



Astuces de blogueurs pour un potager autonome



Un potager autonome

Vous êtes débutant, expert ou simple passionné de potager biologique...



Vous êtes à la recherche de conseils et d'astuces à appliquer dans votre jardin ?



Concernant les droits d'auteurs

Vous pouvez bien sûr partager cet e-book autour de vous, l'offrir à vos amis, à vos proches ... Si vous avez un blog et une newsletter, vous pouvez également offrir cet e-book à vos abonné(e)s.

Mais

Vous ne pouvez ni le vendre, ni même le modifier. Les différents auteurs qui ont participé à la réalisation de l'ebook et moi-même avons écrit celui-ci dans le but de partager nos connaissances et de vous aider dans la réalisation de votre potager.

Je vous remercie de votre compréhension et vous souhaite une agréable lecture.

Avant-propos

Bonjour chers lecteurs,

Je vais commencer par me présenter : je m'appelle Julia, auteur du blog [Madorre, mon potager biologique](#).



C'est avec un grand plaisir que je vous propose aujourd'hui ce livre numérique dans le but de réunir un maximum de conseils, d'astuces, d'idées qui vont vous permettre de réussir au mieux votre saison potagère.

Les différents participants à cet ebook sont des personnes passionnées par leur travail au potager et amoureux de la nature. Chacun et chacune ont un blog que je vous conseille vivement d'aller visiter, ainsi que de vous inscrire à leur newsletter afin de profiter de tout leurs bons conseils.

Je vous souhaite une agréable lecture et on se retrouve tout à la fin pour la conclusion.

Sommaire

Article 1 : Le potager autonome

par **Yannick Hirel** du blog **Au Potager Bio**

Article 2 : J'installe des légumes vivaces pour un potager autonome

par **Romain Georges** du blog **Tous au Potager**

Article 3 : La gestion de l'eau pour un potager autonome

par **Renaud Blanchard** du blog **Lo vielh casse**

Article 4 : Le potager autonome de "P'tite grenouille"

par **Sophie Prial** du blog **P'tite grenouille la bretonne**

Article 5 : Les purins pour un potager autonome

par **Aurélien Baschenis** du blog **Jardin-Plaisir**

Article 6 : Conseils pour être plus autonome au potager bio

par **Aurélien Gourmelen** du blog **Tous-au-Potager**

Article 7 : La gestion de l'eau au jardin

par **Ludovic** du blog **Le Jardin des Deux Moulins**

Article 8 : Comment être autonome en salades toute l'année

par **Nicolas Larzillière** du blog **Potager Durable**

Article 9 : 4 techniques pour rendre votre potager (presque) autonome

par **Julia** du blog **Madorre, mon potager biologique**

Les conseils de Yannick du blog [Au potager bio](#)

Le potager autonome

Avant d'entrer dans le vif du sujet, je pense qu'il est important de diviser cet article en deux parties dans lesquelles je vous propose d'aborder non seulement l'autonomie du potager en répondant à cette grande question (qui vous a probablement déjà traversé l'esprit) : est-il possible de produire des légumes toute l'année afin de vivre en parfaite autonomie ? Attention, nous ne parlerons ici que de production légumières et fruitières ! La seconde partie sera plus axée sur le jardinier par rapport à son jardin : nous verrons s'il est possible (ou pas) de rendre son potager indépendant de nos interventions et des avantages de la « non-action ».



Sortir du système

Pour savoir s'il est possible de produire assez de légumes pour se passer des grandes surfaces, il va être important de prendre en compte les saisons et ce qui va pouvoir être produit par la nature en fonction de la période. L'idée d'un jardinier bio est de respecter ces cycles naturels et d'accepter de consommer des produits de saisons (cela va de soi) et non d'espérer des fraises en plein hiver !

Cependant, une serre peut vous permettre d'agrandir votre saison et d'obtenir davantage de fruits et légumes sur une plus longue période. Attention ! L'usage d'une serre demandera quelques attentions de votre part et particulièrement sur [la gestion des 3 paramètres](#).

[Madorre, mon potager
biologique](#)

J'ai lu dernièrement le livre de Patrick Whitefield « Créer un jardin-forêt » ! Au delà de la création de ce jardin-forêt, l'auteur nous explique et nous prouve qu'il est également possible de produire suffisamment de fruits et légumes, grâce à une conception intelligente et bien pensée de l'intégralité de son jardin. Au delà de cela, l'auteur nous explique qu'il peut être avantageux de combiner une partie jardin-forêt + un coin potager pour une production toute l'année.

La production des jardins-forêts peut offrir des récoltes du printemps jusqu'au moment où les légumes d'été prennent le relais. Ensuite, ce sera le tour des légumes d'hiver et l'idée ici est de réussir à obtenir des récoltes jusqu'au début du printemps suivant : la boucle est alors bouclée ! Cependant, il faut être honnête, il faut de la place et une certaine expérience.



A cela, j'ai tout de même envie d'ajouter les légumes primeurs qui (je pense) méritent leur place bien qu'ici encore, l'usage de serres ou de tunnels est impératif. Cependant, un autre point important que j'aimerais ajouter et souligner dans votre quête de l'autosuffisance, c'est que cela prend du temps dans la mise en place, comme on dit : « *Rome ne s'est pas faite en un jour* ». Sans oublier l'expérience qu'il est bon d'acquérir et qui se fait au fur et à mesure des années et de la pratique.

Il est possible de produire suffisamment de fruits et légumes comme nous le prouve de nombreux projets d'autosuffisance en France. Le jardin de la pâture es chêne est un excellent exemple de la combinaison jardin-forêt et potager.

Le potager indépendant de votre intervention

Sur ce point, je pense que dans un premier temps, cela dépend avant tout de votre façon de voir votre potager et du temps que vous avez à lui

accorder. Cependant, il est possible de limiter vos interventions et comme vous allez le voir à la fin de cet article, cela peut également avoir de bonnes conséquences de ne pas agir dans certains cas !

La gestion de l'eau

Sur ce point, tout peut être automatisable à condition de faire quelques investissements. En effet, après avoir mis en place un système de récupération d'eau de pluie qu'il sera préférable de surélever par rapport à votre potager afin d'éviter l'achat d'une pompe supplémentaire qui va propulser l'eau vers le potager. Un programmeur semble être une évidence car il peut vous permettre de programmer l'intégralité de vos arrosages et idéalement, il peut être intéressant de combiner ce système avec une sonde qui va prendre en compte l'humidité de votre sol et rendre votre système d'arrosage automatique encore plus performant et capable de s'adapter en fonction du temps ...

Sans cette sonde, j'aurai envie de dire que ce système est risqué puisqu'il se peut que les apports en eau soit bien supérieurs au réel besoin de vos légumes et de votre potager. Sans oublier que j'ai déjà vu des cas où les maladies se développaient suite à un arrosage mal réglé et trop important.

Ensuite, la perle des perles dans la gestion de l'eau du potager bio reste le goutte à goutte mais là encore l'investissement peut être assez important selon la taille de votre potager. Néanmoins une question me vient à l'esprit ou devrais-je dire une simple réflexion dans la quête d'un potager autonome. Où est le plaisir d'avoir un potager si c'est pour automatiser tout ce qui nous en rapproche ? Je crois que dans nos jardins-potagers amateurs, ces systèmes doivent être utilisés avec parcimonie afin de garder ce plaisir du jardinier du dimanche et lorsqu'on y pense : n'est-ce pas agréable de faire quelques aller-retours, arroser à la main les soirs d'été ?



Tailler vos plantes

[Madorre, mon potager
biologique](#)

Ce sujet est très souvent controversé et mérite bien que je l'aborde au sein de cet article. Car je suppose que vous avez déjà entendu dire des choses comme : « *il faut retirer les gourmands des pieds de tomates chaque semaine* » ... Alors OUI ! Effectivement, vous pouvez le faire cependant, vous pourriez également adopter l'approche inverse par manque de temps, parce que vous avez d'autres chats à fouetter ou tout simplement parce que vous avez décidé de vous orienter vers une approche sans prise de tête.



Quels sont les avantages de la taille (et ses inconvénients) ?

D'un point de vue théorique, la taille de certains végétaux permet d'accroître leur production mais comment cela se passe-t-il exactement ? Les plantes non taillées vont pousser bien tranquillement sans aucun stress venant du jardinier, elles vont produire leurs fruits petit à petit, au rythme de la nature. Le fait de tailler une plante va faire entrer cette dernière dans un état de stress, au cours duquel elle va « se dire » (je préfère mettre des guillemets car je n'ai encore jamais entendu de plante parler !). Trêve de plaisanterie ! Elle va se dire qu'elle est en train de mourir. De ce fait, son instinct naturel va être d'assurer sa reproduction, en produisant de plus gros fruits et ceci plus rapidement. Et comment une plante à fruit se reproduit-elle ? En effet, par le biais des graines que ces fruits contiennent.

Bien que la taille possède cet avantage (en théorie) de produire de plus gros fruits, plus rapidement ... il faut également savoir que ces cicatrices que vous créez peuvent également être la porte d'entrée à certaines maladies. J'ai pris l'habitude d'adopter une taille plus que raisonnable envers mes tomates depuis que les étés sont plus que pourr... euh, mauvais !



Pour résumer, la non taille va permettre à la plante de prendre son temps, de suivre le cycle de la nature en offrant des fruits peut être un peu plus petits et moins rapidement. A l'inverse, si vous taillez vos plantes, les fruits seront normalement plus gros, prêt plus rapidement via cet état de stress expliqué plus haut.

Cela dépend donc de votre façon de voir les choses ; personnellement, j'aime autant laisser faire la nature, plutôt que de la forcer à m'offrir ces récoltes quitte à avoir une production moindre.

En guise de conclusion, je voulais aborder les avantages de ne pas trop agir au sein de votre potager, de le laisser se débrouiller seul, de vous rendre compte que, dans certains cas, votre présence peut être néfaste. Dans un potager bio, il faut tout faire (ou plutôt laisser faire) pour que [votre environnement trouve son propre équilibre](#). Bien entendu, ceci ne se fait pas en une seule saison potagère !

Cependant, plus vous agissez dans votre environnement, par exemple lors d'attaques de nuisibles, et plus vous retardez la mise en place de cet équilibre entre les espèces. Je suppose que vous entendez ce genre de phrase dans votre pratique potagère : « *il faut laisser s'installer [la biodiversité](#) au potager* » ou alors « *il faut attirer les auxiliaires au potager* ». Alors oui, ces phrases sont fondées et importantes dans un potager bio. Cependant, il ne faut pas oublier que pour qu'il y ait des auxiliaires au potager il faut des nuisibles et si vous vous occupez vous-même des nuisibles, les auxiliaires n'ont rien à faire dans votre jardin.



Pour rendre cette idée plus concrète : si vous n'avez pas à subir d'attaques de pucerons, il est contre-productif de vouloir attirer les coccinelles et il y a de fortes chances qu'elles ne viennent pas s'installer chez vous si elles n'ont pas de sources de nourriture, vous me suivez ? De même si vous intervenez dès lors que vous constatez la présence de pucerons dans votre jardin. Que ce soit à l'aide d'un produit « miracle » même bio ou d'une recette trouvée sur internet, dans les livres ...

Dans ce cas, pourquoi les coccinelles viendraient-elles s'installer chez vous ? Vous l'aurez compris, il est important de garder à l'esprit qu'un auxiliaire (quel qu'il soit) ne viendra s'installer chez vous que si, et uniquement si, il a de quoi se loger et se nourrir. D'où l'importance de tolérer la présence de nuisibles (même si cela peut être rageant parfois pour vos récoltes le temps que cet équilibre se construise).

Le jardinier bio joue un rôle important dans son jardin, il doit y être attentif et aux petits soins. Cependant, je crois que nous nous devons de trouver NOTRE place au sein de notre propre écosystème, au sein de notre environnement qu'est notre jardin. C'est un peu comme dans une chambre d'hôte : la personne qui vous accueille vous laisse tranquille et vivre votre vie ! Et si vous faisiez pareil dans votre potager ? Si vous le laissiez tranquille en limitant vos interventions ?

Votre potager peut se gérer en partie seul et cela peut lui être très profitable, ne croyez pas que sans vous la nature ne saurait survivre, c'est justement à cause de nous qu'elle se retrouve déséquilibrée, qu'il y a des espèces menacées, qu'elle est polluée ... Alors adoptons les bons gestes dans nos jardins !

Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [Au potager bio](#)

[Madorre, mon potager
biologique](#)

J'installe des légumes vivaces pour un potager autonome

Lorsque je discute avec les jardiniers de mon entourage, une volonté revient souvent : **avoir des récoltes abondantes en travaillant le moins possible**. Loin d'être une marque de fainéantise, cette envie reflète une vraie nécessité de conjuguer les plaisirs du jardin avec un agenda toujours plus rempli. A cela, je réponds souvent la même chose : utilisez des **légumes vivaces**. La seule difficulté avec eux étant le plus souvent de se procurer des graines ou des plants, mais par la suite l'entretien sera très limité et consistera essentiellement à récolter !

Pour vous aider dans vos choix, je vous propose un petit tour d'horizon, bien sûr il n'y aura pas tout car il y en a trop !

Les vrais légumes perpétuels

Bon ce serait mentir que de dire que les légumes vivaces (ou perpétuels) sont un moyen d'avoir un potager complètement autonome et sans entretien de la part du jardinier. Mais il sera quand même très limité avec certaines variétés. Typiquement ce sera le cas des légumes feuille.

Avec les variétés qui vont suivre, vous investirez un peu de temps au début (semis, plantation, reprise) et vous serez ensuite tranquille de 3 ans à presque une éternité !

Les poireaux

Pour moi, il s'agit du légume qu'il est le plus intéressant d'avoir dans sa version vivace car la culture du **poireau annuel demande beaucoup de travail** (un semis difficile et long, deux repiquages, des buttages, ...). Chez les poireaux perpétuels, on plante des bulbes et il n'y aura plus qu'à récolter pendant de nombreuses années. Certes, on n'obtiendra jamais d'aussi gros poireaux qu'avec les variétés annuelles mais la simplicité de la culture compense largement. Si vous êtes intéressé par sa culture, je vous invite à lire mon article sur la manière de [planter les poireaux perpétuels](#).

- Les **poireaux perpétuels d'automne-hiver** commencent à être bien connus et on se les procure assez facilement. Ce sont eux que

l'on trouve communément vendus sous le terme de poireaux perpétuels, voire sous leur dénomination latine, *Allium ampeloprasum*. Mis en terre en fin d'été (septembre dans l'idéal), ils produiront environ 3 mois après et jusqu'au début de l'été où ils entreront en repos jusqu'à l'automne suivant.

- Les **poireaux perpétuels d'été** sont un peu plus difficiles à se procurer. Il s'agit d'une variété d'*Allium ampeloprasum* que l'on trouve vendue sous le nom d'**Ail éléphant**. Planté un peu plus tard que le précédent (d'octobre à mars), on le récolte de juin à août sous sa forme poireau ou bien après sous sa forme ail. Pratique comme légume n'est-ce pas ?



Les choux

Encore un légume à avoir en vivace car la culture annuelle peut vite être laborieuse. En plus, il existe de nombreuses variétés de choux vivaces qui offrent un panel de goûts et de formes très intéressant. Autre avantage, les choux vivaces sont moins sensibles aux piérides et autres parasites. Ainsi, vous pourrez choisir d'accueillir chez vous :

- Un **chou Daubenton** : probablement le plus connu, il se décline maintenant en plusieurs variétés. On le consomme **feuilles à feuilles** durant **toute l'année** après l'avoir planté au printemps. Sa rusticité étant limitée, il est préférable de jouer la sécurité en opérant quelques boutures très faciles avant l'hiver.
- Un **chou marin** (*Crambe maritima*) : lui aussi consommé en **feuilles** mais de **mars à septembre** seulement, il est un peu **plus fin** de goût que le précédent. En plus, c'est une **espèce protégée** vous

ferez une bonne action en le cultivant (à condition de ne pas le prélever dans la nature bien sûr) !

- Un **brocoli Nine Star** : alors lui, je le voulais depuis longtemps mais je ne parvenais pas à me le procurer ! J'ai enfin trouvé des graines aux Pays Bas (si vous êtes intéressé, laissez un commentaire et je vous donnerais l'adresse) que je sèmerai cette année. Je ne peux donc pas trop en parler sinon vous dire qu'il s'agit d'un chou qui produit énormément de **petits jets** (les brocolis) et qui vit environ 3-5 ans (il faut donc penser à le bouturer). En revanche, il y a une petite spécificité importante : il faut absolument **cueillir tous les jets avant qu'ils ne fleurissent sans quoi le plant meurt**.

Si vous connaissez d'autres choux vivaces, n'hésitez pas à m'en faire part !

D'autres perpétuels peu connus

A utiliser crus le plus souvent (en salade) mais parfois cuits aussi, faites une petite place au potager pour :

- **L'ail des ours** : une belle plante, presque autant ornementale que potagère dont on cueille les feuilles au goût d'ail mais beaucoup plus doux et agréable !



- **La plante huître** : celle-ci c'est une vraie curiosité. Un puissant goût iodé dans ses petites feuilles qui peuvent se vendre entre 0,50 et 1€ l'unité !
- **La roquette vivace** : aussi appelée roquette sauvage, elle a un développement un peu plus lent que sa consœur annuelle mais présente l'avantage de ne pas mourir suite à la montée en graines.

[Madorre, mon potager
biologique](#)

Elle peut donc se maintenir plusieurs années. A cultiver de préférence à l'écart de votre potager annuel pour ne pas être envahi !

- **Le basilic perpétuel (variété Magic Mountain)** : une variété que j'espère bien accueillir au potager cette année. Ce basilic est très intéressant car vivace et semble-t-il sans maladies ni ravageurs. En revanche, il est assez peu rustique (-5°C) et il faudra le bouturer ou le rentrer en pot pour l'aider à passer l'hiver.
- **Les cives ou ciboules** : déclinées en nombreuses variétés, ces vivaces sont souvent utilisées comme aromatiques à la manière de la ciboulette, mais on peut aussi les utiliser comme de jeunes oignons en arrachant les bulbes qui se multiplient rapidement.
- **L'ansérine (ou chénopode) Bon Henri** : proche de l'épinard, elle se consomme de la même façon. J'ai un penchant tout de même pour la version jeunes pousses en salade !



- **Le chervis** : complètement oublié, il possède toutefois de sérieux atouts. Hors sol, il paraît très banal, mais ce sont ses racines qui nous intéressent. Renflées, très nombreuses elles permettent de disposer durant tout l'hiver d'un légume frais à consommer vapeur. Et pour le coup, lui, il est très rustique !
- **La patience (ou oseille épinard)** : vrai intermédiaire entre l'épinard et l'oseille, elle se consomme comme eux, cuite ou crue en salade.
- **Les rocamboles** : ail et oignon rocambole sont deux variétés ressemblant beaucoup aux versions traditionnelles de ces légumes jusqu'à leur « fructification ». En effet, au lieu de produire des graines à l'extrémité de la tige florale, ce sont des bulbilles qui voient le jour. Tout se consomme chez ces plantes, les tiges à la manière de la ciboulette, les bulbes souterrains ou alors les bulbilles aériens. Toutefois, n'espérez pas de gros oignons ou aux, ils seront beaucoup plus petits !

Et bien sûr, tous les autres bien connus qu'il n'est pas nécessaire que je détaille ici, vous trouverez facilement de l'information dessus ! On peut notamment citer les artichauts, le céleri perpétuel (ache des montagnes ou livèche), la rhubarbe, l'oseille, le fenouil, ...



Les tubercules

Pour compléter la liste précédente, vous pouvez jouer sur la faculté des légumes-tubercules à se multiplier. Le moindre tubercule oublié dans le sol et c'est une reprise assurée la saison suivante. Aux bien connues pommes de terre, on peut ajouter des légumes plus originaux comme la poire de terre, le topinambour, l'oignon patate, l'oca du Pérou ... N'hésitez donc pas à [planter des pommes de terre](#) un peu partout !

Les semis spontanés

Enfin, certaines plantes ont une telle faculté à se ressemer qu'il serait dommage de ne pas en profiter. Laissons donc fleurir quelques plants de Claytonie de Cuba (pourpier d'hiver), de mâche ou encore de roquette !

Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [Tous au potager](#)

Les conseils de Renaud du blog [Lo vielh casse](#)

Réflexions sur la gestion de l'eau dans mon potager et verger



Trop ou pas assez... N'avoir jamais à arroser ni le potager ni le verger et n'avoir jamais la terre asphyxiée car gorgée d'eau, c'est le rêve de beaucoup d'entre nous. Malheureusement, rares sont les endroits sur terre où les conditions idéales sont réunies. Donc, j'aimerais empêcher l'eau de s'évacuer, la stocker, la ralentir au maximum quand elle manque et l'évacuer le plus rapidement possible quand elle est en trop. L'idéal serait, une fois le système mis en place, de ne rien avoir à faire, attendre que la pluie tombe ou s'évacue naturellement et c'est tout.

Pas assez : C'est d'ailleurs ce que je fais pour quasi toutes les cultures si l'année n'est pas trop sèche, à part les semis et les salades : je n'arrose rien. Mais j'ai des goûts de luxe ! J'aime par exemple ces fichues salades en plein été, malheureusement elles ne supportent pas plus de quelques jours sans arrosage. Et puis je n'ai pas toujours envie d'attendre que la pluie veuille bien tomber pour démarrer un semis de navets ou de carottes, je n'ai pas non plus envie de laisser les canicules tuer arbres et légumes parce qu'ils n'étaient pas arrosés.

Trop : L'inverse peut être tout aussi embêtant. Il m'est arrivé de perdre quasi toutes mes patates, car elles avaient pourri dans la terre à cause d'un excès d'eau. Le mildiou fait des carnages les années pluvieuses et il est souvent impossible de rentrer dans le potager et d'y travailler si la terre est complètement trempée, parfois pendant des mois.



Évacuez ! Ici, un des problèmes principal au potager et au verger c'est l'excès d'eau. Quand j'ai fait le premier trou de plantation pour mes fruitiers, l'eau l'a rempli jusqu'à la gueule... si j'avais planté des arbres là-dedans, ils seraient morts avant le printemps. On a donc cassé le petit cochon rose et demandé à une grosse machine jaune à chenil de bien vouloir faire des fossés de partout pour planter les arbres à proximité. Depuis, le creusement des fossés la terre est beaucoup moins humide et les arbres se portent bien. J'ai aussi ceinturé les potagers de fossés, la partie du potager qui est en butte est orientée dans la pente de façon à ce que l'eau puisse s'écouler doucement. D'ailleurs ici traditionnellement il y a des fossés de partout et tout se cultivait sur billons, les légumes mais aussi les grandes cultures comme le blé !!



...mais pas trop. Le drainage peut être néfaste : en été, il accentue la sécheresse, si l'eau s'en va directement dans les ruisseaux ils font perdre de l'eau aux nappes phréatiques et ils participent aussi à la perte de terre et de ce qu'elle contient. J'ai solutionné en partie ces soucis en prévoyant des *esclafidors* (vannes) pour garder l'eau dans certaines parties et en dirigeant tous ces fossés vers la marre qui, du coup, se remplit à chaque pluie et, vu qu'elle n'est pas bâchée, permet à l'eau de s'infiltrer doucement. Ce qui nous amène à la suite...



Le stockage : 2 ou 3 mois sans pluie ça arrive, alors le petit tonneau sous la gouttière ne suffit pas à être un minimum résiliant de ce côté-là quand on a un grand potager. J'ai donc d'abord pensé à construire une citerne maçonnée enterrée pour stocker l'eau nécessaire à l'arrosage. Mais en dehors du coup financier, je préférais une réserve qui soit placée au niveau du sol ou au-dessus, pour pouvoir le cas échéant arroser par gravité. Je souhaitais aussi que l'eau puisse se réchauffer pour ne pas arroser à l'eau glacée ce qui aurait pour conséquence de stresser les plantes et de refroidir la terre. Le meilleur compromis que j'ai trouvé c'est une cuve souple de 20 000 litres, couplée à une pompe alimentée en électricité par un panneau solaire.

La mare : j'ai creusé à la pépelle, oui madame ! - une petite mare qui se remplit donc avec l'eau de pluie venant des toitures et de toutes les surfaces y compris de potagers grâce aux fossés et aux creux des butes. Je n'ai rien mis au fond (plastoc) et je remarque que peu à peu elle se remplit de plus en plus haut et se vide de moins en moins vite ! Au bout de quelques jours de plein soleil, elle peut finir quand même par s'assécher entièrement. Mais je m'en fous, en dehors du stockage d'eau, elle a quand même plein de fonctions. Elle permet notamment de garder ma précieuse terre et tout ce qu'elle contient qui se dépose à chaque pluie au fond de la mare. Une fois la mare curée, cette terre retourne sur le haut du potager... avec les algues.



La cuve souple : L'eau de pluie est bien l'eau préférée des plantes, la plus naturelle pour elles, alors pour moi, la récupérer pour l'utiliser au potager va de soit. Sur la gouttière d'un des toits de la maison qui fait 100 mètres carré (le toit pas la maison), j'ai branché un récupérateur qui dirige l'eau des pluies vers une cuve souple de 20 000 litres, ce qui permet de tenir pas mal de temps.



Le sol : c'est aussi un endroit où l'eau est stockée. Créer plus d'humus permet de stocker encore plus d'eau, pailler copieusement permet d'éviter une partie des pertes par évaporation. Plus la terre sera horizontale, plus elle gardera l'eau et inversement. Néanmoins, une légère pente permet à l'eau de ne pas stagner dans les terres lourdes. Il peut être donc être intéressant de niveler le terrain pour économiser de l'eau.

Le puits : J'en ai pas encore, mais je compte bien m'en creuser un (à la main), le puits du voisin a l'eau à même pas deux mètres de profondeur. Pour remonter l'eau, j'utiliserai une vieille pompe à bras ou une *man-lève* (un puits à bascule). Le puits me permettra d'avoir une autre source d'eau plus ou moins régulière si jamais il y avait un souci avec la cuve ou qu'il ne pleut pas pendant un long moment.

Arroser : Comme dit plus haut, mon but à terme est de ne plus arroser, mais d'ici là je continue à petite dose. J'utilise le bon vieil arrosoir pour les semis délicats, le jet d'eau pour des arrosages ciblés, les tourniquets pour tout noyer en cas de sécheresse et les bédrières pour les arbres...



Le jet et autres asperseurs : ça recrée une pluie miniature, perso je préfère arroser beaucoup en une fois qu'un peu chaque jour. Quand il fait très chaud, je le laisse tourner les serviettes... heu non... les tourniquets de nuit, une heure ou plus tous les 3 jours. J'essaie autant que faire se peut de ne pas semer de légumes délicats (radis) en plein été.

Béal d'irrigation ou baissières : Une autre solution pour irriguer à moindre effort c'est de faire des petits canaux qui conduisent l'eau d'un cour d'eau ou de l'eau de ruissellement vers un pré, des arbres ou le potager, simplement par gravité. Pour distribuer l'eau dans les différents canaux, il suffit d'en boucher certaines par une vanne (motte d'herbe, pierre, planche).



La poche à eau : Tout ça c'est bien joli mais le verger est trop loin de la maison pour pouvoir l'arroser au tuyau, porter des arrosoirs c'est crevant et les béalières ne fonctionnent que quand il pleut (pas de ruisseau à disposition). J'ai trouvé la solution en feuilletant un catalogue de bricolage : la poche à eau ! C'est une sorte d'oreiller en plastique qui peut contenir 80 litres d'eau, il se place dans la brouette et une fois rempli se transporte facilement.

Conclusion : L'eau est indispensable à la vie des plantes mais aussi à l'homme, sinon le pastis est vraiment dégueulasse.

Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [Lo vielh casse](#)

Les conseils de Sophie du blog [P'tite grenouille](#)

Le potager autonome de P'tite grenouille

Voici mon potager : une petite surface de 200 m² environ, situé à 750 m d'altitude dans le massif des Bauges, et au beau milieu des prés.

Une terre à cailloux - qui ne se mangent pas, malgré la soupe aux cailloux de nos grands-mères - où se côtoient insectes en tout genre ainsi que rongeurs et autres animaux des bois. Et surtout un potager sans arrosage faute d'une source qui donne toute l'année.

Ma principale culture est la tomate avec un peu plus de 400 plants encore cette année - la liste est ici : <http://ptitegrenouille-broix.blogspot.fr/2015/03/liste-des-tomates.html>

Mais il y a aussi les haricots - plus de 50 espèces/an - les pommes de terre, les maïs, du traditionnel ... et quelques autres curiosités - yacon, oca du Pérou

La grande particularité est que ce jardin se débrouille quasiment tout seul, hors plantations et semis - quoique certaines variétés reviennent chaque saison : physalis, choux frisés, salades, tomates ... autant laisser germer, ça ne dérange en rien.

Je n'arrose quasiment jamais, je me débrouille pour semer et planter les veilles ou lendemains de grosses pluies et ça marche plutôt bien.

Ma « spécialité » est la tomate, toutes formes, toutes couleurs, tous calibres - voici ma méthode :

- Je sème courant février et je repique normalement un mois après - sauf cette année bien particulière car très chargée
- J'installe au potager après les saints de glace, fin mai, avant n'est pas utile vu l'altitude
- Ensuite je ne fais plus rien, sauf attacher sur fils tirés à l'horizontal, on peut voir l'installation sur la photo.



- Les plants ne sont pas taillés ni arrosés sauf les années très chaudes et seulement les plants qui souffrent. Alors c'est vrai, les plants n'atteignent pas les grandeurs décrites, les fruits ne sont jamais au maximum de leur poids mais à quoi sert d'avoir une tomate de 1 kg dans l'assiette, je lui préfère deux tomates de 500 g d'espèces différentes ... mais nous mangeons des tomates variées et ça c'est le principal.
- Pour les traitements contre le mildiou, entièrement naturels et seulement si la maladie apparaît. Quand nous sommes malades nous nous soignons, rarement en préventif, là c'est pareil, si rien n'arrive - ça arrive certaines années - je ne fais rien, sinon, infusion de sauge et d'ail, en vaporisation avec du bicarbonate alimentaire, bien suffisant ... sur des années normales (2014 est à proscrire...)

Pour les autres récoltes, je désherbe les haricots mais pas à l'excès, j'ai remarqué l'an passé - 2014 année « inondée » où j'ai baissé les bras vu le temps et les conséquences sur les cultures - que les limaces s'en prenaient aux mauvaises herbes plutôt qu'à mes haricots. Il y avait assez à manger pour elles finalement.

Les pommes de terre se débrouillent aussi, je plante avec les enfants, je ne traite pas contre le mildiou, n'ayant jamais eu de grosses attaques et j'enlève les doryphores à mesure qu'ils apparaissent.

Les maïs et sorgho sont soumis au même traitement : semis avant/après une grosse pluie et zou, on laisse faire.

Les cucurbitacées de même, tous autres légumes au même régime.

... impossible me direz-vous, c'est vrai, les salades sont les privilégiées du potager, elles sont arrosées les journées les plus chaudes.

Et les sources coulants dessous le potager - il doit y en avoir deux - aident aussi en partie.

Mais une chose est sûre : plus on arrose un potager, plus il va produire, des fruits souvent assez fades si l'excès est là, mais à la première absence, tout réclamera de l'eau et n'y survivra pas. Un peu de rudesse et de combativité feront du bien à tous vos légumes et ils vous le rendront par des fruits plus nombreux, certes, un peu plus petits, mais tellement plus goûteux !

Belle saison à tous !



Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [P'tite grenouille](#)

Les conseils d'Aurélié du blog [Jardin Plaisir](#)

Les purins pour un potager autonome

Les purins sont réputés comme ayant plusieurs vertus : ils sont naturels, ils sont à la fois engrais et répulsifs et ils sont gratuits (si vous les fabriquez vous même).

Mais qu'est ce qu'un purin ?

Le terme purin désigne à l'origine les déchets liquides produits par les animaux de la ferme, essentiellement de l'urine.

Le mot purin désigne aussi des préparations liquides obtenues à base de végétaux, comme l'ortie, la consoude, la prêle, la rhubarbe, le sureau et d'autres. En général, lorsqu'on parle aujourd'hui de purin, c'est à ces purins végétaux qu'on se réfère.

Dans le cadre d'un potager autonome, il est très facile de réaliser ces préparations et d'obtenir ainsi votre propre purin.

Préparation du purin

Le purin s'obtient par une macération de plantes grossièrement hachées et mises à macérer dans l'eau, de préférence de l'eau de pluie, moins chargée en calcaire que l'eau du robinet. La météo annonce de la pluie ce weekend, faites vos réserves.

On utilise généralement 1 kg de plante pour 10 litres d'eau. Surtout n'utilisez pas de récipient métallique, un récipient en plastique est ce qui convient le mieux.

La macération s'effectue de préférence à l'ombre pour éviter les mauvaises odeurs. Il faudra brasser de temps en temps. La durée diffère selon les plantes. Votre purin est prêt lorsqu'il n'y a plus de mousse après le brassage.

Utilisation du purin

Puis on filtre le liquide obtenu à l'aide d'une passoire que vous utiliserez uniquement pour le purin et on le conserve au frais et à l'obscurité dans un récipient hermétique, en évitant tout récipient métallique. Vous pouvez

utiliser les bidons de 5 litres d'eau distillée par exemple. Ne jetez pas le reste des branchages, mettez-les sur le tas de compost.

Vous pouvez utiliser vos purins comme engrais. Un très bon engrais pour les légumes du soleil est l'engrais de consoude (riche en potasse) et le purin d'ortie (riche en azote). Vous pouvez arroser vos plants à intervalles de deux semaines avec l'un puis l'autre. Vous pouvez utiliser le purin de pissenlit comme stimulateur de croissance.

Attention le purin ne doit pas être utilisé pur, il faut le diluer : 1 litre de purin pour 10 Litres d'eau.

Vous pouvez aussi utiliser vos purins comme répulsif ou activateur de compost. Le purin d'ortie permet d'éviter les pucerons.

Pour découvrir d'autre purins, leurs vertus et fabrications, [c'est par ici](#).

Petite précision : on parle souvent de purin pour des décoctions ou infusions à base de plantes :

Décoction : mettre les plantes à tremper pendant 24 h dans l'eau, puis faire bouillir 15 à 20 minutes, couvrir le temps que la décoction refroidisse. Filtrer, conserver comme un purin.

Infusion : mettre les plantes dans de l'eau bouillante ; laisser infuser 24 heures. Filtrer, conserver comme un purin.

Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [Jardin plaisir](#)

Conseils pour être plus autonome au potager bio

J'ai le sentiment que les jardiniers d'aujourd'hui cherchent de plus en plus à être autonome pour leur production de légumes. Certainement par question d'économie, les intrants ont un coût relativement important, en commençant par la semence, le terreau pour les semis, les produits de fertilisation, jusqu'au produit miracle qui permettra de soigner telle maladie ou lutter contre tel insecte. Mais également par question d'éthique environnementale, en produisant sa propre nourriture (même une petite partie), on réduit son impact sur la planète. Je rejoins ici l'idée permaculturelle où **le local agit sur le global et inversement**.

Nous allons voir dans cet article quelques conseils avec des exemples concrets. Si vous êtes déjà un jardinier écoresponsable il est probable que certains de ces conseils ne soient qu'une redite, mais les avez-vous mis en pratique ?

Composter, cela va de soi ?

Le compost est un pilier pour un potager biologique. Il permet de fertiliser vos planches de cultures et d'augmenter la teneur en humus de votre sol. Je suis encore très étonné de voir mes voisins (je cultive dans un jardin familial) me dire que composter attirerait les rats et c'est la raison pour laquelle ils ne font pas de compost et amènent tout en déchèterie. Heureusement qu'il y a de plus en plus de campagnes sur le compostage !

Composter n'est pas qu'un simple tas de déchets, bien réalisé un compost est une mine d'or pour le jardinier. Vous pouvez consulter [cet article](#) pour avoir plus de conseils sur la réalisation d'un tas de compost.

Voici un conseil pour son utilisation. Avant de l'utiliser (par exemple pour faire du terreau, voir point suivant), il est préférable et recommandé de le tamiser. Si vous n'avez pas l'envie d'investir dans un tamis, utilisez tout simplement une caisse à champignons.



A défaut d'un vrai tamis, utilisez par exemple une caisse à champignon, le maillage n'est pas trop fin.



Utilisez ce qui n'est pas passé au tamis pour ensemer un nouveau tas de compost.



Compost tamisé, idéal pour fertiliser vos planches de culture ou pour rentrer dans la composition de votre terreau maison

Faites votre terreau

De nombreuses plantes du potager sont produites indirectement, en godets, terrines, plaques alvéolées ou encore en mottes. Tous ces contenants nécessitent du terreau dont le coût n'est pas toujours donné. Alors pourquoi ne pas essayer de le produire par vous-même ?

Un terreau simple est de mélanger 50% de compost tamisé avec 50% de terre de jardin. Le compost ne doit pas être tamisé trop finement car il faut de la matière, de la fibre pour aérer et retenir l'air et l'eau. Le compost apporte aussi l'humus pour une bonne fertilisation.

Un dernier conseil, avant de l'utiliser faites un test de germination, par exemple en terrine avec quelques radis.

Produire votre paillage



Illustration de la luzerne. Source de l'image : Wikipédia

Dans un potager bio, il est important de pailler, je ne vais pas rappeler ici les raisons. Pour pailler les cultures du potager de nombreux matériaux peuvent être prélevés dans un jardin, par exemple si vous avez une zone plus naturelle vous pouvez couper des herbes au printemps et utiliser ce matériau une fois qu'il est sec.

Il est possible aussi d'acheter une botte de paille auprès d'un agriculteur bio, ce n'est pas très excessif en terme de coût, mais on sort un peu du sujet de l'article. Alors, il est toujours intéressant de cultiver des plantes qui vous permettront de pailler au moins une partie de votre potager. Nous pouvons nous orienter du côté des [engrais verts](#) et en particulier de **la luzerne**.

Cette plante est une légumineuse, elle va fixer l'azote atmosphérique dans ses nodosités dans les racines et enrichir la plate-bande où elle sera cultivée. La croissance de la luzerne est rapide, elle va produire une

biomasse rapidement, vous pourrez **la faucher et l'utiliser en paillage**. La luzerne reprendra sa végétation et vous pourrez reproduire cette opération. Je recommande de la laisser en place au moins deux ans. Lorsque vous voudrez cultiver des légumes sur la plate-bande où elle est cultivée, vous pouvez bâcher la zone durant plusieurs mois. Cultivez ensuite des plantes très exigeantes (citrouille, maïs, tomate, etc...).

Préparer vos préparations naturelles

Pourquoi se procurer des produits de traitements (même bios) lorsqu'il est possible de prélever dans votre potager des plantes [pour réaliser vos propres préparations](#).

J'ai eu le retour que ce type de plantes n'était pas toujours facile à trouver (absinthe, tanaïs, prêle, etc...). En réalité il n'y a pas besoin d'aller bien loin, votre potager contient une mine de légumes permettant de faire des préparations. Quelques exemples :

- Une décoction **d'ail** contre des acariens ou les maladies cryptogamiques de vos fraisiers ou contre la piéride du chou.
- Un purin **d'oignon** contre la mouche de la carotte (à pulvériser pendant les vols).
- Une infusion **de rhubarbe** contre le ver du poireau ou des larves qui s'attaquent aux racines (hanneton).
- Une macération **de tomate** (feuille, par exemple les gourmands) en pulvérisation sur les choux contre la piéride.

Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [Tous-au-potager](#)

La gestion de l'eau au jardin

Il est tentant de croire que l'eau est une ressource illimitée. Il nous suffit bien souvent d'ouvrir un robinet pour qu'elle se mette à couler. Pourtant, chacun d'entre nous sait que **l'eau est une ressource qui doit être préservée**, qu'elle ne doit pas être gaspillée. **Il est important de la gérer intelligemment**, surtout au jardin, où son utilisation est indispensable. Pour cela, je vous propose deux approches différentes que je mets en œuvre dans mon jardin : **la récupération de l'eau de pluie** et **l'utilisation d'un paillage**.

Récupérer l'eau de pluie

Il y a énormément d'avantages à récupérer l'eau de pluie pour l'utiliser dans son jardin : elle est gratuite, généralement elle tombe en quantité suffisante et avec un peu d'astuce, elle est facile à récupérer et à stocker.

Je me souviens très bien qu'il y a pas mal d'années de cela maintenant, il y avait toujours chez mes grands-parents, un bac ou un fût pour récupérer l'eau d'une gouttière ou d'un toit. J'ai naturellement cherché à reproduire ce système sur ma serre.

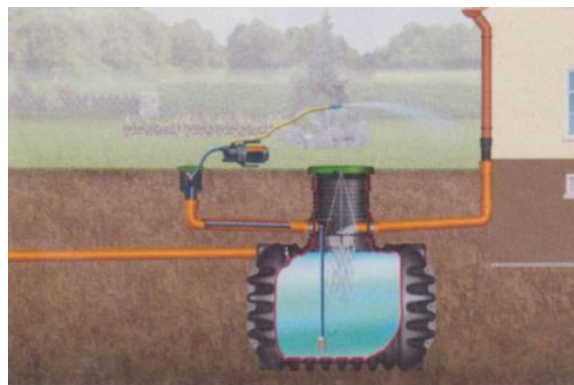
Exemple de système simple

Je vais donc vous montrer **le système très simple que j'ai mis en place pour récupérer l'eau de pluie** tombant sur le toit de ma serre. Cette serre est équipée de petites gouttières de chaque côté du toit, sur lesquelles est fixé un morceau de tuyau d'arrosage. Ces deux morceaux de tuyau vont dans un fût en ferraille. Un couvercle situé sur le fût empêche la lumière d'y entrer et limite ainsi le développement des microorganismes. Ce système n'est pas vraiment esthétique mais il est terriblement efficace et il ne coûte rien. Il permet de récupérer suffisamment d'eau pour ne pas avoir à utiliser l'eau du robinet au jardin.



Un système plus évolué

Il est tout à fait possible d'installer un système de récupération de l'eau de pluie beaucoup plus évolué. On peut citer par exemple **la cuve enterrée utilisée pour stocker l'eau provenant de la gouttière d'une maison ou d'un bâtiment**. Une importante quantité d'eau peut ainsi être récupérée. Pour être utilisée, l'eau stockée est aspirée à l'aide d'une pompe.



L'avantage d'un tel système, c'est qu'il permet de stocker une quantité d'eau très importante (plusieurs milliers de litres) en toute discrétion. L'inconvénient, c'est que son installation suppose des travaux de terrassement, et qu'il est très coûteux.

Le paillage

A quoi sert le paillage ?

Le paillage consiste à étendre une couche de matériau sur le sol au pied des végétaux afin d'éviter l'évaporation de l'eau du sol. Il permet

Madorre, mon potager
biologique

également d'espacer sensiblement les arrosages, voire même de les supprimer.

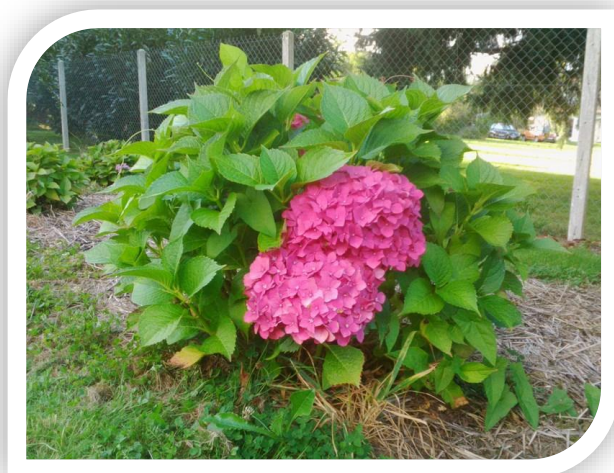
Les différents matériaux utilisables

En ce qui me concerne, j'utilise de la paille de blé. D'autres matériaux peuvent bien entendu être utilisés, tout est question de goût : [le chanvre](#), [le lin](#), les résidus de tonte dès lors qu'ils ont séchés quelques jours, le BRF (Bois Raméal Fragmenté).

Quelques exemples d'utilisation

Le paillage peut s'utiliser pour la plupart des végétaux : au potager, au verger, dans une haie, pour des arbustes, etc.





Quelques conseils complémentaires

D'une manière générale, **il faut éviter de trop arroser les végétaux**, surtout s'ils sont en pleine terre. Cela va leur imposer de développer plus conséquemment leur système racinaire pour aller puiser l'eau dont ils ont besoin. **Cela favorise donc leur enracinement** et leur bonne installation.

En conclusion

Nous avons vu deux façons très simples d'économiser l'eau dans son jardin. **Chacun de nous doit se sentir responsable et mettre en place une gestion intelligente de l'eau**. Ce type de démarche est très valorisant et il offre, de plus, la possibilité de faire des économies. A vous de jouer...

Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [Le jardin des deux moulins](#)

Comment être autonome en salades toute l'année

De nos jours, on trouve de la salade au supermarché tout au long de l'année. Mais ne pourrait-on pas en faire autant dans notre potager ?

La plupart des jardiniers ne font pousser de la salade qu'à une seule période de l'année : au printemps et c'est dommage car ils passent à côté de toutes sortes de salades qui peuvent se cultiver pendant les autres saisons.

Dans cet article, vous allez découvrir comment faire pour vous régaler presque tous les jours de l'année avec des salades bien croquantes que vous aurez fait pousser dans votre potager.

Nous allons faire le tour des différentes variétés, voir lesquelles sont adaptées à chaque saison, quels sont les pièges à éviter pour qu'elles poussent bien et je vous donnerai aussi un calendrier de culture.

Des variétés de salades très diverses

En dehors de la laitue et de la batavia qui sont les plus connues, il existe quantité d'autres variétés de salades comme les chicorées à feuilles, les scaroles, les frisées ainsi que la mâche. Ces variétés résistent toutes bien au froid.

N'oublions pas ces autres sortes de « légumes » qui peuvent avantageusement compléter les salades : la roquette, le cresson, le pourpier, les jeunes feuilles d'épinard, de poirée, de betterave, et même de moutarde (oui j'ai testé en coupant quelques feuilles de la moutarde que j'avais semée pour [faire de l'engrais vert](#) et cela apporte un petit goût piquant qui n'est pas désagréable).

Les jeunes pousses asiatiques comme le mizuna, le pakchoï ou le tatsoï vont apporter différentes formes de feuilles, des textures variées, molles ou croquantes, des goûts doux, amers ou piquants, des couleurs allant du rouge sombre au vert clair presque jaune.

Toutes ces plantes pourront vous servir à composer un mesclun à votre goût. Un mesclun, c'est tout simplement une assiette qui contient un mélange d'au moins 5 sortes de salades.

Connaître les variétés de salades adaptées à chaque saison

Tout d'abord, il faut savoir que la salade est une plante qui préfère des températures d'une certaine fraîcheur pour pousser, comme c'est le cas en automne et surtout au printemps. Par contre en été et en hiver, il faudra jouer sur des variétés adaptées pour obtenir de bons résultats.



Laitues d'hiver pommées en avril

Pour moi, la saison des salades commence en automne, avec la plantation de ce que l'on appelle des « laitues d'hiver ». Ces laitues sont peu connues du public car l'info est bien gardée et figure rarement dans les livres de jardinage. Ce sont des laitues dont les jeunes plants résistent au gel pendant l'hiver. Dès la fin de l'hiver et le début du printemps, elles vont se développer et former une belle pomme que vous pourrez commencer à récolter en mars et jusqu'à fin avril. Voici quelques variétés : 'Merveille d'hiver', 'd'hiver de Verrières', 'Rougette de Montpellier'.

Quelles salades planter au printemps ? Je réserve le printemps à la production de laitues car dans ma région toulousaine, elles montent à graine très vite dès les premières chaleurs du mois de mai.

Courant mars, je repique quelques plants de laitue achetés en jardinerie. Ce sont les seuls plants que j'achète dans l'année, car au mois de mars, les jours sont encore courts et des plants que j'aurais semés en intérieur ne recevraient pas assez de lumière pour pouvoir bien se développer.



Semis en barquette auto-irrigante

En avril, on peut commencer à semer des laitues qui seront récoltées en juin/juillet. Il existe une multitude de variétés, mes préférées sont deux variétés anciennes faciles à réussir : la 'Reine de Mai' et en batavia la 'Rouge Grenobloise'.

Au printemps peuvent se semer également toutes les autres « petites vertes » citées précédemment pour composer des mescluns ou apporter une touche asiatique dans vos assiettes.

N'oublions pas de citer les laitues dites « à couper » dont la plus connue est la "Feuille de chêne". Leur gros avantage : on peut les récolter au bout d'un mois et demi et la récolte est étalée dans le temps. Ce ne sont pas mes préférées car je trouve qu'elles manquent de craquant en bouche.

A la fin du printemps, je préfère assurer le coup en semant des variétés résistantes à la chaleur de l'été. Vous les récolterez dès le mois de juillet et jusqu'en septembre. Chez moi, les variétés qui ont fait leur preuve sont la batavia 'Canasta', la 'Cressonnette Marocaine' (qui résiste à toute canicule) et des laitues dites « grasses » comme la 'Sucrine' ou la 'Craquerelle du midi'.



Des chicorées plantées en automne

A partir du 15 août (et même avant dans les régions aux étés frais) et jusqu'à fin septembre, c'est la bonne période pour semer de la mâche et des salades de la famille des chicorées. Elles ont des feuilles plus coriaces que les laitues, ce qui va leur permettre de bien résister aux gelées de l'hiver. Souvent très colorées avec des marbrures rouges et vertes ou des feuilles rouges aux nervures blanches, elles sont très décoratives dans les assiettes.

Selon la région où se trouve votre potager, vous serez sûrement amené à couvrir la parcelle de salades avec un voile d'hivernage ou un tunnel plastique. C'est cela qui permet de manger des salades tout l'hiver. Pour prolonger la récolte, cueillez-les feuille à feuille, en commençant par les feuilles extérieures pendant que le cœur va continuer à se développer. Pendant l'hiver, vous aurez de petites récoltes qui iront en grandissant avec l'arrivée du printemps.

Voilà, nous avons bouclé la boucle ! Nous avons vu qu'en choisissant les bonnes variétés, on peut arriver à manger toute l'année de la salade venant du potager.

Quelques astuces de culture pour réussir vos salades

Depuis longtemps j'ai arrêté de semer mes salades en place au potager. La levée est trop hasardeuse et les limaces se jettent sur la moindre plantule dès qu'elle émerge. Comme je me refuse à utiliser des produits chimiques dans mon potager, j'ai dû m'adapter.

La solution, c'est de faire tous ses semis de salades en terrines ou en alvéoles et de les repiquer en pleine terre seulement lorsque les plants

auront atteint une certaine taille. Ainsi ils seront moins attirants pour les escargots et les limaces (il faudra quand même faire attention).

Pour éviter la surproduction, je sème peu à la fois mais souvent : tous les quinze jours. Cela me permet d'étaler les récoltes.

Il faut savoir trois choses sur la germination des graines de salades :

- Elles doivent germer rapidement (en 3 ou 4 jours) sinon le risque de monter à fleurs est fortement accru.
- La température idéale de germination est de 18 à 22 degrés. C'est pourquoi je fais lever tous mes semis de salades à l'intérieur de la maison. Pour les semis d'été, je trouve une pièce fraîche.
- Elles ont besoin de lumière pour germer, donc il ne faut pas les mettre dans le noir.

Une fois repiquées au potager, j'ai trouvé quelques trucs pour que les salades se développent encore mieux. En voici quelques-uns :

Planter des salades en quinconce



Pour gagner de la place, je repique mes salades en quinconce au lieu de les aligner. J'arrive ainsi à faire pousser 20% de salades en plus sur la même surface !

Des radis entre les salades



Toujours dans le même but, je sème des radis entre les salades. Les radis seront cueillis bien avant que les salades aient grossi et, avantage supplémentaire, les salades ont la propriété de faire fuir les altises, ces petites puces noires qui font des trous dans les feuilles des radis.

En cours de culture, j'arrose mes salades au purin d'orties dilué tous les quinze jours, ce qui leur apporte de l'azote qui est bon pour leur feuillage.

Repousse de salade



Quand je récolte une salade, je coupe le trognon au ras du sol et je laisse les racines dans la terre. C'est bon pour garder un sol vivant (en se décomposant, la racine va apporter de la matière organique et enrichir la terre) mais aussi, j'aurai droit à une seconde récolte ! En effet, la salade avant de mourir complètement va faire repousser de petites feuilles qui seront délicieuses à consommer.



Trois laitues

Si vous n'avez pas de potager mais juste un balcon, ou bien si vous voulez faire pousser quelques salades sur une terrasse abritée, c'est très facile d'en faire pousser dans un grand pot. Comme vous pouvez le voir sur la photo, j'ai même bricolé une « serre » improvisée avec des bouteilles en plastique de 5 litres.

J'ai rassemblé encore d'autres conseils sur les salades, vous pourrez les trouver [en suivant ce lien](#).

Mon calendrier de culture pour récolter des salades toute l'année

Voici un tableau qui vous permettra d'un coup d'œil de savoir quelles sont les salades faire pousser à chaque période de l'année. En fonction du climat de votre région, et avec l'expérience que vous aurez acquise en tâtonnant un peu les premières années, vous adapterez ces dates à votre potager.

Mois	Activités
Janvier	Les salades sont en repos végétatif. Très peu de récoltes possibles.
Février	Les jours commencent à rallonger. Les chicorées à feuille et les laitues d'hiver recommencent doucement leur croissance. Des récoltes de chicorées sont à nouveau possibles, ainsi que la mâche.
Mars	Si vous avez une serre, vous pouvez commencer les premiers semis de laitue. Sinon, achetez des plants de salades en jardinerie. Les récoltes de chicorées continuent et les laitues d'hiver commencent à pommer.
Avril	Le printemps est là et vous donne d'abondantes récoltes de chicorées et de laitues d'hiver. Repiquez vos semis de mars si vous en avez fait. Tous les quinze jours, semez ou achetez quelques plants de laitues de printemps / laitues à couper ou de batavias pour échelonner les récoltes. Semez également toutes les « petites vertes » comme le mesclun ou les feuilles asiatiques.
Mai	Commencez à récolter les salades que vous avez semées ou repiquées au début du printemps. Semez régulièrement un petit lot de salades qui vont résister aux chaleurs de l'été.
Juin	Vous allez finir de cueillir les salades de printemps. Continuez les semis/repiquages de salades pour l'été.
Juillet	Vous dégusterez les premières récoltes de salades d'été, comme des batavias bien craquantes. En région chaude, arrêtez tout semis / repiquage. Au nord de la Loire, vous pouvez continuer sans problème.

	Dans les régions aux étés courts, vous pouvez commencer à semer de la mâche et des chicorées à feuille pour l'hiver.
Août	Continuez de récolter vos salades d'été. En régions fraîches, repiquez les salades que vous avez semées en juillet. Semez une dernière fournée de laitues pour l'automne. Dans les régions chaudes, attendez le 15 août pour semer de la mâche et des chicorées à feuille pour l'hiver.
Septembre	Vous allez terminer de récolter les salades d'été. Les laitues poussent plus vite qu'au printemps et vous commencerez à les déguster à la fin du mois. Repiquez ce que vous avez semé au mois d'août. Continuez à semer de la mâche. Vers la fin du mois, faites vos semis de laitues d'hiver, en une seule fois.
Octobre	Régalez-vous avec le dernier lot de laitues. Commencez à récolter la mâche. Repiquez les laitues d'hiver.
Novembre	Vous pouvez cueillir les feuilles extérieures des chicorées. Le cœur va continuer de pousser. Continuez les récoltes échelonnées de mâche.
Décembre	Les salades entrent en repos végétatif et vont arrêter de pousser. Eventuellement quelques petites récoltes de feuilles sont possibles.

Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [Potager durable](#)

Les conseils de Julia du blog [Madorre, mon potager biologique](#)
4 techniques pour rendre votre potager (presque) autonome



Avoir un potager sain, diversifié et productif tout en limitant son travail ne peut être qu'une bonne chose pour tout jardinier. Faire en sorte que son potager soit un lieu de production et de vie est le but final recherché lorsque l'on débute un potager biologique. Mais comment y parvenir ? Dans cet article, je vous donne 4 techniques pour rendre votre potager (presque) autonome !

#1 Paillez vos plants pour limiter les arrosages

Si vous n'êtes pas certain de pouvoir venir arroser vos légumes plusieurs fois par semaine ou si vous souhaitez tout simplement ne pas passer trop de temps à arroser, il va donc falloir que vous trouviez un moyen de **faire tenir vos plants pendant un certain temps** pour éviter de les retrouver déshydratés.

La technique la plus connue des jardiniers est celle de **pailler vos plants de légumes** afin de garder le plus d'humidité possible. Le paillage de vos plants se fera avant les grandes chaleurs estivales. **Une fois votre terrain préparé, votre paillage divisera par 2 le volume d'eau en arrosage.** En plus de garder l'eau, il protégera votre sol et limitera l'enherbement.



Vous pouvez par exemple utiliser **un paillage de feuilles mortes** qui se décompose lentement et qui va rester toute la saison voire même jusqu'à la saison prochaine, sans renouvellement. Vous pouvez également utiliser **des paillages qui se décomposent plus rapidement tel que la tonte de gazon ou la paille**, qui sera plus facile à enlever. Cette technique s'appliquera parfaitement à vos plants de [pommes de terre](#) et permettra de **limiter les arrosages aériens** sur les feuilles des plants (tenant ainsi éloigné le plus longtemps possible le mildiou).

On estime que le paillage réduit de 80% le temps de désherbage, ce qui vous donnera le temps de regarder gambader les coccinelles !

#2 Choisissez vos légumes

Certains légumes pourront davantage être cultivés et **s'épanouir dans un environnement "hostile"** que d'autres. Je vous conseillerai donc de privilégier la culture des pommes de terre, des poireaux, des haricots à rames et haricots secs, des oignons et échalotes, [des légumes perpétuels](#) et des plantes aromatiques.

Si vous souhaitez toutefois essayer de planter des légumes qui nécessitent, normalement, un entretien et un arrosage plusieurs fois par semaine, voici quelques conseils à appliquer :

- procédez juste à un arrosage lors de votre passage, **le paillis** faisant le reste par la rétention d'eau
- semer des **légumes qui éclairciront naturellement vos rangées** (par exemple, semez des radis et des [salades](#) qui éclairciront naturellement les carottes par la récolte des radis et des pieds de salades à repiquer).



#3 Cultivez des fleurs comestibles

Les fleurs potagères apportent de la gaieté et de la couleur dans nos plats mais elles peuvent aussi se consommer. Voici une petite rétrospective de ces petites fleurs qui donnent une nouvelle palette de saveurs dans votre assiette :

- **la capucine** a un petit goût sucré d'abord et piquant par la suite
- **la bourrache** : c'est la fleur bleue que nous allons consommer
- **la ciboulette** : si on a pour habitude de manger les feuilles de ciboulette, les fleurs se mangent également : elles sont délicieuses en salade !
- **l'onagre** est une plante un peu étalée à fleurs jaunes. Elle était utilisée au Moyen-Âge pour ses racines car elle avait un goût de salsifis. Pour vos salades, vous allez pouvoir utiliser la fleur
- **le rosier blanc** : on peut utiliser les pétales pour les salades ou les fruits pour faire de la confiture (*Rosa rugosa*)
- **le bégonia** : la fleur peut se consommer en salade (goût acidulé et piquant). On peut faire cuire le bégonia à la vapeur et le rajouter à la ratatouille par exemple (le pauvre !)

- **la lavande** : la fleur fraîche s'utilise en salade ou en confiserie. Elle parfume aussi vos crèmes brûlées et sorbets
- **l'agastache mexicaine** : vous pouvez manger les fleurs en salade ou faire un apéritif au bon goût anisé
- **le soucis** : les pétales de soucis donneront un petit goût orange poivrée



#4 Échangez vos graines

Échanger vos graines peut être une méthode très intéressante si vous voulez **éviter d'acheter des sachets** de graines tous les ans que vous n'utiliserez qu'à moitié au cours de la saison.

Il existe une multitude et une variété inestimable de graines ! Certaines ont nos faveurs plus que d'autres et arrive donc le moment de la sélection. Ainsi, pour faire ou mettre à jour votre liste de graines disponibles et de graines que vous souhaiteriez, commencez d'abord par **faire l'inventaire** de toutes celles dont vous disposez (non hybrides. Préférez-y largement les variétés anciennes à préserver !) et dont vous connaissez les informations importantes : variété, provenance, date de récolte au minimum. Classez-les ensuite par grande famille : cucurbitacées, tomates, concombres, aubergines, fleurs, aromatiques...

Lorsque votre liste est complète, faites appel à votre mémoire : parmi les variétés de tomates, lesquelles je désire garder au potager pour l'année prochaine et celles dont je ne continuerai pas la culture (pour des raisons de goût, de production...) ? Ensuite, en fonction de ces dernières ainsi que de vos quantités de graines, vous pourrez très vite établir une liste de celles que vous pourrez proposer à l'échange.

Sachez qu'il n'est pas nécessaire d'avoir beaucoup de graines pour commencer les échanges mais tout le monde à forcément un petit sachet dans le grainetier. Et surtout, prenez votre temps : les échanges débutant généralement vers la mi-octobre, **vous avez donc tout l'hiver devant vous !**



Je vous invite à vous rendre sur le blog en suivant tout simplement le lien suivant :

Le blog [Madorre, mon potager biologique](#)

[Madorre, mon potager
biologique](#)

Pour conclure

Comme vous avez pu le constater il y a toujours pleins de choses, d'astuces, de petits trucs qui peuvent variés selon l'auteur.

J'espère sincèrement que ce petit livret vous aura satisfait et qu'il vous aidera à profiter d'un beau potager productif, généreux et naturel !

Et surtout, je vous invite réellement à vous rendre sur chacun des blogs présent dans cet e-book et de vous inscrire à leur newsletter !

Liste des blogs

Yannick du blog [Au Potager Bio](#)

Romain du blog [Tous au Potager](#)

Renaud du blog [Lo vieilh casse](#)

Sophie du blog [P'tite grenouille la bretonne](#)

Aurélie du blog [Jardin-Plaisir](#)

Aurélien du blog [Tous-au-Potager](#)

Ludovic du blog [Le Jardin des Deux Moulins](#)

Nicolas du blog [Potager Durable](#)

Julia du blog [Madorre, mon potager biologique](#)

Je vous remercie de nous avoir lu.

A très bientôt

Amicalement,

Julia