

LE MARIAGE DES LEGUMES, LA ROTATION DES CULTURES ET LE RECYCLAGE DES DECHETS VERTS pour vivre avec la nature au potager



La terre du jardin est vivante et elle nous transmet sa vitalité par l'intermédiaire des légumes cultivés. Le potager est un véritable écosystème dont l'équilibre est cependant fragile et qu'il convient de préserver par de bonnes pratiques culturelles. Voici quelques conseils pour œuvrer avec la nature plutôt que contre elle.

BIEN MARIER LES FAMILLES

Les légumes, comme les êtres humains, ont des sympathies et des antipathies. Certaines familles de plantes placées à proximité se stimulent, sont plus vigoureuses et se protègent entre elles contre les parasites. D'autres ne se supportent pas et poussent moins bien lorsqu'elles sont trop proches. Au potager, il faut rechercher les bons voisinages entre légumes. Pour réussir ces mariages, il convient de rapprocher des plantes non concurrentes, c'est-à-dire qui n'occupent pas le même espace (aérien ou dans le sol) et qui n'ont pas les mêmes besoins. De plus, elles ne doivent pas être de la même famille botanique pour éviter d'être sensibles aux mêmes parasites et aux mêmes maladies. Parmi celles qui s'entendent bien et doivent être cultivées ensemble, on remarque la famille des ombellifères (carotte, céleri, cerfeuil, fenouil, persil, etc), celle des crucifères (chou, cresson, navet, radis, raifort, ...) et celle des légumineuses (fève, haricot, lentille, pois, etc).

Par contre, ne tentez jamais de faire cohabiter, dans la même parcelle, les liliacées (ail, asperge, échalote, oignon, poireau,...), les solanacées (aubergine, piment, poivron, tomate, pomme de terre) et les légumineuses. Ces trois familles sont fâchées depuis des siècles !

Les plantes aromatiques ont aussi leurs protégés : le thym, le serpolet et le basilic éloigneront les mouches qui attaquent les carottes. Quant aux fleurs, elles jouent parfois un rôle bénéfique au potager. Les Belles de jour (*Convolvulus tricolor*) servent de base aérienne lors des attaques de syrphes contre les pucerons. Vous pourrez aussi éloigner les pucerons du potager en leur offrant des pieds de capucines à distance de vos précieuses récoltes. Certaines fleurs peuvent, par leur parfum puissant, freiner la propagation des maladies.

C'est le cas des œillets d'Inde contre le mildiou de la tomate. Et l'on n'est qu'au début de ces découvertes car la Nature ne nous a pas encore révélé tous ses pouvoirs !

LES MARIAGES RÉUSSIS AU POTAGER

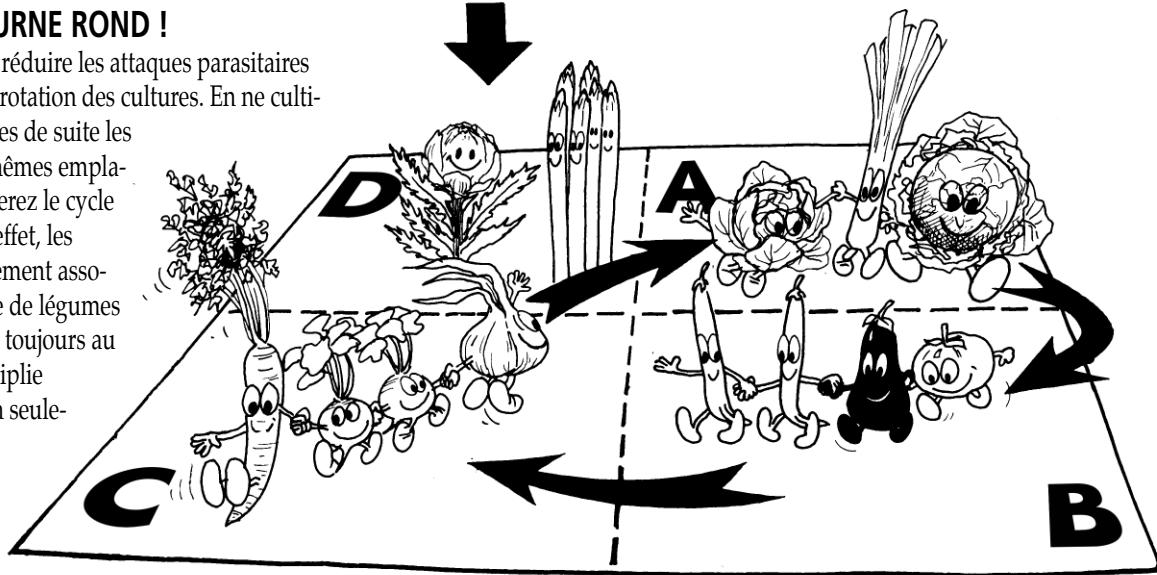
AIL :	betterave, carotte, fraisier, laitue, tomate
ASPERGE :	concombre/cornichon, haricot, persil, poireau, tomate
AUBERGINE :	haricot
BETTERAVE ROUGE :	ail, épinard, haricot, laitue,
CAROTTE :	ail, aneth, chou, épinard, laitue, oignon, poireau, pois, tomate
CÉLERI :	ail, chou, haricot, oignon, poireau, tomate
CHOU :	carotte, céleri, concombre/cornichon, haricot, pois, sarriette, tomate
CONCOMBRE :	basilic, chou, haricot, laitue, œillet d'Inde, oignon, pois
CORNICHON :	basilic, chou, haricot, laitue, œillet d'Inde, oignon, pois
EPINARD :	betterave, carotte, chou, fraisier, haricot, navet, poireau, radis, tomate

FENOUIL :	céleri, navet, poireau
HARICOT :	aubergine, betterave, carotte, céleri, chou, concombre, épinard, fraisier, laitue, carotte, pomme de terre
LAITUE :	betterave, carotte, cerfeuil, chou, concombre, fraisier, haricot, radis
MELON :	capucine, haricot, laitue, pois,
NAVET :	épinard, fenouil, pois
OIGNON :	betterave, carotte, concombre, fraisier, laitue, tomate
POIREAU :	asperge, carotte, céleri, épinard, fraisier, laitue, tomate
PETIT POIS :	carotte, céleri, chou, concombre, navet, pomme de terre, radis
RADIS :	carotte, épinard, laitue, tomate, haricot, pois
TOMATE :	ail, asperge, carotte, céleri, œillet d'Inde, oignon, persil, poireau

UN POTAGER, CA TOURNE ROND !

Une autre astuce pour réduire les attaques parasitaires consiste à pratiquer la rotation des cultures. En ne cultivant jamais deux années de suite les mêmes légumes aux mêmes emplacements, vous perturberez le cycle de leurs parasites. En effet, les parasites sont généralement associés à une seule famille de légumes et le fait de les cultiver toujours au même endroit les multiplie d'année en année. Non seulement, la rotation des légumes permet de diminuer les traitements, ce qui est bon pour l'environnement, les insectes utiles et les légumes produits,

mais elle ralentit également l'épuisement des éléments nutritifs du sol. Tous les légumes n'ont pas en effet les mêmes besoins et leurs racines puisent leur nourriture à des profondeurs différentes. Notez chaque année sur un petit carnet de bord, le plan de votre potager avec la localisation précise de chaque légume



cultivé. Un moyen simple facilitant la rotation consiste à diviser le potager en quatre parties : A, B, C et D. L'année suivante, les légumes cultivés en A passeront en B, ceux de B en C et ceux de C en A. La partie D étant réservée aux légumes vivaces qui restent à la même place, comme les asperges, les artichauts et certaines plantes aromatiques.

LE COMPOST ET LES ENGRAIS VERTS : LE GRAND CYCLE DE LA VIE APPLIQUÉ AU POTAGER

Pour entretenir la fertilité du sol de votre potager, appliquez une des lois de la nature : le retour à la terre des déchets qui rentrent ainsi dans le grand cycle de la vie. Ainsi, tous les déchets végétaux du jardin et de la maison (tonte de pelouse,

épluchures des fruits et légumes, fleurs fanées, feuilles mortes...) peuvent être recueillis dans un silo à compost.

Après fermentation, ils donneront un excellent engrais naturel. Pour le réussir, il faut une température maximale de 60 °C, une teneur en eau comprise entre 50 % et 70 % et de l'air. Le compost en cours de réalisation ne doit pas dégager de mauvaises odeurs (ammoniaque, acidité, etc) mais sentir le sous-bois. En moyenne, comptez environ 6 à 9 mois pour obtenir un compost

"mûr", mais vous pouvez raccourcir ce délai en y incorporant un produit activateur. Le silo doit

être placé à l'ombre et à l'abri de la pluie.

Si votre production annuelle de compost est faible, vous pouvez le compléter en cultivant dans les endroits libérés du potager des engrais verts : trèfle violet ou trèfle incarnat, vesce, pois fourrager, féverole, minette, moutarde, ray grass d'Italie, etc. Il s'agit d'espèces à développement rapide que vous pourrez semer en été après les premières récoltes. A l'automne ou au printemps suivant, vous les enfouirez dans le sol, lors d'un bêchage.

