'ont découragé personne et

le travail s'est poursuivi à l'abri d'une bâche, à grand renfort de thé et de far breton. Ma crainte qu'on nous reproche de faire bosser les autres à notre profit a été levée de façon unanime dès le premier cours. Pour Giovanna Vegezzi, venue de Genève, la motivation était sans faille: «Ce n'est pas souvent que de telles occasions d'apprendre sont offertes et ce qui se passe dans ce jardin profite à beaucoup de monde.» Le mur n'est pas fini, mais au printemps, c'est sûr, il sera fin prêt pour accueillir lézards et musaraignes.

La force des réseaux

Le troisième pilier de la permaculture, à savoir le partage sous toutes ses formes, s'est joué aussi au-delà des limites du jardin. Durant tout un week-end, une quinzaine de bénévoles réunis par la force des réseaux, dans ce cas précis celui de Kokopelli, n'ont pas ménagé leurs efforts pour sauver de la destruction une jeune haie champêtre plantée par notre fils Gaël dans une parcelle voisine. Les quelque deux cents arbustes indigènes s'épanouiront

dorénavant à Agiez (VD), sur le domaine de l'agriculteur bio et permaculteur Patrick Frey. Partout en Suisse romande, de tels élans de solidarité, d'entraide et d'échanges se multiplient dans les jardins, mais aussi dans les exploitations agricoles qui osent de nouvelles voies (voir encadré). Mues par l'envie de consommer autrement, de changer de vie ou simplement de travailler la terre, des personnes venues de tous les horizons se rencontrent et tissent des liens au cours de chantiers participatifs, de trocs et de visites. Que s'est-il donc passé pour susciter un tel retour à la terre? «Je crois que le film *Demain*, projeté sur les écrans au début de l'année, y est pour beaucoup. Enfin un film qui ne nous plombe pas le moral et donne envie d'agir à sa petite échelle», relève Cathy Zanola-Rossier, de Lavigny (VD). Un témoignage qui converge avec celui de nombreuses autres personnes rencontrées lors de cette année permacole. Une lame de fond est en marche, et rien ne semble pouvoir l'arrêter.

Empêcheurs de jardiner en rond

Rien? Sauf peut-être la résistance de voisins et d'autorités communales ou cantonales qui – on ne peut le cacher – déploient souvent beaucoup d'énergie et de règlements tatillonnés pour saper l'enthousiasme des nouveaux jardiniers. Là encore, les témoignages sont innombrables et suscitent souvent incompréhension, colère ou amertume. «Dans les petites communes, les gens du cru ont souvent tendance à se méfier des idées nouvelles, mais je pense qu'il y a aussi pas mal de jalousie face à ces néoruraux qui jardinent autrement et avec succès», souligne Michel Woeffray, créateur du Jardin du Pissenlit, à Bulle, et conseiller en permaculture. La question reste ouverte et il est probable que, demain, des sociologues s'y intéresseront.

AINO ADRIAENS ■

BON À SAVOIR

Le SEL permacole romand vient de voir le jour

Le sel n'est pas seulement un ingrédient culinaire, c'est aussi l'abréviation de Système d'échange local, plate-forme associative qui réunit des personnes souhaitant échanger des biens, des services et des savoirs sans utiliser d'argent. L'unité d'échange est une monnaie virtuelle et porte un nom différent selon les groupes: pesta pour le SEL d'Yverdon, bulle pour celui de Bulle... «Il existe vingt-huit SEL en Suisse romande et leur rôle est avant tout social, car c'est un formidable moyen d'intégration, de partage et de solidarité entre personnes mues par des valeurs proches», souligne André Meilland, cofondateur du SEL glânois et modérateur d'enlien.ch, site qui réunit la majorité des SEL romands. Le dernier-né est dédié à la permaculture. Au-delà des échanges monnayés avec l'unité fruit, les membres du SEL permacole romand auront une fois par mois l'occasion de se rencontrer lors de conférences, de cours et de visites de jardins et d'exploitations permacoles.

+ D'INFOS www.enlien.ch



Vue aérienne du jardin de notre chroniqueuse Aino Adriaens.

© PHOTOS BENOIT RENEVEY/AINO ADRIAENS/CHRISTIAN LAVOREL/ANTOINETTE LAVOREL / STÉPHANIE ROULLER

UN JARDIN EN PERMACULTURE 12/12

Une année riche en rebondissements

Chaque mois, notre collaboratrice Aino Adriaens nous fait part de ses expériences en permaculture. En décembre, l'heure est au bilan. Tout au long de l'année, le jardin s'est métamorphosé au gré des innovations. Et sans que les aléas climatiques entament l'enthousiasme des jardiniers.

Jamais je n'aurais pensé que la tenue de cette chronique permacole m'insufflerait autant d'énergie positive. Car il s'agissait non seulement de dire mais surtout de faire, pour avoir du nouveau à vous raconter chaque mois. L'heure est au bilan. Pour notre famille, il est très positif, même si nos week-ends ont été plus que jamais accaparés par le jardin. Pour le jardin aussi, mais ce n'est qu'un début. Sa métamorphose se poursuivra ces prochaines années, car la permaculture ne peut être un projet ponctuel. C'est devenu un projet de vie qui remet en question nos habitudes et notre emploi du temps. Chacun de nos faits et gestes fait désormais l'objet d'une plus grande réflexion afin de boucler au mieux la boucle de notre petit écosystème, dans le respect du sol et de la planète. C'est peu, mais c'est déjà ambitieux. Vous avez été très nombreux à suivre le fil de nos expériences. Votre enthousiasme et vos encouragements ont été tels que cette chronique ne s'arrêtera pas en si bon chemin. Vous pourrez dorénavant suivre régulièrement nos aventures permacoles sur le site www.terrenature.ch. D'ici là, voici en mots et en images quelques événements parmi les plus marquants de 2016.



UNE JUNGLE EN DEVENIR

Mais pourquoi diable n'avons nous pas pensé plus tôt à créer un jardin-forêt, en plantant petits fruitiers et légumes sous et entre les arbres du verger? Parce que ça ne se fait pas ou parce qu'on a oublié que cela se faisait autrefois. Mais rien n'est jamais trop tard! Asiminiers, nashi, baies de mai, auronnes, kiwi, kiwai, groseilliers, josta, cassis, fraisiers des bois et consoues sont déjà en place. Et il nous tarde que le sol dégèle un peu pour poursuivre les plantations.



OH LES BELLES BUTTES!

La beauté est aussi une récompense. Cette phrase prononcée par Charles Hervé-Gruyer, maraîcher-permaculteur à la ferme du Bec-Hellouin, en Normandie, me vient souvent à l'esprit lorsque je regarde les courbes et les mosaïques de couleurs que dessinent nos 25 nouvelles buttes de culture. Se promener au potager est devenu plus facile, y travailler est un plaisir. Certaines contiennent du bois, d'autre pas, certaines se sont desséchées plus que d'autres, mais toutes ont produit leur part de bons légumes. Seul bémol: les campagnols des champs et les campagnols rous-sâtres semblent apprécier ces nouveaux reliefs autant que ce qui y pousse.



RENCONTRES

Notre jardin a attiré beaucoup de monde et c'est chaque fois un plaisir d'y accueillir des jardiniers souriants. La permaculture a cela d'extraordinaire qu'elle suscite de belles rencontres et réunit des personnes animées par la même volonté de consommer autrement et de respecter la nature et l'environnement. Certes, les visites nous prennent du temps, mais ce n'est jamais du temps perdu. Ces moments de partage nous font redécouvrir le jardin sous un angle plus reposant, plus contemplatif, nous enrichissent énormément et nous motivent à jardiner de plus belle.



LA GRÊLE EN PLEIN ÉTÉ

16 août, une violente grêle s'abat sur nos cultures, mais les dégâts seront minimes en regard de celle qui a lacéré nos jeunes plants le 24 juin, alors que le jardin venait tout juste de se relever des pluies et du froid du printemps. Les dérèglements climatiques sont en passe de devenir une norme à laquelle il faudra s'adapter. En privilégiant les microclimats, la biodiversité et l'autofertilité, la permaculture s'avère un excellent moyen de résilience. Preuve en est la belle quantité de légumes qui remplissent malgré tout notre cave et nos assiettes.



VINDIOU DE MILDIOU!

Nous avons eu de belles tomates dans la serre, mais beaucoup moins qu'espéré. La faute aux frimas de mai qui ont affaibli les jeunes plants et la faute au mildiou qui a fait son apparition dès la mi-juin, attaquant sans distinction solanacées, melons et concombres. Et comme si cela ne suffisait pas, les pucerons lui ont prêté main-forte, tandis que les chenilles de piérides boulothaient avidement les quelques choux raves plantés aux étages inférieurs. Mes pulvérisations à base d'ail et de savon noir ont un peu limité les dégâts, mais lassée, j'ai fini par baisser le bras. La bonne surprise est venue des bottes de paille gorgées de purin d'ortie à l'extérieur de la serre: les plants de tomates y sont devenus gigantesques et n'ont même pas été malades!



UN MURET MULTIFONCTIONS

Le mur est fini! Commencé en novembre avec trois belles équipes de lecteurs de *Terre&Nature*, nous avons achevé son couronnement le 7 décembre en compagnie de notre muretier professeur Éric Vaucher. Long de 7 m et haut de 90 cm, ce muret de pierres sèches soutient une terrasse qui accueillera vignes et plantes mellifères. Il permet aussi de retenir l'eau dans la pente et offrira des banquettes chaleureuses à tout ceux qui aiment lézarder.

AINO ADRIAENS ■



NOUVEAUX PENSIONNAIRES

L'un est un Rouen clair et s'appelle *Pata-plouf*, les deux autres sont dénommés «les coureurs» et, à trois, ils forment un trio de canards très attachant qui a conquis nos cœurs et notre poulailler. Leur mission était de nous aider à lutter contre les limaces au potager. Mais d'une part nous avons eu très peu de limaces, et d'autre part il était impossible de les lâcher au potager sans une surveillance rapprochée. Bref, nous allons devoir réfléchir à des aménagements permettant leurs allées et venues depuis le poulailler... sans que les poules puissent les escorter. Un sacré casse-tête en perspective.