



L'hiver se termine le 20 mars avec l'équinoxe de printemps et déjà l'air se réchauffe, les petits bulbes montrent le bout de leur nez et vous, jardiniers et jardinières, vous êtes déjà dans votre jardin. Attention, il peut encore faire froid, ne vous précipitez pas trop. Avril est souvent un mois froid, c'est celui de la lune rousse, période allant de la nouvelle lune avant Pâques (3 avril) à la nouvelle lune après Pâques (3 mai) et cela se termine par les saints de glace les 11, 12 et 13 mai. Ouf, la mi-mai est là, nous n'aurons plus rien à craindre.

## *Il est temps de préparer votre jardin potager.*

Commencez par rechercher le meilleur emplacement. L'idéal est qu'il soit protégé du vent et au soleil, les légumes arriveront plus rapidement à maturité. Ils ont besoin de soleil pour se développer et mûrir. Protéger vos cultures des vents dominants en les installant à l'abri d'une haie ou d'un mur. Un autre idéal est d'orienter les planches de cultures sur un axe nord-sud car cela permet de réduire les ombres portées des cultures hautes (haricots à rames, choux de Bruxelles, topinambours...) que vous planterez sur le côté nord. Ils auront eux aussi leur part de soleil sans gêner leurs compagnons moins hauts. Cette orientation est la meilleure, sans pour autant être indispensable. Par contre l'ensoleillement est essentiel.

Commencez par une petite surface, vous vous agrandirez plus tard. Un petit potager bien organisé donne plus de légumes qu'un grand à moitié cultivé. Un potager « en carré » consiste à cultiver ses légumes dans de petits espaces délimités par des planches. Cette technique est particulièrement adaptée à ceux qui n'ont pas beaucoup de temps et qui préfèrent les mélanges de plantes aux rangs d'oignons.



**Le potager classique**, lui, se cultive en planches.

La surface est divisée en parcelles permanentes. Les allées doivent permettre de faire le tour et de passer avec une brouette. Chaque parcelle est divisée en bandes régulières appelées planches sur lesquelles on aligne les rangs de légumes.

Lorsque la structure du potager est établie, il faut s'occuper des allées, c'est elles qui apporteront le plaisir de circuler dans votre jardin. La terre battue est idéale si votre terrain est sableux, caillouteux et bien drainé. Son entretien demande seulement un désherbage régulier. Vous pouvez opter pour une allée engazonnée. La tonte y est facile, l'herbe protège les pieds de la boue, mais les piétinements dégarnissent le centre et le gazon risque de se faufiler dans les carrés de culture. Une autre solution, c'est le paillis de recyclage fait à partir des déchets de taille broyés. Cette allée est simple à installer et peu coûteuse. Le paillis limite le développement des herbes. Mais vous aurez intérêt à installer des bordures pour éviter la dispersion du paillage. Il faudra en rajouter tous les ans, le broyat se décomposant.

Installez en bordure d'allée des plantes aromatiques, romarin, thym, lavande, et aussi des tournesols, des dahlias ou des glaïeuls et pourquoi pas une palissade de framboisiers.

## *La rotation des légumes*

Dans un potager classique, afin de ne pas épuiser la terre, d'éviter les maladies et les attaques des parasites, il est indispensable de pratiquer la rotation des cultures. Il s'agit d'organiser son potager de telle sorte qu'un légume ne revienne pas à la même place avant trois ou mieux quatre ans. Les plantes puisent dans le sol les divers éléments dont elles ont besoin. Si, par exemple, vous cultivez deux années de suite des

pommes de terre au même endroit, la terre va se trouver épuisées des éléments nécessaires à la vie de cette solanacée, en l'occurrence la potasse, indispensable aux légumes-racines. Il faut donc éviter de faire se succéder sur une même parcelle des plantes ayant les mêmes besoins nutritifs. Mais il ne faut pas non plus semer l'un après l'autre des légumes de la même famille (betteraves et épinards, tomates et pomme de terre, laitues et salsifis). La rotation des cultures est nécessaire aussi entre les plantes dont les besoins nutritifs sont différents. Les voraces, tels les choux-fleurs et tous les légumes verts (épinard, céleri, poireau...) exigent un important apport de compost qu'elles vont quasiment épuiser. Elles seront suivies par un semis de légumineuses (haricots, pois, fèves...). Celles-ci vont reconstituer et améliorer le sol. Elles ont en effet la propriété d'accumuler de l'azote et d'autres éléments indispensables au niveau de leurs racines. Les plantes sobres, tels les oignons et tous les légumes-racines (betteraves, carottes, radis...) demandent une quantité modérée de compost. Ils réussissent bien après une culture de plantes voraces. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous des exemples de rotation.

|                   | <b>Parcelle 1</b>         | <b>Parcelle 2</b>   | <b>Parcelle 3</b>  |
|-------------------|---------------------------|---------------------|--|
| <b>Année 2010</b> | – tomates, haricots verts | – choux, tomates    | Légumes voraces<br>– choux, épinards, céleri                               |
| <b>Année 2011</b> | – salades, choux          | – carottes, pois    | Légumineuses –<br>- haricots, pois, fèves                                  |
| <b>Année 2012</b> | – pommes de terre         | – laitues, poireaux | Vont utiliser l'azote apporté<br>par les légumineuses<br>– salades, bettes |
| <b>Année 2013</b> | – pois, courgettes        | – pommes de terre   | Plantes sobres<br>– oignons, ail, carottes, radis,<br>betteraves           |

Le principe de la rotation des cultures peut paraître simple en théorie, mais en pratique, il faut aussi tenir compte des associations, c'est-à-dire des plantes qui, semées côte à côte s'aiment ou ne se supportent pas. D'où la nécessité de faire un plan des semis et cultures.

Dans un potager « naturel » ou en carré, un potager où les légumes sont mélangés la rotation n'est plus indispensable puisque le mélange des cultures empêche l'épuisement du sol et que les associations de plantes repoussent les parasites.

### *Les associations de plantes*

Certaines plantes semblent se plaire ensemble, d'autres ne font pas bon ménage. Le tableau en fin de Gazette vous permettra de savoir quels légumes vous pouvez associer, tout en tenant compte des besoins alimentaires et de l'exposition qui sont les conditions nécessaires pour réussir les cultures associées.

### *Le paillage, couvrir la terre*

Dans la nature, le sol n'est jamais nu. Dans votre jardin, il doit en être de même. Il s'agit de déposer une couverture régulière (environ 3 cm) sur les rangs de culture, ou entre les rangs. Le couvert doit être mis sur un sol désherbé. Ce paillage permet de diminuer l'évaporation du sol, d'assurer la présence d'une humidité bienfaisante. De plus les herbes indésirables pousseront moins et moins vite et seront plus faciles à arracher. Vous avez à votre disposition nombre de matériaux : la paille, les tontes de gazon, les feuilles mortes ou vertes, le broyat de vos tailles d'arbres et arbustes (BRF) ainsi que ce que vous pouvez trouver en jardinerie : paillettes de lin ou de chanvre, cosses de cacao ou de sarrasin... Tout en protégeant votre sol des



effets néfastes de la pluie, du gel et du dégel, ils vont, en se décomposant, nourrir les micro-organismes du sol.

## *Les engrais verts*

L'un des grands principes du jardinage naturel étant la nécessité de ne pas laisser le sol nu, les engrais verts y participent favorablement. Ce sont des plantes que l'on sème dès qu'une parcelle se libère, on les appelle aussi « cultures intermédiaires ». Un peu avant leur floraison (c'est la période où la plante est la plus riche en azote), elles sont coupées et broyées à la main ou à la tondeuse. Vous les laissez sur la terre, elles vont se décomposer et seront incorporées dans le sol par les vers de terre.

L'humus est nécessaire au bon fonctionnement du potager. Les engrais verts font partie du processus. Avant leur coupe, ils protègent le sol des intempéries (soleil, vent, pluie, gel...). Pendant leur incorporation au sol par les vers de terre, ils lui apportent de la matière organique à décomposition rapide, riche en azote. Enfin, il ne faut pas oublier le rôle caché des racines, par leur nombre, elle travaillent la couche superficielle du sol, le rendant souple et prêt à accueillir ce que vous allez semer ou planter ensuite.

## *Le compost*

Le compost favorise la croissance des végétaux, il procure au sol de la matière organique mais aussi les oligo-éléments nécessaires à la vie des plantes. Ces dernières sont plus fortes, présentent une meilleure défense contre les attaques parasitaires, ont un meilleur rendement. Les nutriments contenus dans le compost peuvent être directement assimilés.

Le compost possède une structure poreuse permettant de décompacter le sol. Ce dernier devient perméable à l'eau et à l'air. Les micro-organismes responsables de la décomposition de la matière organique ont de ce fait des conditions de développement optimales. Leur activité est essentielle à la fertilité du sol. Le compost améliore aussi la capacité de rétention d'eau du sol. N'hésitez pas à le fabriquer et à l'utiliser. C'est au printemps ou en automne qu'il faut l'installer au jardin, une bonne couche sur vos parcelles avant les semis où les plantations. Il n'est pas nécessaire de l'incorporer au sol, les vers de terre vont s'en charger. Paillez abondamment afin d'éviter qu'il ne se dessèche sous l'effet du vent. Par sa couleur sombre, il aide le sol à se réchauffer au printemps.



Les légumes les plus gourmands sont: les pommes de terre, choux, tomates, poivrons, céleris, maïs, cornichons, potirons. La dose à apporter est de l'ordre de 10 kg par m<sup>2</sup> (environ 2 cm d'épaisseur).

Les légumes ayant des besoins moindres en éléments nutritifs sont: les haricots, pois, fèves, radis, fraises. La dose minimale est, pour eux, de 1 à 2 kg par m<sup>2</sup>.

Les oignons, aulx, poireaux et toutes les alliacées n'ont besoin d'aucun apport.

**Monique Wachthausen**  
[jardiniersdefrance91@free.fr](mailto:jardiniersdefrance91@free.fr)

Lecture conseillée :

*Votre jardin bio*  
*Jardiner durablement*

Loïc Michel  
Jean-Michel Groult

édition Rustica  
édition Ulmer

| <b>Légumes</b>        | <b>à associer avec :</b>  | <b>à ne pas associer avec :</b>                 |
|-----------------------|---|---|
| <b>Ail</b>            | Betterave, laitue, tomate   | Asperge, haricot, pois                          |
| <b>Artichaut</b>      | Haricot, laitue, pois, radis  |   |
| <b>Asperge</b>        | Chou, échalote, haricot, laitue, oignon, navet, persil, pois, tomate, radis   | Ail   |
| <b>Aubergine</b>      | Haricot   | Pomme de terre                                  |
| <b>Betterave</b>      | Ail, chou, haricot, oignon  | Carotte   |
| <b>Carotte</b>        | Haricot, laitue, oignon, navet, poireau, pois, radis, tomate  | Betterave                                       |
| <b>Céleri</b>         | Chou, épinard, haricot, poireau, radis, tomate  |   |
| <b>Chou</b>           | Asperge, betterave, céleri, haricot, laitue, mâche, oignon, pois, pomme de terre, tomate                              | Fenouil, fraisier, radis                        |
| <b>Chicorée</b>       | Epinard, fraisier, navet  |   |
| <b>Concombre</b>      | Haricot, laitue, mâche, oignon, pois, céleri-rave, chicorée, fraisier, haricot, poireau, pois, laitue                 | Pomme de terre, radis, tomate                   |
| <b>Epinard</b>        | Haricot, laitue, mâche, oignon, pois, céleri-rave, chicorée, fraisier, haricot, poireau, pois, laitue                 | Pomme de terre, radis, tomate                   |
| <b>Fenouil</b>        |   | Chou, haricot, tomate                           |
| <b>Fraisier</b>       | Ail, épinard, haricot, laitue, chicorée, bourrache  | Chou  |
| <b>Haricot</b>        | Artichaut, aubergine, asperge, betterave, carotte, céleri, chou, concombre, épinard, fraisier, laitue, pomme de terre | Ail, échalote, fenouil, oignon, poireau, tomate |
| <b>Laitue</b>         | Ail, artichaut, asperge, carotte, chou, concombre, courge, épinard, fraisier, haricot, navet, poireau, radis          | tournesol                                       |
| <b>Mâche</b>          | Chou, concombre, poireau, tomate  |   |
| <b>Navet</b>          | Asperge, carotte, chicorée, laitue, pois  |   |
| <b>Oignon</b>         | Asperge, betterave, carotte, chou, concombre, poireau, tomate   | Haricot, pois                                   |
| <b>Poireau</b>        | Carotte, céleri, épinard, laitue, mâche, oignon   | Haricot   |
| <b>Pois</b>           | Artichaut, asperge, carotte, chou, concombre, épinard, navet, radis   | Ail, échalote, oignon, pomme de terre           |
| <b>Pomme de terre</b> | Chou, fève, haricot, radis, tomate  | Aubergine, concombre, chou, haricot             |
| <b>Radis</b>          | Artichaut, asperge, carotte, céleri, laitue, pois, pomme de terre, salade   | Cerfeuil, concombre, chou, haricot              |
| <b>Tomate</b>         | Ail, asperge, basilic, carotte, céleri, chou, mâche, oignon, persil, pomme de terre                                   | Cornichon, concombre, fenouil, haricot          |

