

Atouts d'un potager en permaculture

BOTANIQUE Les jardiniers amateurs sont attirés par cette façon de cultiver sa parcelle

► L'attrait pour la permaculture est lié au souci de manger sainement.

► Un professionnel livre des astuces à mettre en place au potager.

REPORTAGE

Charnieux, charmant village perdu sur les collines paresseuses du pays de Herve. Au bout d'une étroite voie mi-piste mi-asphalte, un écrin de verdure de 2.200 m². En devanture, une maison habillée de pierres du pays. A quelques mètres de la porte d'entrée, une haie fleurie donne le ton. Celui d'un jardin vivant. Un entrelacs de plantes mellifères colorées attire le regard autant que les insectes pollinisateurs. Au-delà de cette clôture fleurie, six rectangles chevelus de verte plantation ou de jaune paille jaillissent du sol.

Chacun mesure environ trois mètres de long, un mètre de large et un demi de hauteur. C'est ici que se cristallise le potager cultivé en permaculture par Fabian Féraux, spécialiste de cette compétence au sein de la coopérative Les Petits Mondes, dont il est le fondateur.

« La permaculture, c'est la culture de la permanence. Tout est réfléchi pour que nos choix d'aménagements améliorent la rentabilité des plantes (sans aucun ajout ni d'engrais synthétiques ni de pesticides), vivent sur le long terme et soient transmissibles aux générations futures. »

S'armer de carton

Les bacs potagers « fertiles et perpétuels », composés de quatre planches de côté mais dénués de fond, ont ainsi été conçus à partir de bois d'écluse, de récupération. « Dans cent ans, voire 150 ans, ils seront toujours debout et exploitables. Ces bacs coûtent peut-être 30 % de plus à la mise en œuvre, mais leur durabilité est augmentée d'un facteur 10 », dit-il, avant de confier une précieuse astuce : s'armer de carton.

Placés à même la terre au fond du bac, les déchets cartonnés dénichés, entre autres, chez les cuisinistes, étouffent les plantules indésirables tout en ralentissant la propagation des rhizomes.

Aussi, les cartons attirent une espèce alliée des sols en bonne santé : *Eisenia Fetida*, le ver rouge du fumier.

En permaculture, un seul mot d'ordre : créer des écosystèmes. Ainsi, les espèces de végétaux et d'animaux s'entraideront pour vivre et améliorer leur croissance et production tout en soulageant le jardinier des corvées. « Chaque action doit avoir plusieurs répercussions positives, tant pour moi que pour l'écosystème », poursuit-il, le sécateur à la main et les bottes de caoutchouc aux pieds.

Du doigt, il pointe deux lignes de grandes tiges feuillues scindant l'un des bacs sur sa largeur. « Ce sont des fêveroles, des légumineuses très efficaces. Elles fertilisent naturellement le sol en y introduisant l'azote qu'elles captent dans l'air. »

Étager les cultures

La terre contenue dans ces potagers surélevés a été enrichie de bois broyés. « Aucune matière ne sort de la propriété. » Un exemple d'économie circulaire à l'échelle du jardin. « Des déchets d'élagage et des arbres coupés, j'en ai fait du BRF (bois raméal fragmenté). La sève fraîche étant un carburant de fou, les copeaux ont dès lors été introduits dans les buttes potagères pour que la sève percole dans le sol. Quant au bois, il est naturellement décomposé par les champignons et fertilise ainsi la terre en azote. »

A noter que si du fumier est utilisé comme engrais, la teneur en azote étant de facto élevée, mieux vaut s'abstenir d'ajouter des copeaux de bois frais et des légumineuses. La permaculture est une question d'équilibre.

Dernière astuce : étager les cultures. Sur 500 m², Fabian est parvenu à planter... 17 fruitiers. Jouant avec la vitesse de croissance et la taille à l'âge adulte des hautes tiges et des basses tiges, il a créé une forêt comestible. Pommiers et poiriers sont en plus ceinturés d'arbustes de petits fruits (groseilles) plantés en cercle à environ 1,5 m de leur tronc.

Il a mis 14 mois à observer les caractéristiques d'ensoleillement et d'humidité des moindres recoins de son terrain afin de dessiner son plan de culture. Dans le jargon, on parle de design. Un jardin pérenne ne peut être créé dans la précipitation. ■

LAETITIA THEUNIS



Fabian Féraux cultive ses buttes potagères en permaculture. © LAETITIA THEUNIS.

ASTUCES AU JARDIN

Les poules, alliées chics et chocs

En permaculture, les espèces collaborent. A poils, à plumes, à écailles, tout le monde s'y met. Construire, pattes et nageoires dans la main, c'est un principe de base. Dans nos jardins, les poules sont élevées pour leurs œufs. Quelquefois pour leur viande. Leur poulailler est souvent érigé en dur au fond du terrain, où elles vous débarrassent des déchets de cuisine qu'elles engloutissent. Mais tout en vivant leur vie de poules, elles peuvent vous apporter bien plus encore : nettoyer et ameublir le sol du potager à votre place, picorer les insectes et dévorer les limaces (oui !) ainsi qu'enrichir la terre en matières nutritives grâce aux fientes déposées sur le sol. Pour bénéficier de ces gracieuses jardinières, une solution : la cage à poule mobile. Il suffit de la déplacer sur la portion de potager que l'on veut cultiver. Si toutefois votre préférence va à un poulailler fixe, la

permaculture veille à limiter votre dépense d'énergie en l'installant à l'endroit le plus propice. A quelle fréquence pensez-vous rendre visite à vos poules ? A la grosse louche, 350 fois par an pour apporter les déchets de cuisine, autant de fois pour collecter les œufs et encore 20 fois pour l'entretien de la basse-cour. Avec un total de minimum 720 trajets annuels, le bon sens de la permaculture vous fera rapatrier le poulailler du bout du jardin à proximité de votre lieu de vie. Mieux encore, construire un projet de poulailler-serre, où les deux éléments sont intimement accolés pour laisser passer les flux énergétiques. Le jour, le soleil réchauffe les légumes cultivés sous les vitres de verre ainsi que les poules, friandes de chaleur, dans le poulailler adjacent. La nuit, les volatiles prennent le relais, en réchauffant la serre de leur chaleur corporelle. Du *win-win*.

L. TH.

Au potager, associer des légumes amis

Les plantes aussi coopèrent pour accroître les rendements de légumes au potager tout en diminuant les corvées de désherbage et les attaques d'insectes. Pour dire stop au mal de dos et aux maigres récoltes, cessez la monoculture en ligne. Toutes les plantes ne sont pas amies, mais certaines associations agissent comme un écosystème naturel. Celle dite des « trois sœurs » est née des plantes cultivées traditionnellement par diverses ethnies d'Amérique du Nord et d'Amérique centrale et est désormais utilisée en permaculture de par le monde. Il s'agit de planter au même endroit courge, maïs et haricot grimpant. Le maïs à croissance rapide sert de tuteur à la légumineuse grimpante (laquelle, en captant l'azote de l'air et le restituant dans le sol, fertilise les deux autres espèces de légumes). Quant à la cucurbitacée apporte de l'ombre, retient

l'humidité au sol par ses feuilles et limite les travaux de désherbage. Autre association gagnante : planter du basilic aux pieds des plants de tomates. Ce rapprochement, heureux aux papilles (il ne manque que la mozzarella), agit aussi comme protection contre les parasites de la tomate. Le persil est aussi invité à faire partie de la combinaison car sa germination est facilitée par la proximité de la tomate. Un dernier trio intéressant est celui formé par choux, mélisse et cosmos. La mélisse, surnommée « piment des abeilles », peut être consommée en tisane. C'est une plante mellifère très plaisante au potager. Quant aux jolies fleurs de cosmos, elles attirent les alliés ailés de tout jardinier tels que les chrysopes. Enfin, cet ensemble de plantes améliore l'hygrométrie du sol. Un potager productif est un espace vert et vivant où l'on entremêle intelligemment les espèces.

L. TH.

La vie de nos partenaires

LE VRAC, c'est chic !

Adieu cartons, bouteilles, plastiques et boîtes de conserve. Bonjour l'épicerie en vrac. Ces derniers mois, les épicerie en vrac fleurissent en Belgique. Même si le phénomène reste encore marginal, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à se laisser séduire par les distributeurs de céréales ou de lessive. Plus écologique, plus économique, plus durable, le vrac a plus d'un argument dans son sac.

Il y a maintenant quasi deux ans s'ouvrait à Anvers Robuust, le premier magasin belge sans emballage, suivi de près par son homologue wallon, La petite Constance, à Tournai. Depuis, une dizaine d'enseignes qui ont fait du vrac leur fer de lance ont vu le jour à Bruxelles surtout mais également en Wallonie et en Flandre. Ils jouent à la fois sur la réduction des déchets et sur celles des prix et séduisent de plus en plus de consommateurs.

A Uccle, en septembre dernier, BioVrac a ainsi ouvert ses portes avec plus de 200 références en vrac, sans compter les produits frais et à la découpe. Les produits en vrac y sont présentés dans des seaux, des distributeurs, des grands tonneaux, des bidons ou des cageots. Chacun se sert et dose précisément en fonction de ses besoins : 400 gr de flocons d'avoine, 50 gr de noix de pécan, 50 gr de graines de tournesol, 100 gr de dattes. Voilà de quoi faire un savoureux muesli sans risquer d'oublier dans le fond de son armoire des restes de paquets entamés.

Moins cher

Le pari de BioVrac, c'est de proposer des produits bio à des prix très compétitifs sans mettre la pression sur le producteur. « Quand vous achetez en vrac, vous ne payez que le produit. Vous ne payez pas le packaging et le marketing, et cela compte ! Vous payez le prix juste. Prenez par exemple le sel de l'Himalaya : emballé, il vous coûte 10 euros ; en vrac, vous pouvez l'avoir à 3,40, tout en conservant une bonne marge pour le magasin. Le calcul est vite fait. Et nos clients calculent bien » sourit Philippe Polomé, gérant de BioVrac. Pour encore réduire les prix, l'enseigne, qui a fait du prix juste pour de bons produits son crédo, propose une sélection de produits de base achetés en grande quantité et travaille à mettre en place un réseau de producteurs en circuit court.



© Anne-Catherine de Neve

Moins d'emballages

Si certaines enseignes ne proposent exclusivement que du vrac, la plupart complètent leur offre avec des produits emballés et mettent à disposition des contenants pour emporter les denrées. C'est le cas de BioVrac : « les consommateurs qui arrivent munis de leurs propres contenants sont encore assez rares chez nous. Pour les autres, des sacs en papier sont disponibles en magasin et nous proposons à l'achat de jolis bocaux en verre ultra légers » explique le gérant. Quand on sait que près d'un tiers de nos déchets sont des emballages, on se dit qu'il est temps de se mettre au vrac !

Quelques adresses (en vrac !)

BioVrac (Uccle) > www.biovrac.be
Le Relais du triporteur (Watermael) > www.le-relais-du-triporteur.be
La Grainerie (Ixelles) > www.facebook.com/lagraineriebxl/
Le Chyl (Ixelles) > www.chyl.be
Natural Corner (Bruxelles-Centre) > www.naturalcorner.be
Marché des tanneurs (Bruxelles-Centre) > www.ateliersdestanneurs.be
La petite Constance (Tournai) > www.lapetiteconstance.be
Le temps des cerises (Liège) > www.tdcerises.be
L'épicerie du nord (Liège) > www.facebook.com/epiceriedunord.liege
Alimentterre (Louvain-la-Neuve) > www.alimentterre.be/