

**Terre & Nature**

**JARDIN**

# SPÉCIAL PERMACULTURE

**TÉMOIGNAGES**

**Rencontre avec des  
Romands qui ont  
adopté ce mode  
de culture**

**PRATIQUE**

- » LE PLAN D'UN MODÈLE DE JARDIN
- » LES PRINCIPES DE BASE
- » LES PLANTES À ASSOCIER
- » LES CONSEILS DE NOS SPÉCIALISTES



Ne peut être vendu séparément – Jeudi 2 mars 2017



## ÉDITO

**Vive la permaculture!**

Conceptualisée en Tasmanie par Bill Mollison et David Holmgren dans les années 1970, la permaculture a, depuis, essaimé un peu partout dans le monde et notamment en Suisse. Pour s'en convaincre, il suffit de se rendre en librairie. On y verra une multitude d'ouvrages consacrés à cette approche inspirée du fonctionnement de la nature qui vise, par la reproduction des échanges invisibles entre les différents éléments du vivant, à la mise en place d'un mode de culture plus durable. Mais, aussi intéressante soit-elle, la permaculture n'est pas aisée à définir et peut parfois paraître d'un abord difficile. Il serait dommage de ne pas dépasser l'étape de la théorie – bien sûr importante –, car la permaculture se vit dans la pratique. Après avoir mis en avant dans nos colonnes l'expérience permacole menée durant une année dans son jardin par notre collègue Aino Adriaens, nous avons décidé d'aller plus loin en consacrant l'entier de ce hors-série à la permaculture. Nous espérons qu'en plus de vous éclairer en vous dispensant quantité d'informations utiles, les témoignages des permaculteurs romands débutants ou experts que nous avons rencontrés vous donneront envie à vous aussi de faire un essai grandeur nature. Bonne lecture!

**Alexander Zelenka,**  
rédacteur en chef

© NICOLAS DE NÈVE

# INTERVIEW

**PP. 4-7** La permaculture séduit de plus en plus de jardiniers en Suisse romande. En quoi consiste cette méthode qui s'inspire de la nature? Le point avec le spécialiste valaisan Gaëtan Morard.

# DÉCODAGE

**PP. 9-15** Culture sur buttes, non-labour, valorisation de la biodiversité et du travail manuel: zoom sur les grands principes de la permaculture et les différentes façons de les mettre en pratique.

# TÉMOIGNAGES

**PP. 17-27** Débutants ou expérimentés, des Romands qui se sont lancés dans l'aventure permacole partagent leurs expériences, avec de jolis succès à la clé, mais aussi quelques petites déconvenues.

# ASTUCES

**PP. 29-33** Associer certaines plantes permet de renforcer leur santé ou leur croissance. Quels sont les voisinages à favoriser ou au contraire à éviter? Nos conseils pratiques.

# FORMATION

**PP. 35-39** Cours, conférences, ateliers-découverte, ouvrages et sites internet en lien avec la permaculture: l'offre abonde en Romandie. Tour d'horizon.



**IMPRESSUM** Hors-série encarté dans «Terre&Nature» du jeudi 2 mars 2017. Ce supplément a été réalisé par la rédaction de «Terre&Nature». **ÉDITEUR** Terre&Nature Publications SA – Une société de Multimedia Gassmann SA, chemin du Long-Champ 135, 2504 Bienne. **DIRECTEUR GÉNÉRAL** Marcel Geissbühler. **DIRECTEUR** Jean-Paul Schwindt. **RÉDACTEUR EN CHEF** Alexander Zelenka. Ont participé à ce numéro: Albert Pauchard (chef d'édition), Céline Prior (rédactrice en chef adjointe), Aino Adriaens, Marjorie Born, Isabelle Erne (textes), Clément Grandjean (illustration). **MARKETING** Cindy Guignard (directrice), Carole Besson (assistante). **PRODUCTION GRAPHIQUE** komunik.ch – Lausanne, Lionel Dominé (responsable). **CORRECTION** Olivier Bloesch. **CRÉDITS PHOTOS** Eric Bernier, Isabelle Erne, Nicolas de Nève, Sedrik Nemeth, Guillaume Perret, Mathieu Rod, DR, LDD **RÉGIE PUBLICITAIRE** Naturemedia, avenue de Rumine 37, 1005 Lausanne. Jean-Georges Borel. **IMPRESSION** Centre d'Impression Lausanne. **TIRAGE** 24 000 exemplaires. Ce hors-série est imprimé sur du papier certifié FSC – © Illustration de couverture: Mathieu Rod.



**MIXTE**  
Papier issu de  
sources responsables  
**FSC® C014046**





# «C'est la nature qui inspire les permaculteurs»

La permaculture est tendance et séduit de plus en plus de Romands, qu'ils soient jardiniers ou agriculteurs. En quoi consiste cette méthode de culture qui s'inspire du fonctionnement de la nature? Le point avec le Valaisan Gaëtan Morard, consultant en permaculture.





© PHOTOS MATHEU ROO

**L**a permaculture est un concept créé à la fin des années septante par deux Australiens, Bill Mollison et David Holmgren. Il vise à créer des systèmes agricoles et humains en s'inspirant du fonctionnement de la nature. Dans les faits, il y a autant de définitions que de permaculteurs! Gaëtan Morard, l'un des acteurs romands de ce mouvement, revient sur cet effet de mode qui va plus loin qu'une super-méthode de jardinage écologique!

**La permaculture fait actuellement l'objet d'une forte médiatisation. Livres, sites, blogs, cours et conférences se multiplient à son sujet. Or la plupart s'en tiennent au jardinage. N'est-ce pas un peu réducteur?**

► Oui, parfois. On l'associe aussi automatiquement au système de culture sur buttes. Or ce système, intéressant sur des sols peu fertiles, est souvent un non-sens, chez nous. L'un des principes de la permaculture est justement de s'adapter aux conditions locales et de ne pas imposer de solutions standards. Plus globalement, ce courant de pensée repose avant tout sur des valeurs d'ordre philosophique comme la nécessité de prendre soin de la terre, des hommes et de partager les ressources. Les techniques ne viennent qu'en dernier. La démarche permacole et la conception d'un espace de culture consistent d'abord à observer la nature là où l'on souhaite développer son projet, puis à analyser la situation avant d'agir. C'est vrai qu'aujourd'hui, cet objectif

global est parfois un peu dénaturé. On trouve des spirales à aromatiques toutes prêtes, en vente dans les jardinerie. C'est joli, pratique, mais cela n'a plus aucune signification. Or cette forme n'est pas qu'esthétique. Elle a sa raison d'être, du point de vue des écosystèmes, mais également parce que ce motif est à la base de la construction du vivant: de l'ADN aux galaxies.

**Dotée d'une importante base méthodologique, la permaculture a un côté parfois un peu théorique, voire intellectuel. Ce mouvement s'adresse-t-il vraiment à tout un chacun?**

► Bien sûr. La permaculture fait écho à de nombreuses préoccupations. Certains y viennent dans une démarche plutôt existentielle. La sortie du film *Demain* a provoqué de nombreuses remises en question. On le voit dans les cours de permaculture. De nombreux participants souhaitent réorienter leur parcours professionnel et envisagent de se reconvertir, en minimisant parfois totalement les difficultés du monde agricole. Ils aimeraient donner un autre sens à leur vie. D'autres sont attirés par l'aspect technique et cherchent des méthodes de culture alternatives à l'agriculture productiviste ainsi qu'un plus grand respect des sols et de la nature. La permaculture réunit ces deux pôles, c'est sa richesse, mais cela fait aussi l'objet d'innombrables discussions internes sur le sens à lui donner. »

**“ Le film *Demain* a provoqué beaucoup de remises en question. ”**

#### BIO EXPRESS

### Parcours atypique, entre bisesses et jardins

Enthnobiologiste de formation, ce Valaisan a fait ses études à l'Université de Neuchâtel. Gaëtan Morard est notamment spécialisé en pédologie, la science qui étudie les sols. Son cursus l'a amené, presque naturellement selon lui, à la permaculture. Il est actif au sein du réseau Permaculture romand depuis une dizaine d'années. Formé en agroécologie, il est au bénéfice d'un certificat de designer en permaculture (CDP) et fait partie de la première volée de Romands qui se verront diplômés, ce printemps. Conseiller indépendant à 50%, il est aussi directeur-conservateur du Musée des bisesses à Ayent (VS). Installé à Botyre, dans le Valais central, il cultive une vigne et, bien sûr, un jardin.





C'est par le biais de ses études en ethnobiologie et en sciences des sols que le Valaisan Gaëtan Morard est venu à la permaculture. Désormais, il s'y consacre à 50% comme consultant et met en pratique les principes permacoles dans son potager du Valais central.



» La permaculture suscite souvent un fort élan d'enthousiasme, puis une bonne dose de déception. Pas facile de réussir ses semis, de lutter contre les limaces ou de récolter suffisamment de fruits pour nourrir sa famille. Est-il normal de connaître de telles difficultés?

► L'un des principaux défis de la permaculture, c'est de prendre le temps. Or cette notion nous est de plus en plus étrangère. On rêve d'un jardin permacole parce qu'on adhère au concept, mais on veut récolter des kiwis le premier hiver. Certains de mes clients me contactent comme ils le feraient auprès d'un paysagiste, pour peaufiner le décor autour de leur maison, avec les 5% de budget restants.

“ L'un des ingrédients de la permaculture, c'est le temps. Or cette notion nous est de plus en plus étrangère.

Certaines personnalités, des politiciens par exemple, se lancent dans des projets parce qu'un peu de *greenwashing* ferait bonne figure dans leur campagne électorale. Le développement durable est à la mode. Il est de bon ton d'y adhérer. Pour-quoi pas? Cela permet de diffuser les

bienfaits de la permaculture et de remettre en question les manières de faire. Toutefois, cela va quand même à l'encontre de nos principes. Dans un jardin permacole, il faut compter plusieurs années avant d'espérer atteindre un certain équilibre naturel. Ce qui importe à mes yeux, c'est la transition vers un idéal auquel on tend, au jardin, comme dans sa propre vie. Quel que soit le temps que cela prend.

**Le cursus de formation défini par les fondateurs du mouvement et appliqué dans le monde entier est assez strict. N'est pas permaculteur qui veut. N'est-ce pas un peu contraire à l'esprit alternatif de ce courant?**

► La nécessité de suivre les 72 heures de cours pour obtenir un certificat de designer en permaculture puis de se former pendant au moins deux ans, encadré par un référent, renforce la crédibilité de notre démarche. Les principes et l'éthique du mouvement sont ainsi les mêmes de l'Amérique du Sud à la Grande-Bretagne. Toutefois, parmi les permacul-

teurs, il est vrai que certains s'insurgent contre cette filière, estimant qu'elle est contraire à l'esprit alternatif ainsi qu'à l'art de vivre de la permaculture.

**Ce qui ressort des différents projets qui ont vu le jour en Romandie, c'est la constitution de réseaux, d'échanges humains, de partenariats et de collaborations. Est-ce une dimension importante de la permaculture?**

► Effectivement. D'ailleurs, le bonheur, le partage doivent être mis dans la balance de ce que la permaculture peut nous apporter. On ne récolte pas que des légumes! Les nombreux mouvements qui prennent naissance tant dans les universités que dans les quartiers, les établissements scolaires ou chez les producteurs de paniers de légumes sont vraiment positifs. La permaculture répond à une vraie prise de conscience pour changer nos manières de cultiver la terre et de vivre ensemble. Beaucoup s'intéressent à ce mouvement par le biais de l'alimentation et souhaitent maîtriser ce qu'ils consomment. Après, il faut être réaliste. Viser l'autonomie alimentaire est pour moi excessif. Rares sont ceux qui y parviennent. Cela exige une discipline et un travail considé-





© PHOTOS MATHIEU ROD

rables. J'estime plus important de collaborer pour mettre en commun les ressources. Personnellement, je possède une vigne, je fais du vin naturel. Je l'échange volontiers contre de l'huile d'olive ou des céréales, que je ne produis pas. C'est en se mettant en réseau que l'on trouve des solutions. La permaculture, c'est aussi ça!

### Cette méthode de culture a-t-elle une place à se faire dans le monde agricole?

► Je pense qu'elle peut amener des réflexions intéressantes. D'ailleurs, elle fait doucement son apparition dans les formations. La Fondation rurale interjurassienne y consacre un cours dans le cadre de son Groupe d'intérêt permaculture. À

Marcelin (VD), le Biodiverger a été créé sur une idée de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique. Il s'agit d'un verger regroupant plusieurs variétés d'arbres fruitiers ainsi que des haies composites et de la culture maraîchère. À la Haute École de viticulture et d'œnologie de Changins (VD), un module sera également consacré à l'utilisation des principes permacoles dans la vigne. Mais il est clair que ces démarches en sont encore à leurs prémices. Tous les agriculteurs ne sont pas des Sepp Holzer! Cet Autrichien, formé à l'agriculture classique, a eu le courage de remettre en question tout ce qu'il avait appris pour développer sa méthode permacole. La plupart des agriculteurs préfèrent suivre les principes enseignés lors de leur formation, même s'ils sont conscients des limites de ces méthodes. Notamment de l'utilisation des intrants ou du travail du sol. Je le comprends. Changer de manière de faire est une prise de risque pratique et financière que beaucoup ne peuvent pas se permettre.

MARJORIE BORN ■

**+ D'INFOS** Le site de Gaëtan Morard: Clés de Sols, agroécologie, permaculture et pédologie, <http://clesdesols.flavors.me>  
Contact: [gaetan.morard@clesdesols.ch](mailto:gaetan.morard@clesdesols.ch)

### DE QUOI PARLE-T-ON?

## Permaculture, jardinage bio et biodynamie: qu'est-ce qui les différencie?

Tous trois sont des formes de jardinage écologique. On peut toutefois les distinguer.

**Jardinage bio** Ensemble de pratiques écologiques qui excluent l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides et reposent notamment sur le paillage du sol, un arrosage modéré, les traitements à base d'extraits de plantes et le maintien d'une riche biodiversité.

**Biodynamie** Basée sur la connaissance et le respect des forces du vivant, la biodynamie a été créée par l'anthroposophe Rudolf Steiner en 1924. Ce mouvement englobe diverses pratiques agricoles (viticulture, maraîchage, grandes cultures). Il repose sur l'utilisation de différentes préparations biodynamiques comme la bouse de corne ou la silice de corne, censées soigner la terre, augmenter sa vitalité et produire des aliments plus sains. La biodynamie tient compte des différents rythmes planétaires et stellaires dans le développement de la terre, des plantes et des êtres vivants.

**Permaculture** Les Australiens Bill Mollison et David Holmgren ont développé le concept de permaculture à la fin des années septante. Il repose sur le design (conception) de systèmes agricoles et humains durables qui s'inspirent de la nature, visent l'économie de ressources, le respect du sol et des êtres vivants, ainsi que l'autonomie et l'échange.



# En harmonie avec la terre

**Culture sur buttes, absence de labour, valorisation du travail manuel et de la biodiversité, respect du sol et des ressources: la permaculture est en train de révolutionner le jardinage aussi bien que les esprits. Comment mettre en pratique ses grands principes? Éclairage.**

**P**as de doute, le terme de permaculture est à la mode. Mais sa réalité n'a rien d'une mode qui, par définition, est passagère. Ses pères fondateurs, les Australiens Bill Mollison et David Holmgren, ont associé dans les années septante déjà les mots anglais «permanent agriculture», pour définir au contraire une forme d'agriculture durable, respectueuse des sols, des hommes et des ressources de la planète. En s'inspirant de la nature, où rien ne se perd et tout se recycle, ils ont développé des techniques qui permettent de se passer à la fois de labour, d'engrais et de pesticides, tout en visant l'autonomie alimentaire.

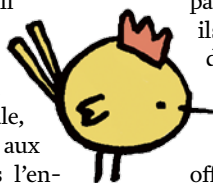
## La diversité sous toutes ses formes

L'une des méthodes, déjà largement appliquées par les jardiniers bios, consiste à maintenir une couverture de sol permanente afin de garder l'humidité, apporter des nutriments et limiter le développement des adventices. La permaculture va plus loin en proposant notamment de cultiver sur des buttes où le travail de labour et de fertilisation est confié exclusivement aux vers de terre et à la vie microbienne. La biodiversité est ici fondamentale, non seulement au potager grâce aux associations végétales, mais dans l'en-

semble du jardin. Une mare, un jardin-verger, un mur ou une spirale en pierres sèches, une haie vive... autant de petits écosystèmes qui peuvent jouer plusieurs rôles et interagir bénéfiquement entre eux et au profit du jardinier. Avec cette approche, le jardin résiste mieux aux attaques des ravageurs et aux aléas de la météo, car la diversité des plantations et des microclimats permet d'assurer un minimum de récoltes.

## Un art de vivre

L'outillage est aussi remis en question. Les permaculteurs évitent au maximum le recours aux énergies fossiles et privilégient plutôt les outils manuels, tels que binettes, houlettes, grelinettes, sarcloirs, griffes et crocs divers. Ils veillent à utiliser des ressources locales, à limiter les déplacements, à économiser l'eau et les matériaux, et à recycler sur place tous les déchets de jardinage. Mais ce n'est pas tout: dans un esprit collectif, ils ouvrent les portes de leur jardin, qu'ils partagent d'ailleurs souvent à plusieurs, troquent des graines et des outils, s'échangent des services, offrent du temps et des légumes.



Vous l'aurez compris, la permaculture ne se résume pas à une liste de méthodes de jardinage qu'il faut suivre à la lettre. C'est un art de vivre qui laisse énormément de place à l'observation, à l'intuition et au partage. C'est une philosophie qui nous réapprend à vivre ensemble en harmonie avec la nature et en respectant le bien le plus précieux de l'humanité: la Terre.

**AINO ADRIAENS ■**



# Zoom sur un modèle de jardin

La permaculture repose sur divers éléments visant à constituer un écosystème productif et durable. En voici les points forts, expliqués dans les pages suivantes.









1

## LE «KEY-HOLE» GARDEN

En français «jardin en trou de serrure», il s'inspire de modes de culture traditionnels en régions arides africaines. L'idée est de créer une butte de culture ronde et haute, de 2 à 3 mètres de diamètre, dotée d'un trou central où on jettera le compost. En pratique, ce dernier prend place dans un cylindre ajouré en treillis ou en bois, auquel on accède par un chemin, ce qui confère cette forme de trou de serrure. Comme pour la spirale aromatique, le cercle est délimité par des pierres (ou des planches) afin de concentrer la chaleur et l'humidité et de limiter l'érosion. On arrose par le milieu ou les côtés de la construction. Grâce à sa position centrale, la matière organique en décomposition profite directement à toutes les cultures qui entourent le «key-hole».



2

## LE JARDIN MANDALA

La nature n'aime pas les angles. Elle leur préfère les circonvolutions, les spirales, les courbes et les rondeurs. Osez l'imiter! Ces formes organiques, qu'elles soient végétales ou minérales, créent des microclimats très profitables à la biodiversité et permettent d'augmenter les surfaces d'échange entre les différents éléments du jardin. Au potager, la forme «mandala» est plébiscitée pour son aspect esthétique, voire spirituel. Le mandala est un terme sanskrit qui signifie cercle, sphère, environnement, communauté. Il désigne aussi un support de méditation, véritable œuvre d'art, pour les bouddhistes. Au jardin, haut lieu de ressourcement et de convivialité, cette forme n'est donc pas incongrue. Ne la compliquez toutefois pas trop, car les cheminements doivent rester pratiques, surtout avec une brouette!







3

## LE HACHE-PAILLE

Remis au goût du jour par les permaculteurs, le hache-paille est un vieil outil agricole qui permet de produire un excellent mulch pour le potager. Autrefois, les paysans l'utilisaient en hiver pour faire du «fouêtre», un fourrage de paille hachée qu'ils mélangeaient ensuite avec de la betterave fourragère: ils en nourrissaient les vaches quand il fallait économiser le foin. À l'époque, la roue munie de lames tranchantes était souvent couplée à la force d'un moteur, mais dans son usage permacole actuel, on lui préfère une manivelle actionnée à l'huile de coude. Le hache-paille est diablement efficace pour trancher en petits tronçons la paille, mais aussi toutes les tiges coupées ou arrachées, vertes ou sèches, d'un diamètre inférieur à un centimètre (orties, roses trémières, foin, lierre...): cela devient alors beaucoup plus facile de les répartir autour des légumes. Comme il est lourd et encombrant, il faut lui trouver un emplacement permanent, pratique et à l'abri des intempéries.

## LES BUTTES

4

Cultiver sur des buttes ou des planches surélevées est une technique parmi d'autres qui permet de respecter la vie du sol, sans labour ni compactage. L'un des avantages est qu'on y travaille plus facilement en multicouches, tout en ménageant son dos. Il y a de nombreuses manières de faire des buttes, tout dépend de la place et des matériaux à disposition et de l'énergie qu'on est prêt à y mettre.

La plus simple consiste à surcreuser les chemins pour élever des monticules de terre. La plus complexe utilise du bois mort qui fera office d'éponge et qui, en se décomposant, libérera peu à peu des nutriments dont profiteront vos légumes. On peut faire des buttes à dos rond, ce qui augmente la surface de culture mais est plus sujet à l'érosion, ou des buttes à sommet plat, plus propices aux semis. Border les buttes avec des planches peut être un bon compromis pour qui aime un potager plus carré. Mais gare au chiendent et aux égopodes qui s'enfilent par-dessous. Retenez en tout cas que la permaculture n'exige pas de faire des buttes. Une plate-bande fertile recouverte d'une bonne couche de mulch n'est pas contraire à ses principes (voir les témoignages en pp. 18-19).



## LA RÉCUPÉRATION D'EAU

5

Au pied de la maison, de la serre et du poulailler, multipliez les réservoirs d'eau de pluie pour profiter au maximum d'une ressource de plus en plus rare en été. Des fûts en chêne ou des citernes en plastique font très bien l'affaire. On peut aussi retenir l'eau en créant des fossés (baissières) dans les pentes et des mares au jardin. Une bonne gestion de l'eau passe bien sûr avant tout par son économie. Au potager, la couverture du sol est le meilleur moyen de limiter l'évaporation et donc l'arrosage. Les fanes et épluchures de légumes, les tontes de gazon et tous les autres déchets verts peuvent être disposés entre vos plantations: ils se décomposeront rapidement tout en maintenant une humidité bienvenue. Positionnés judicieusement, une haie, des petits fruits ou des plantes grimpantes contribuent également à tempérer les coups de chaleur estivaux.



6

## LA SERRE

Pour qui aime jardiner, la serre est un outil formidable qui permet de prolonger le plaisir du jardinage et d'assurer des récoltes au début du printemps et en automne. Les permaculteurs conseillent de l'accoler à la maison, car elle profitera de cette protection en hiver. Ou alors de l'installer contre le poulailler: la chaleur des poules lui apporte quelques degrés de plus la nuit, tandis que les volailles bénéficient de sa chaleur le jour. D'octobre à mars, cela vaut la peine de mettre un réservoir d'eau dans la serre, de type tonneau ou citerne: l'eau chauffera sous le soleil et restituera ces calories la nuit. Cela permet de gagner quelques degrés très profitables aux plantes hivernantes. Songez toutefois à vider le réservoir en période de fort gel doublé de stratus!





7

## LA SPIRALE À AROMATIQUES

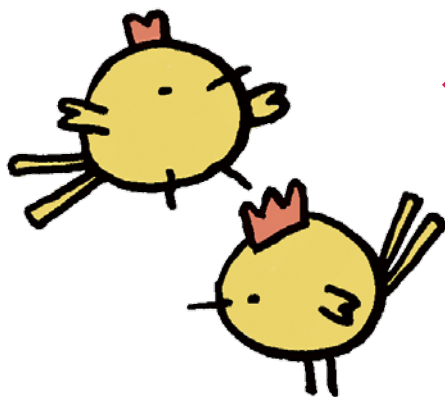
Aussi appelée spirale à insectes ou tour à épices, cette construction en pierres sèches a été imaginée par Bill Mollison, l'un des fondateurs de la permaculture, qui s'est inspiré à la fois de la coquille du nautilus et de la spirale sacrée des tours sumériennes et assyriennes. L'intérêt de la spirale est d'offrir un grand nombre de microclimats, de concentrer à la fois chaleur et humidité et de déployer une longue plate-bande sur très peu de place. Très esthétique, elle occupera idéalement une place de choix à proximité de la cuisine. Le thym et les espèces les plus mellifères se plairont sur ces hauteurs, tandis que le persil et le fenouil occuperont les endroits les plus frais. Côté faune sauvage, soyez certain que les insectes butineurs, les musaraignes et les lézards ne se feront pas prier.



8

## LES PETITS ÉLEVAGES

Qu'il s'agisse de poules, de canards ou de lapins, les petits animaux domestiques contribuent tous d'une manière ou d'une autre au fonctionnement du jardin et à l'autonomie du jardinier. La cohabitation peut toutefois être délicate si on leur offre trop de liberté: les poules sont parfaites au verger, mais un désastre sur des buttes ou des plates-bandes soigneusement mulchées. Le poulailler mobile, baptisé tracteur à poules quand il a des roues, peut être la solution: il permet de griffer et fertiliser tous les recoins du jardin, tout en offrant une nourriture diversifiée aux animaux. La même technique peut être adoptée pour les lapins. Pour les canards en revanche, il vous faudra un point d'eau, indispensable pour la baignade et pour se rincer la langue entre deux limaces (*voir les témoignages en pp. 24-25*).





## 9 LE JARDIN-FORÊT

Appelé aussi «la forêt-jardin», c'est une belle illustration de ce que l'on peut faire en imitant la nature, mais avec des espèces comestibles et un peu plus d'entretien. Dans les régions tropicales d'Afrique et d'Asie, elle nourrit depuis longtemps les peuples autochtones de ses fruits, de ses tiges et de ses tubercules. Des permaculteurs anglais, notamment Robert Hart, s'en sont inspirés pour imaginer des combinaisons d'arbres, d'arbustes, de lianes et de légumes vivaces indigènes ou supportant notre climat tempéré. La productivité y est moindre que sous les tropiques, mais le jardin-forêt peut fournir une grande quantité de nourriture au fil des saisons, sans qu'il y ait besoin de beaucoup intervenir. En Europe, ce sont des ronces, des framboisiers et des petits fruits qui poussent sous les arbres fruitiers, de l'ail des ours, de l'oseille et des légumes vivaces qui tapissent le sous-bois, du raisin et des kiwis qui mûrissent dans les frondaisons (voir les témoignages pp. 20-21).



## 10 LES MARES

N'hésitez pas à créer une ou plusieurs mares dans votre jardin, car c'est une source intarissable de biodiversité et d'émerveillement. Au cœur du potager, on peut aussi créer un plus petit point d'eau, d'une profondeur de 30 à 40 cm, avec une simple bêche. Il apportera une fraîcheur bienvenue en été et dopera la croissance des légumes qui poussent sur ses berges, par exemple des bettes, du fenouil et du persil. Il attirera les libellules et les prédateurs de limaces comme la grenouille, le crapaud et le hérisson. Autre avantage?

La production de biomasse dans un milieu aquatique est telle qu'il fournira chaque année un bon mulch pour pailler vos cultures.



## 11 LE COIN SAUVAGE

Si votre jardin est suffisamment grand, offrez-en un petit bout à la nature! Cet espace sera situé plutôt en périphérie de parcelle, afin de limiter le dérangement. Vous pourrez vous y promener sans outil et sans aucun plan dans la tête, juste pour observer, vous ressourcer et vous inspirer d'une nature qui s'exprime librement. Si c'est un bout de prairie, les herbes hautes feront le bonheur des petits mammifères, des sauterelles, des araignées et de leurs prédateurs. Des arbustes s'y planteront au fil du temps, des épineux pour la pie-grièche écorcheur, des baies sauvages pour les fauvettes. La biodiversité y sera spontanée et profitera à l'ensemble du jardin.

### Petit lexique permacole

**Baissière:** sorte de fossé qui permet de récupérer l'eau de pluie le long des courbes de niveau et la rend disponible pour les cultures.

**BRF:** pour bois raméal fragmenté. Broyat de branches de petites sections contenant encore de la sève et très prisé comme mulch.

**Design:** mot anglais désignant le travail de conception, de création et d'aménagement du jardin.

**Gilde:** association de fleurs, légumes, arbres et arbustes capables de s'entraider pour une meilleure productivité.

**Mulch:** désigne les matériaux végétaux utilisés comme couverture de sol (paille, tontes de gazon, BRF, déchets verts...).  
Synonyme: paillis.

**Résilience:** capacité à résister aux chocs et aux traumatismes, par exemple aux changements climatiques.

**Transition:** mouvement citoyen visant à se passer des énergies fossiles, initié par le permaculteur Rob Hobkins.

### POUR EN SAVOIR PLUS

#### Un dossier et un blog sur notre site

L'an dernier, notre collaboratrice Aino Adriaens a décidé de cultiver son jardin en suivant les principes de la permaculture. Retrouvez ses chroniques, parues au fil des mois dans *Terre&Nature*, sur notre site internet. Tout prochainement, elle y tiendra également un blog.

+ D'INFOS [www.terrenature.ch](http://www.terrenature.ch)





# Les Romands s'essaient à la permaculture!

Débutants ou confirmés, tous sont convaincus de la nécessité de cultiver la terre avec respect et attention, en misant sur les différents aspects de la permaculture. Ils témoignent ici de leurs expériences, de leurs réussites comme de leurs échecs.



# Les belles buttes géantes

**À Estévenens (FR), les paysagistes Winde Decoster et Michel Rossignol ont façonné de gigantesques buttes aux formes organiques. Fleurs et légumes y prospèrent avec une vigueur impressionnante.**

**A**u moment de créer sa première butte, on risque bien de se prendre la tête avant de trancher sur ses mensurations, car les recommandations en la matière varient passablement selon les manuels de permaculture. Winde Decoster et Michel Rossignol ont fait fi des standards. Leurs buttes à eux sont absolument hors-norme. Elles s'étirent lascivement telles de gigantesques amibes dans leur jardin d'Estévenens. Selon leur âge, trois ans pour les plus vieilles, elles culminent entre 50 centimètres et 1 mètre de hauteur, sont couvertes de courges, de pommes de terre ou croulent sous un joyeux mélange de fleurs et de légumes. Leur largeur ? «Elle est en rapport direct avec la hauteur. Les buttes les plus hautes peuvent atteindre 3 mètres de large, ce qui évite d'avoir des pentes trop raides. En fait, nous les façonnons en fonction de la matière organique dont nous disposons», explique Michel.

## Culture sur mulch et compost

Car c'est bien là que réside leur secret. À l'enseigne des Jardiniers du possible, Winde et Michel sont paysagistes de profession: leurs buttes sont composées de tous les déchets végétaux évacués des jardins

qu'ils entretiennent à longueur d'année. La permaculture, ils s'y intéressent depuis longtemps. En s'inspirant de la forêt, où les plantes poussent sur la matière en décomposition, ils testent la culture sur andain durant quelques années chez un de leurs clients: «Nous avons un domaine de 7 hectares à entretenir et il nous fallait beaucoup de compost pour les plantations. Plutôt qu'évacuer les déchets de taille, nous les avons broyés et mis en tas, sur lesquels nous avons directement fait pousser des légumes.»

Forts de leurs expériences, ils adoptent la même technique chez eux, dès l'acqui-

**“ Nous avons besoin de beauté et de couleurs. C'est ce qui nous émeut et nous rend heureux. ”**

sition de leur belle ferme en 2013. «Le jardin était un pâturage. Comme nous ne voulions pas remuer le sol, nous avons déposé la matière organique sur l'herbe, en commençant par de l'épais: des anciennes poutres, des troncs, des planches et les vieux tavillons dont nous voulions nous débarrasser», raconte Winde. Viennent ensuite les déchets de taille, de fleurs ou de lé-

gumes, broyés ou coupés en petits morceaux. Mais pas question de faire dans la dentelle: toutes les espèces sont permises, même les lauriers toxiques et les thuyas réputés acidifiants. «On essaie de mélanger le vert, plus azoté, et le brun, carboné. Si tout est brassé de façon homogène, il n'y a aucun problème. Au sommet, on met de la matière plus fine, parfois même un peu de terre, pour pouvoir planter ou semer plus facilement», précise Michel.

## Au bonheur des racines

Au premier printemps qui suit la création de la butte, Winde et Michel y installent des courges en guise de couvre-sol. «La deuxième année, nous avons planté des pommes de terre: elles aèrent et dés-herbent le sol à notre place»,

## BON À SAVOIR

### Portes ouvertes au jardin!

Chaque premier samedi après-midi des mois de mai à octobre, Winde Decoster et Michel Rossignol vous ouvrent les portes de leur jardin. Ils y proposent des cycles de sensibilisation et de formation aux techniques de la culture sur buttes, au design des jardins et à la multiplication de leur diversité organique.

**+ D'INFOS** Les Jardiniers du possible, chemin des Covets 17, 1678 Estévenens, tél. 078 890 41 48 ou 078 920 37 29, [www.jardiniersdupossible.ch](http://www.jardiniersdupossible.ch)



# des Jardiniers du possible



**Fleurs et légumes prospèrent sur les buttes les plus anciennes. Les jardiniers y associent les plantes en fonction de leur taille, de leurs exigences en lumière et de leur esthétique.**



© PHOTOS GUILLAUME PÉRET

relève Winde, qui prône l'observation avant l'intervention. La troisième année, la butte s'est affaissée de moitié et s'est élargie en conséquence. À ce moment-là, toutes les cultures sont permises. Y plonger la main convaincra les plus sceptiques: les déchets verts se sont transformés en un humus fertile et bien aéré, truffé de mycélium et de vers de terre. L'incroyable développement des fleurs et des légumes est la meilleure preuve de cette réussite. «Dans un sol bien aéré, les racines se développent sans contrainte, et cela a un impact direct sur la santé des plantes. En plus, nous n'avons pas eu besoin d'arroser de tout l'été, car les buttes restent humides en profondeur», se félicite Michel. À l'avenir, le temps consacré à la culture de plantons devrait aussi diminuer, car les buttes les plus anciennes font déjà office de pépinière: fleurs annuelles et légumes montés en graines s'y ressemblent au petit bonheur sous l'œil conciliant des jardiniers.

## La beauté est essentielle

Les buttes de Michel et Winde, dont certaines font plus de 10 mètres de long, suivent harmonieusement les courbes du terrain. Le résultat d'un design permacole

mûrement réfléchi? «Pas du tout! On fait déjà bien assez de plans pour nos clients! Nous créons les buttes de façon très intuitive, par étapes et en fonction des déchets disponibles, mais en dessinant un paysage qui donne envie d'aller voir toujours plus loin ce qui y pousse», fait remarquer Winde, qui ne s'arrêtera pas en si bon chemin. Avec Michel, elle imagine déjà de nouvelles formes, piquetées de

fleurs et d'arbres généreux: «Nous avons besoin de beauté et de couleurs. C'est ce qui nous émeut et nous rend heureux. En fait, ce n'est pas simple de créer pour les autres, car, dans l'idéal, chacun devrait établir une véritable relation avec son jardin pour s'y sentir bien.» Si Michel a un seul conseil à donner au permaculteur débutant, ce sera celui-là.

**AINO ADRIAENS ■**

## CONSEILS PRATIQUES

### Les buttes ne sont pas le but!

Bien sûr, tout le monde ne dispose pas de mètres cubes de déchets verts, ni de place pour élever des buttes aussi imposantes que celles de Winde et de Michel. Qu'à cela ne tienne! La permaculture vise à s'adapter au lieu et aux moyens du bord, et non pas à reproduire rigoureusement des techniques éprouvées ailleurs et par d'autres. Mais rien n'empêche de s'en inspirer! Winde et Michel ont prouvé de façon magistrale que tous les déchets végétaux, verts et bruns, sont extrêmement précieux et ne devraient jamais être évacués du jardin. Grâce à cette matière, ils ont pu recréer un nouveau sol fertile sur un pâturage existant, mais dans la plupart des situations, les buttes peuvent être simplement façonnées avec la terre du potager. Les déchets végétaux n'y seront rajoutés qu'en couverture. Et rien n'oblige à mettre du bois au fond, ni à avoir un sommet arrondi. D'ailleurs... rien ne vous oblige non plus à faire des buttes! La seule règle fondamentale est de respecter le sol en évitant de le piétiner, de le labourer et de le laisser à nu. Les buttes, comme les planches surélevées, sont un bon moyen d'y parvenir. Tout en apportant beaucoup d'esthétisme au jardin. Mais là aussi, ça dépend des goûts...



# À partir d'un verger, ils ont



Les raisins mûrissent dans les arbres tandis que la sauge, la consoude et l'oseille tapissent le pied des fruitiers. L'entretien du jardin-forêt est confié à neuf moutons d'Ouessant: ils mangent les saules coupés et tondent les cornouillers.



**Précurseur valaisan de la permaculture, Hubert de Kalbermatten a transformé un verger conventionnel en un biotope où les fruitiers prospèrent en liberté... ou presque!**

À mi-chemin entre le Rhône et les vignobles des coteaux, les parcelles agricoles appartenant à Hubert de Kalbermatten ne passent pas inaperçues. Autant dire qu'elles dénotent franchement parmi les cultures intensives de pommiers et de poiriers qui s'étirent en rang d'oignons dans la plaine alluviale de Saint-Léonard (VS). De loin cela ressemble à un bout de forêt ou de réserve naturelle. De près, on découvre une lisière croulant sous les pommes rouges, les poires et les raisins bientôt mûrs, avec des tilleuls, des saules, des acacias, des cerisiers et des

noyers en toile de fond. «Les acacias, on ne les aime en général pas trop, car ils sont invasifs, mais ces arbres sont de précieux fixateurs d'azote et ils fournissent du bois pour les piquets», relève Hubert. Ici chaque arbre a une histoire à raconter, un rôle précis à jouer dans un écosystème où presque tout est comestible. Intarissable porte-parole de cette forêt pas comme les autres, le jeune Valaisan est aussi l'un des pionniers de la permaculture en Suisse romande. Son jardin-forêt, il a commencé à le réaliser il y aura tout juste dix ans cette année.

## **Multiplication spontanée**

«Les deux parcelles que j'ai pu acheter, 1 hectare en tout, étaient plantées de vergers conventionnels, principalement des poiriers et des pommiers golden. J'ai arraché une bonne partie des arbres et planté de nouvelles espèces et variétés entre deux. Puis j'y ai fait grimper de la vigne et des kiwis», indique Hubert. Bien décidé à cultiver des légumes et des plantes aromatiques au pied des arbres, il y crée un véritable labyrinthe de

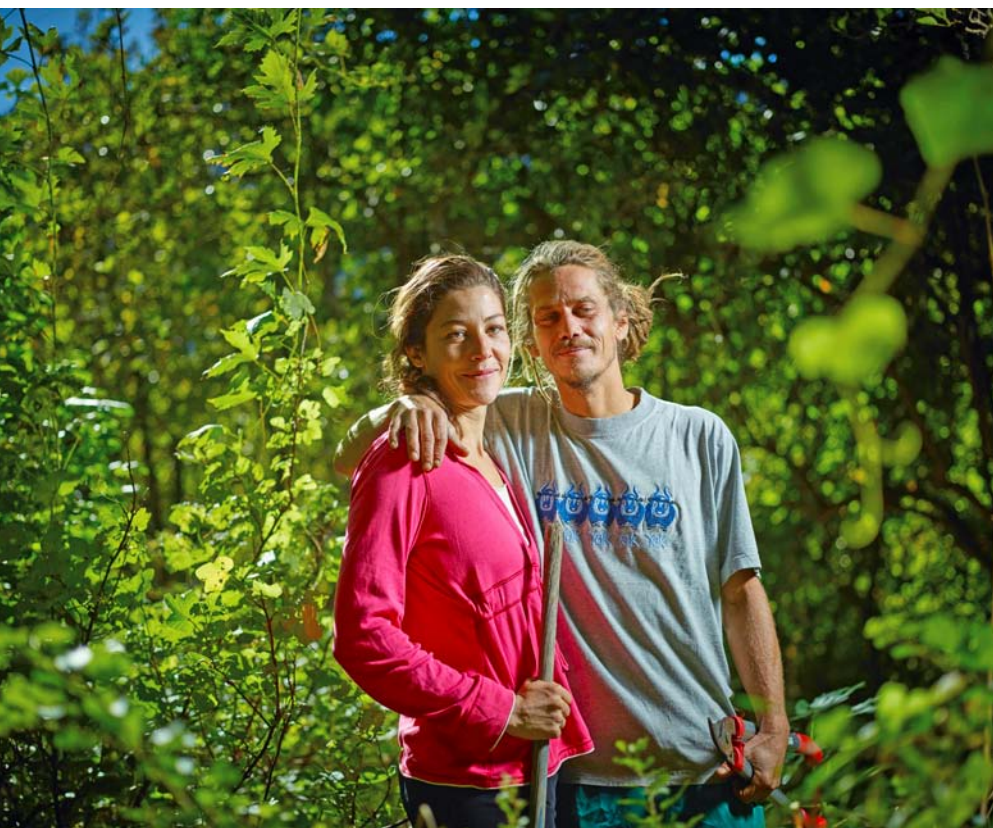
## **CONSEILS PRATIQUES**

### **L'effet de lisière**

Cultiver ensemble des arbres, des petits fruits et des légumes n'est donc pas incompatible? Il n'y a pas trop d'ombre? Oui et non, d'où l'importance de réfléchir à l'emplacement et au volume de chacun, et d'opter pour des variétés vivaces qui apprécient la mi-ombre. Observez la nature pour vous en convaincre: les lisières forestières et les clairières sont extrêmement productives, car les plantes profitent de la protection des arbres, des feuilles mortes et de l'humidité, tout en ayant assez de lumière. Les espèces sauvages de groseilliers, de framboisiers, de céleris et de consoude y poussent royalement. Au jardin-verger, on profitera au maximum de cet effet lisière le long des chemins et dans les zones de transition avec les autres éléments du jardin. Et si, comme Hubert, vous laissez les arbres prendre le dessus, songez à la culture de champignons sur souches...



# créé un vrai jardin-forêt



© PHOTOS SEDRIK NEMETH

buttes, en surcreusant les chemins et en apportant du broyat de branches et des déchets végétaux: «Sur l'image satellite de Google, qui date de 2011, on voit encore très bien le design en forme de circonvolutions cérébrales, car Hubert avait dans l'idée de maintenir les plantations à sec lors des inondations de printemps, de concentrer l'eau au pied des buttes en été et d'augmenter les interfaces», raconte sa compagne Diane Waber, partie prenante de l'aventure. Ce travail titanesque a porté ses fruits: durant plusieurs saisons, Hubert a proposé des paniers de légumes sur les marchés de la région. Mais le maraîchage n'est pas sa vocation. Le Valaisan lui préfère le travail de paysagiste, d'arboriculteur et de pépiniériste. Et à sa grande satisfaction, les arbres prennent de l'ampleur, les abricotiers se ressèment, les groseilliers se marcottent. Même les figuiers se satisfont de l'ombre et du microclimat chaud et humide du sous-bois.

Adeptes de l'agriculture sauvage et de la philosophie de Fukuoka (voir en p. 38), Hubert intervient aujourd'hui le moins

possible: «Les arbres se taillent tout seuls. Quand ils meurent, cela ouvre des clairières qui profitent aux consoude, aux rhubarbes et aux topinambours. Nous avons aussi quelques moutons d'Ouessant pour l'entretien. J'évite les machines et les traitements. Je compte exclusivement sur les auxiliaires, comme les chauves-souris, les orvets et les coccinelles, car chaque année, il y a un peu plus de biodiversité. Avec le temps, j'ai aussi appris à accepter les

pucerons et les limaces.» Et il semble que ça marche. Les poiriers williams et les pommiers sont productifs une année sur deux. Les raisins, déclinés en une vingtaine de variétés, sont particulièrement vigoureux: «Les raisins de table, framboisé et muscat, sont les plus généreux. L'an dernier, j'étais le seul dans le coin à avoir du pinot en bonne santé.»

## Projet de pépinière permacole

Quoi qu'il en soit, Hubert et Diane prônent la tolérance et se contentent volontiers du tiers de la production: «Le

reste c'est pour le sol, les oiseaux et les insectes.» Mais le jeune couple n'est pas oisif pour autant. Son jardin-forêt, il compte bien le mettre à profit pour le projet de pépinière qui prend forme un peu plus loin. Tous les chemins débouchent en effet sur un vaste chantier où Hubert et

Diane reconstruisent deux gigantesques serres horticoles que le Valaisan avait récupérées dans sa jeunesse: «Cela nous prend beaucoup de temps, mais recycler les matériaux et limiter son endettement sont aussi dans l'esprit de la permaculture!» Dès ce printemps, le couple espère proposer aux amateurs des plants de jeunes arbres, des petits fruits et des légumes perpétuels vigoureux et particulièrement bien adaptés à la région.

AINO ADRIAENS ■

## BON À SAVOIR

### Des espèces comestibles à chaque étage!

- **10 à 12 mètres – La canopée** Tilleul, noyer, cormier...
- **8 à 10 mètres – La sous-canopée** Cerisier, griottier, poirier, pommier, prunier...
- **Les lianes** Kiwaï, vigne, kiwi, goji, ronce...
- **4 à 8 mètres – Les arbrisseaux** Figuiers, abricotier, fruitiers mi-tiges...
- **1 à 3 m – Les buissons** Amélanchier, aronia, cassis, groseillier, framboisier...
- **20 cm à 1 mètre – Les plantes pérennes** Consoude, raifort, oseille, oignons, poireaux...
- **Les plantes perpétuelles** Rhubarbe, bardane, plantes aromatiques et médicinales...
- **1 à 20 cm – Les couvre-sol** Fraise des bois, ail des ours, violette, asperule...
- **Les racines** Crosne, topinambour, poire de terre, oka...



# Les expériences de Karen,

**Dans les Préalpes fribourgeoises, à 1000 mètres d'altitude, Karen Duffour a créé un jardin en s'inspirant de la permaculture. Les deux premières saisons ont été riches en découvertes, bonnes et mauvaises.**

« Cette année, mon jardin m'a donné une bonne leçon, reconnaît Karen Duffour. Là où je suis intervenue, cela n'a pas fonctionné. Tandis que de belles choses sont apparues spontanément, comme les camomilles ou le millepertuis. Dommage, j'aurais bien voulu manger des courges! Sur les 17 plantons que j'ai semés, deux ont survécu, mais aucune fleur n'a résisté aux assauts des limaces. Personnellement, je ne le vis pas comme un échec, mais comme un exercice d'humilité quant à la place de l'homme dans la nature. » En 2015, *Terre&Nature* avait relaté la création du potager en permaculture de Karen.

La jeune femme, enseignante et animatrice d'ateliers créatifs, avait aménagé des buttes autour de sa maison. Des troncs d'arbres abattus lors des travaux en constituaient la base. Puis, elle les avait recouverts de branches de sapin, de terre végétale et d'un paillage. Au niveau du sol, le résultat est plus que satisfaisant. La terre est grumeleuse et aérée. Les micro-organismes y sont très actifs. Elle n'a jamais été travaillée, mais a bénéficié d'un apport de compost au printemps. « J'avais beaucoup paillé pour garder l'humidité du sol, mais je me demande si dans ma situation, à 1000 mètres d'altitude, c'est une bonne idée. Avec le printemps frais et humide en 2016, la terre a mis du temps à se réchauffer, quasiment jusqu'en juillet. » Résultat, les haricots, petits pois et

fèves sont restés petits. L'ail, les échalotes et les oignons, installés en pourtour des buttes pour leur action répulsive vis-à-vis des insectes, n'ont pas bien poussé non plus. Par contre, les espèces dites perpétuelles sont parvenues à se faire une place: oignons et ails à étages semblent avoir acquis une réelle autonomie. La jardinière s'interroge: une serre lui permettrait peut-être d'accélérer le départ des plantons au printemps et de prolonger le temps de culture en automne? Elle reconnaît aussi qu'elle n'a pas énormément de moments à consacrer à son

**“ Mon jardin m'a donné une bonne leçon! Tout n'a pas fonctionné, mais de belles choses sont apparues spontanément! ”**

## BON À SAVOIR

### Légumes autonomes

Il est des légumes qui poussent tout seuls, mais qui, en plus, nous font la grâce de réapparaître spontanément d'année en année: ce sont les légumes perpétuels. Vivaces, ils demandent peu de soins, s'endurcissent au fil du temps et offrent des récoltes plusieurs années durant. À condition, bien sûr, qu'ils soient adaptés aux conditions météorologiques locales. On compte parmi eux d'innombrables aromatiques et médicinales: livèche, ail des ours, mauve, mélisse citronnée, ciboulette, persil, pimprenelle, romarin, sarriette vivace, sauge. Des plantes condimentaires comme l'oignon rocambole ou l'ail perpétuel se renouvellent aussi spontanément tout en permettant de nombreuses récoltes successives, tant des tiges que des bulbes souterrains ou des bulbilles aériennes. Le poireau perpétuel offre de nombreuses tiges pas plus grosses que des crayons du début de l'automne à la fin du printemps. Parmi les légumes, on compte bien sûr les asperges, les artichauts, l'oseille, l'épinard Bon-Henri, les arroches, les bettes à tondre et quelques tubercules, les topinambours et les crosnes. Et côté fruits, pensez à la rhubarbe!





# entre foison et désillusions



Les légumes vivaces sont généreux, une fois installés. En lisière de forêt, les framboises se plaisent, comme dans la nature. Karen a séché des fleurs pour concocter des tisanes.



© PHOTOS MATHIEU ROD

lopin, en marge de ses activités professionnelles et familiales. «Je manque de temps, alors pousse ce qui peut, mais ce n'est pas pour me déplaire. Même si l'on n'atteint pas l'autonomie alimentaire, j'ai eu le plaisir de récolter de la rhubarbe, des framboises et des groseilles. Ainsi que beaucoup d'aromatiques: origan, menthes diverses, ciboules, camomille, mélisse, millepertuis, onagre, verveine citronnée et mauve. J'ai fait sécher des fleurs pour les tisanes.»

En 2016, Karen a dû faire face à un redoutable visiteur: la limace. «J'ai essayé les coquilles d'œuf, le marc de café. Rien à faire. L'ail et l'oignon, qui me semblaient avoir eu une action répulsive l'année précédente, n'ont pas eu les effets escomptés. C'est aux limaces que l'on doit aussi la disparition des courges, et, selon notre jardinière, celle des jeunes cosmos et tournesols. «Moi qui attache aussi de l'importance à l'esthétique, dans mon jardin, j'ai dû tirer un trait sur ces plantes

fleuries.» Les onagres et les mauves, en revanche, ont pris le relais et ponctuaient, en fin d'été, le jardin d'élégantes touches jaune citron et rosées.

## Où sont passées les patates?

Un mystère plane encore sur le sort des pommes de terre. Au printemps, Karen Duffour a consacré une large bande, proche du potager, à ces tubercules. À la fin de l'été, rien n'indiquait leur présence. «J'ai peut-être fait l'erreur de ne pas désherber régulièrement la plate-bande. En fin de saison, elle était recouverte d'herbes, mais je n'ai remarqué aucune fane. J'ai peut-être fait un peu trop confiance à mes plants en les laissant en autonomie complète! Ou alors ce sont les campagnols qui s'en sont régalez.» Il faut dire que la situation de son jardin, dans une zone de pâturages, en bordure de forêt pourrait bien faire le bonheur de ces petits mammifères croqueurs de racines et de tubercules.

«L'an prochain, je vais tenter de densifier encore plus mes plantations pour occuper le terrain, limiter le paillage au printemps. Et peut-être décourager les limaces de venir s'abriter sur mes buttes! Je vais également rechercher des variétés plus adaptées aux conditions climatiques de la montagne, vu notre altitude.»

MARJORIE BORN ■

## CONSEILS PRATIQUES

### Des buttes d'inspiration forestière

En permaculture, il faut composer en fonction de la localisation du terrain et de ses caractéristiques propres. Pour créer ses buttes, Karen s'est inspirée de Sepp Holzer et de Philippe Forrer. Le premier a développé les techniques de la permaculture à haute altitude (1100 à 1500 mètres), près de Salzbourg, en Autriche. En cela, son expérience pouvait être utile à la jeune Fribourgeoise qui vit à 1000 mètres. Le second récupère du bois vermoulu en forêt pour constituer la base de ses buttes. Il enfouit souches et branches broyées sous la première couche de terre fertile. Un travail important, mais qui, selon le jardinier français, porte ses fruits, puisqu'il se passe ensuite de travail du sol, d'engrais, de traitements et d'arrosage! Karen a fait avec les moyens du bord. Elle a ramassé les troncs d'arbres abattus autour de la maison, notamment du bouleau, pour constituer la base des buttes, disposées en cercle, pour former un mandala esthétique. «Mon voisin coupait ses sapins. J'ai pris des branches pour recouvrir les troncs.» Le tout a été ensuite recouvert d'une couche d'environ 10 centimètres de terre végétale puis de paille. Depuis, la jardinière rajoute régulièrement de la matière organique sur les buttes: déchets végétaux, épluchures ou engrais verts.



# Les canards détiennent la

**Les animaux d'élevage ont un rôle important à jouer au jardin. Comme auxiliaires au potager, ce sont les canards qui détiennent la palme. Chez le Jurasien Florian Beuret, ils sont de la race coureur indien.**

**L**es poules ont du souci à se faire : elles sont en passe de se faire détrôner par les coureurs indiens dans la basse-cour des permaculteurs. Mais qu'ont-ils donc de si extraordinaire, ces canards droits comme des i qui ne viennent pourtant jamais manger dans la main ? Ils sont rigolos à courir tout le temps, certes, mais leur principal intérêt auprès des jardiniers est qu'ils adorent chasser les limaces. Si vous ajoutez à cela qu'ils ne grattent pas le sol, épargnent les légumes, ne volent pas et pondent beaucoup d'œufs, il ne faudra pas longtemps pour reléguer les poules au second rang de votre estime.

Agriculteur aux Pommerats, dans le Jura, Florian Beuret en a fait l'expérience : « J'ai débuté avec des poules il y a une dizaine d'années, puis on m'a offert quelques canards coureurs. J'ai rapidement réalisé que les poules ont la santé plus fragile et sont surtout très difficiles à gérer dans un jardin bio, car elles éparpillent le mulch à grands coups de patte, arrachent les plantes et dévorent sans distinction auxi-



liaires et ravageurs. Les canards sont beaucoup plus sélectifs et préfèrent les limaces à tout le reste. Comme en plus ils pondent bien, j'ai fini par renoncer aux poules. »

## Véritable troupe d'élite

Composé d'un mâle et de quatre femelles, un petit groupe de coureurs indiens règne aujourd'hui sur les 1000 m<sup>2</sup> de son potager en buttes et planches su-

rélevées. Très vifs, ils se déplacent sans arrêt en fouillant méthodiquement de leur bec les herbes et les couvertures de sol. « Comme ils raffolent des limaces, ils en viennent assez rapidement à bout et finissent par s'intéresser aux légumes s'ils n'en trouvent plus. Je les lâche surtout au potager au printemps, lorsque la population de limaces est en plein boom, explique Florian. Le reste du temps, l'accès au potager leur est interdit par une clôture basse. Ils se promènent tout autour et je complète leur alimentation avec des résidus d'engrain et d'épeautre. Idéalement, il faudrait compter un ou deux canards par 1000 m<sup>2</sup> afin qu'ils puissent se nourrir avec ce qu'ils trouvent. »

Aux petits soins pour sa troupe de choc, le Jurasien a parsemé le potager de flaques d'eau afin que les canards puissent se rincer le gosier entre deux limaces, car leur mucus pourrait les étouffer. Pour déjouer les ruses des renards, l'enclos est électrifié. En outre, Florian conseille également de disposer des obstacles pour empêcher la prédation de l'autour.

## BON À SAVOIR

### Quelle race de palmipède choisir ?

Tous les canards sont de grands mangeurs de limaces. Originaire d'Asie, le coureur indien a été sélectionné par les Anglo-Saxons pour ses œufs et non pour sa chair. Ce qui explique son succès auprès des permaculteurs, souvent végétariens. Sa légèreté lui permet par ailleurs de grimper sur les buttes sans faire trop de dégâts. Les amateurs de magrets choisiront plutôt celui de Rouen, moins sauvage et à croissance rapide et lourde.

ProSpecieRara plaide quant à elle pour le canard de Poméranie. Cette race à jabot blanc, menacée d'extinction, est très robuste. Elle pond honorablement et sa croissance lente est gage de chair savoureuse. Malheureusement, il est encore assez difficile de se la procurer sur les marchés organisés par la fondation suisse pour la sauvegarde des races ancienne. [www.animaux-rares.ch](http://www.animaux-rares.ch)



# palme de la permaculture



Les coureurs indiens traquent inlassablement les limaces dans le mulch et entre les légumes du potager. Florian Beuret les y lâche surtout au printemps, quand il y a beaucoup de gastéropodes, car s'ils n'en trouvent plus, les canards se rabattent volontiers sur les choux et autres légumes-feuilles appétissants.



© PHOTOS NICOLAS DE NEVE

La nuit, les canards indiens sont enfermés dans un petit abri grillagé et amovible. En hiver, ils rejoignent à l'écurie les autres animaux de la ferme et accèdent ainsi à un tas de fumier de cheval regorgeant de nourriture.

## Moutons, chevaux et compagnie

Permaculteur confirmé et passionné, Florian cherche à utiliser au mieux les qualités et compétences des animaux d'élevage sur son domaine de 13 hectares, dont sept sont dévolus à l'agroforesterie: «C'est important d'observer le mode de vie des bêtes pour pouvoir leur attribuer des rôles adéquats. Je mets par exemple nos cochons à contribution pour gérer les adventices et ameublir le sol avant un semis de céréales, en lieu et place d'un labour. Nos moutons de race skudde sont utilisés pour la pâture et le débroussaillage, tandis que nos lapins

nains nous aident à écorcer des branches qui nous servent pour différentes constructions, comme des barrières ou des yourtes.»

Convaincu par la nécessité d'une transition écologique, le jeune agriculteur envisage de prendre des moutons roux du Valais pour l'entretien des pâturages boisés et se forme aux techniques qui lui permettront d'inclure ses ânes et ses franchises-montagnes dans le travail des grandes cultures et de la fenaison. «J'aimerais pouvoir me passer complètement des machines, mais il faut savoir faire des compromis et surtout réapprendre à travailler autrement, dans le respect de l'animal, et avec sa complicité», insiste-t-il. Au risque de tomber dans l'anthropomorphisme, on peut affirmer que les canards de Florian semblent bien apprécier le travail qui leur est confié.

AINO ADRIAENS ■

**“ J'aimerais pouvoir me passer complètement des machines, mais il faut réapprendre à travailler autrement, dans le respect de l'animal. ”**

## CONSEILS PRATIQUES

### Poules à louer!

Que vous soyez plutôt poule ou plutôt canard, adopter des bêtes est extrêmement contraignant. Au-delà des œufs et du plaisir, cela passe par un abri étanche, des mètres de clôtures, des protections anti-renards, des petits soucis vétérinaires, des glaçons à casser en hiver et une excellente gestion des absences. Bref, mieux vaut y réfléchir à deux fois! Sachez en tout cas qu'il est possible d'adopter poules ou canards à titre provisoire, pour le temps et la saison qui vous conviennent, quitte à prolonger l'expérience si entente. À l'enseigne de [www.locapoule.ch](http://www.locapoule.ch), le Fribourgeois Florian Gobet vous propose un kit de démarrage sans souci, livraison et reprise garantie. Côté canards, la Schwytzoise Pia Oechslin loue volontiers deux coureurs indiens pour 5 francs par jour, pour vous débarrasser des limaces ([www.oechslin.eu](http://www.oechslin.eu)). À quand un tel service en Suisse romande?



# Au jardin des 1001 mains,

**Sur les hauts de Lausanne, on compte autant de bonnes volontés qui s'activent que de sourires à partager. Terre de liens et école de vie, la ferme de Rovéréaz se veut un modèle d'agriculture pour demain.**

Une séquence tournée dans le jardin pédagogique de la ferme agroécologique de Rovéréaz, sur les hauts de Lausanne, aurait sans aucun doute fait bonne figure dans le film *Demain*, qui a crevé les écrans il y a tout juste une année. On y aurait entendu le témoignage d'Antoinette, de Renens (VD), occupée à cueillir la coriandre sur la spirale en pierres sèches: «J'aime mettre les mains dans la terre, mais je n'ai qu'un balcon. Travailler ici a conforté ma décision de changer de vie et d'orientation professionnelle.» Celui de Pierre, de Lutry (VD), qui entre deux coups de râteau nous aurait soufflé: «On est partis de rien en avril et regardez le résultat! On a la possibilité de tout faire, de tout essayer, sans avoir besoin de discuter pendant des heures. J'ai même pu construire la cabane à outils! On nous fait confiance alors que la plupart d'entre nous ne connaissent rien au jardinage. Ça crée

une ambiance très positive.» À genoux entre les plates-bandes, Ambroggio, le septuagénaire milanais, aurait renchéri: «C'est merveilleux, c'est le royaume des belles femmes ici. D'ailleurs ce ne sont pas les hommes qui ont inventé l'agriculture! Je me suis installé à Chailly il y a quatre ans, je ne comprends rien à la campagne, mais j'adore!» Et en arrière-plan, on aurait aussi aperçu Candice, Amélie et Karine, affairées au désherbage, ou encore Rémy, 4 ans et trottant les bras chargés de légumes.

## Une énergie collective

Depuis sa création en avril 2016, des centaines de bénévoles ont mis leur grain de terre dans ce jardin. «Son design est déjà le fruit d'un travail collectif. «Aidés

par la Pel', une association d'étudiants de l'Université de Lausanne expérimentée en permaculture, nous l'avons imaginé par petits groupes puis mis nos idées en commun. Les buttes, le mandala, la spirale à aromatiques, les carrés potagers, le tunnel en saule ont été plébiscités, car ils sont symboliques du jardin permacole», raconte Élise Magnenat, coordinatrice du Jardin des 1001 mains. Après quelques réunions

dans les maisons de quartier proches de Rovéréaz, trois journées de chantier participatif sont proposées fin avril via Facebook. Et là c'est le buzz, avec plus d'une centaine d'inscriptions en quelques jours! «Ça a été un peu la panique, se souvient Élise. On a fermé la page d'urgence car on se demandait

**“ Les gens viennent ici pour les liens sociaux, pour la nature et pour le plaisir de travailler la terre ensemble.”**

## BON À SAVOIR

### Ferme d'avenir

Située à deux pas de la ville de Lausanne et propriété de celle-ci, la ferme agroécologique de Rovéréaz est gérée par un collectif indépendant qui plaide pour une agriculture durable, viable, respectueuse de la terre et des hommes. Vouée à alimenter directement la population lausannoise, elle ambitionne de devenir un pôle d'innovation, d'expérimentation et d'inspiration incontournable pour l'agriculture périurbaine.

+ D'INFOS [www.rovereaz.ch](http://www.rovereaz.ch)





# on cultive aussi le lien social



Un soir par semaine, une trentaine de bénévoles participent aux plantations, à l'entretien et aux récoltes en compagnie d'Élise Magnenat, coordinatrice du projet (ci contre).



© PHOTOS MATHIEU ROD

comment on allait gérer tout ce monde. On n'avait pas d'outils et qu'une seule brouette à disposition!»

Finalement, Élise répartit les bénévoles par demi-journées et trouve des permaculteurs confirmés prêts à encadrer les équipes: «La pluie était de la partie, mais cela n'a découragé personne. Pendant trois jours, le jardin s'est transformé en fourmilière. Tous les participants étaient

de bonne humeur et bourrés d'énergie, c'était vraiment beau à voir.»

## Réapprendre à vivre ensemble

Aujourd'hui, le jardin est magnifique et il faut le voir pour croire à une telle réussite en si peu de temps. Du printemps à l'automne, une permanence sans inscription s'est mise en place à la demande de nombreux bénévoles. Tous les lundis soir,

près d'une trentaine de personnes s'y rendent entre 16 h et 20 h, pour accomplir selon leurs envies et leurs compétences les multiples tâches inscrites sur un panneau à l'entrée. «Les gens viennent ici pour les liens sociaux, pour la nature et pour le plaisir de travailler la terre ensemble. Au début ils avaient très peur de faire faux, mais comme il n'y a ni pression ni souci de rentabilité, ils ont compris qu'il faut juste essayer et voir ce que cela donne. Un tel projet démystifie la permaculture», souligne Élise. En fin de journée, les légumes sont partagés entre les personnes présentes, qui ont aussi dû apprendre à oser se servir.

Le Jardin des 1001 mains de Rovéréaz est devenu un formidable outil pédagogique à disposition des écoles, des organismes de réinsertion sociale et des jardiniers amateurs. «Nous accueillons les enfants des crèches lausannoises une fois par semaine, relève Élise. Leur relation avec la terre est extraordinaire. Et c'est très gratifiant de pouvoir leur donner cette chance, car c'est bien eux qui construiront le monde de demain!»

AINO ADRIAENS ■

## CONSEILS PRATIQUES

### On ne reste jamais bien longtemps tout seul!

Si vous vous demandez encore ce qu'est la permaculture humaine, allez faire un tour au Jardin des 1001 mains pour clarifier le concept! Vous serez sans doute invité à partager la soupe et un jardinier enthousiaste prendra le temps de vous expliquer ce qu'il fait et ce qu'il aimerait faire. Vous repartirez avec quelques graines ou des légumes, le cœur et la tête remplis d'une chaleur communicative et de questions existentielles. Mais cela signifie-t-il qu'on ne peut pas faire de la permaculture tout seul au fond de son jardin? Si, bien sûr, mais vous ne serez jamais vraiment tout seul! Tôt ou tard vous irez puiser un conseil sur le net, piocher une idée dans un bouquin ou visiter un jardin très inspirant. Tôt ou tard vous aurez trop de salades et de côtes de bettes, vous aurez envie de troquer vos graines, de partager vos expériences et d'ouvrir à vos voisins les portes de votre jardin. Tôt ou tard, et que vous le vouliez ou non, vous serez emporté par cette lame de fond qui rêve d'un monde meilleur et y travaille.



# Misez sur le bon voisinage des plantes compagnes

**Certaines plantes ont une influence particulière sur la santé et la croissance des espèces utiles. Lesquelles associer ou au contraire séparer?**

La permaculture reprend les grands principes du jardin naturel et de la production biologique: plus les plantes sont mélangées, mieux c'est! La présence de certaines espèces est favorable (ou nuisible) à d'autres. Sur ce dernier point, les essais scientifiques ne confirment pas toujours les associations positives – ou y trouvent d'autres explications que la sagesse populaire. Il vaut néanmoins la peine d'essayer. Car mêler d'autres plantes aux productions légumières, ou aux massifs de rosiers, c'est de toute façon bon pour la biodiversité – et, par conséquent, pour l'équilibre du jardin. Mais c'est aussi bien agréable à regarder.

## Pas si compliqué que cela!

L'ail est favorable aux tomates, et les tomates supportent les haricots, mais les haricots n'aiment pas l'ail: le compagnonnage – pour ne pas parler des associations de huit ou douze espèces! – paraît bien complexe à qui a l'habitude de cultiver un potager traditionnel. Ne vous laissez surtout pas impressionner, et faites vos propres essais. Ce qui est



Plus les plantations sont mélangées, les plantes utiles nombreuses, et mieux c'est, comme ici dans le potager multicolore d'Helene Gisin, à Séprais (JU).

© ISABELLE ERNE

réputé ne pas fonctionner peut très bien marcher chez vous – et inversement. Retenez simplement qu'en règle générale, on préfère éviter de faire voisiner directement deux plantes de la même famille, ou du même type, car leurs besoins et leurs ennemis sont souvent identiques.

## Des associations horticoles

Dans la nature, dans des conditions analogues de climat, sol, exposition et altitude, on retrouve les mêmes associations de plantes, qui à la fois ont les mêmes

exigences et se complètent mutuellement.

Au jardin naturel, on s'efforce de recréer de telles associations, favorables à toutes les plantes qui les composent. La permaculture les qualifie de guildes, et s'efforce d'en proposer des modèles «prêts à planter» adaptés aux conditions de chaque jardin. C'est évidemment plus complexe que les compagnonnages «individuels» – mais rien n'empêche de faire ses propres essais, sans se prendre la tête.

ISABELLE ERNE ■





## Bourrache

À la fois robuste et gracieuse, *Borago officinalis* est entièrement recouverte de poils un peu piquants (mais pas urticants). Cette annuelle d'origine méditerranéenne est comestible, mais on utilise surtout ses fleurs, pour décorer les plats.

**ASSOCIATIONS** La bourrache est mellifère et attire les insectes pollinisateurs. Elle est aussi réputée faire fuir les doryphores et les limaces. On la plante notamment en compagnie des tomates, fraisières, courgettes, choux ou pommes de terre.

**Type** Annuelle. **Hauteur** 40-80 cm. **Floraison** Fleurs étoilées bleu azur (ou blanches), toute la belle saison. **Exposition** Soleil de préférence.

**Terre** Tous sols normaux, même un peu secs.

**Culture en potées** Possible. **Rusticité** Bonne.

**BON À SAVOIR** En sols bien drainants, la bourrache se ressème généreusement, mais n'est jamais envahissante, les plants surnuméraires étant faciles à supprimer. Il apparaît parfois des pieds à fleurs blanches ou nuancées de mauve.

## Tagètes

Les *Tagetes* sp – œillets d'Inde ou roses d'Inde en France – sont originaires d'Amérique. Leur feuillage très découpé est aromatique (celui de certaines espèces est utilisé en cuisine). Les fleurs sont comestibles.

**ASSOCIATIONS** Très employées en permaculture, en protection contre les insectes, notamment les mouches blanches. Leur voisinage profiterait notamment aux tomates, pommes de terre, choux, carottes, haricots et poireaux.

**Type** Cultivées en annuelles. **Hauteur** 20-60 cm pour la plupart, selon espèces et variétés. **Floraison** Fleurs simples ou doubles, jaunes, orange, rouge, acajou, crème ou bicolores, toute la belle saison. **Exposition** Soleil. **Terre** Tous sols normaux.

**Culture en potées** Possible. **Rusticité** Faible à moyenne.

**BON À SAVOIR** Les tagètes produisent une substance dont l'action contre de nombreux nématodes s'attaquant aux racines est attestée. Efficace aussi contre certains champignons, bactéries, insectes et virus.



## Tanaisie

D'origine indigène, *Tanacetum vulgare* est une proche parente des marguerites, mais l'absence chez elle de fleurs ligulées («pétales») lui donne une tout autre apparence. Son feuillage, plus ou moins finement découpé, est très aromatique.

**ASSOCIATIONS** Surtout recommandée pour protéger les pêchers de la cloque et des insectes parasites. Elle est aussi plantée avec vigne et framboisiers. Mais attention aux espèces délicates, car la tanaisie se propage vite par ses racines.

**Type** Vivace. **Hauteur** 50-110 cm. **Floraison** En bouquets de petites fleurs jaunes, en été. **Exposition** Mi-ombre ou soleil. **Terre** Tous sols normaux, même un peu secs. **Culture en potées** Possible. **Rusticité** Bonne.

**BON À SAVOIR** Elle a été utilisée comme vermifuge et en cuisine, usages toutefois limités par sa toxicité. En bouquets secs ou en poudre, elle est réputée éloigner les fourmis de la maison, et protéger poules et autres volailles des parasites.



## Cosmos

De grandes dimensions, mais d'aspect aérien grâce à son feuillage très finement découpé, *Cosmos bipinnatus* ponctue le jardin estival de ses grandes corolles rose pourpré ou blanches. Le genre est originaire des régions chaudes d'Amérique.

**ASSOCIATIONS** On a très souvent semé des fleurs annuelles parmi les légumes, même dans les potagers traditionnels. Au moins pour les bouquets; mais la plupart attirent les insectes pollinisateurs, et peuvent également protéger les cultures.

**Type** Annuelle. **Hauteur** 50-150 cm. **Floraison** Grandes fleurs roses, blanches ou pourprées, parfois bicolores (jaune orangé chez l'espèce *C. sulphureum*), tout l'été. **Exposition** Soleil. **Terre** Tous sols normaux, calcaires, même un peu consistants. **Culture en potées** Possible. **Rusticité** Moyenne.

**BON À SAVOIR** On a longtemps pensé que l'effet «garde du corps» des plantes compagnes tenait à leur odeur. En réalité, il semble qu'elles égarent les parasites en faisant écran. Un rôle parfait pour les grandes plantes peu intrusives, comme les cosmos.



## Capucine



Originaires d'Amérique centrale et australe, les capucines sont généralement cultivées chez nous comme annuelles, bien que certaines soient vivaces. Chez *Tropaeolum majus*, la plus connue, feuilles, fleurs et fruits sont comestibles.

**ASSOCIATIONS** La capucine est employée comme piège à pucerons et réputée éloigner les mouches blanches. On la plante parmi les tomates, choux, haricots, carottes, rosiers, radis ou (variétés grimpantes) au pied des pommiers.

**Type** Annuelle. **Hauteur** 30 cm à plus d'un mètre, étant compacte, coureuse ou grimpante selon variétés. **Floraison** Fleurs simples ou doubles, rouges, jaunes, orange ou crème, de l'été aux gelées. **Exposition** Soleil. **Terre** Tous sols normaux. **Culture en potées** Possible. **Rusticité** Modeste.

**BON À SAVOIR** Attirant les pucerons, la capucine est utilisée comme appât... et détruite lorsqu'elle est infestée (passage au désherbeur thermique). On peut aussi préférer profiter de sa floraison, en la traitant alors au savon noir, ou laisser les pucerons à disposition des coccinelles.



## Myosotis

Généralement cultivés en (bis) annuelles, les myosotis sont issus d'espèces indigènes vivaces, se ressemment volontiers et se naturalisent facilement dans les jardins. La floraison atteint son apogée au cœur du printemps.

**ASSOCIATIONS** Le myosotis est réputé éloigner le ver de la framboise (présent surtout au printemps). Fleurissant alors que les «cannes» sont encore nues, léger et très peu encombrant côté racines, il habille agréablement ces cultures.

**Type** Annuelle ou vivace à vie brève. **Hauteur** 20-50 cm, selon cultivars. **Floraison** Petites fleurs simples, généralement bleues avec un anneau doré au cœur, mais aussi roses ou blanches. **Exposition** Ombre, mi-ombre, soleil. **Terre** Sols normaux, pas trop secs. **Culture en potées** Possible. **Rusticité** Bonne.

**BON À SAVOIR** S'ils acceptent de pousser en terrain plutôt sec, les myosotis risquent d'y souffrir d'oïdium (c'est aussi vrai en potées: arroser régulièrement). Ce qui ne les empêche pas de se ressemer, si on n'arrache pas les plants trop tôt.

## Souci

D'origine méditerranéenne, *Calendula officinalis* jouit de longue date d'une grande réputation en tant que médicinale. Ce souci est largement cultivé dans les jardins pour sa floribondité. Jeunes feuilles, boutons floraux et pétales sont comestibles.

**ASSOCIATIONS** Le souci est très apprécié pour son aptitude à repousser les insectes nuisibles tout en attirant les espèces utiles au jardinier, comme les syrphes et abeilles. Il est associé notamment aux tomates.

**Type** Annuelle. **Hauteur** 30-60 cm selon variétés. **Floraison** Fleurs simples, plus rarement doubles, orange ou jaune-orange, toute la belle saison, même l'hiver s'il est doux. **Exposition** Soleil. **Terre** Tous sols normaux. **Culture en potées** Possible. **Rusticité** Bonne.

**BON À SAVOIR** On ne lui connaît pas d'associations négatives, ce qui permet de le semer généreusement parmi les autres cultures, mais on peut aussi, si l'on préfère, l'installer en bordures plus sages. Semer en place à mi-printemps.







## Fenouil

On le connaît plutôt comme plante potagère, consommée jeune sous forme de variétés pommées, mais *Foeniculum vulgare* est en réalité une vivace de haute stature, au très fin feuillage aromatique, à la floraison pointilliste.

**ASSOCIATIONS** Le fenouil est parfois planté en association avec les choux, contre les piérides, et est censé éloigner les limaces des salades. Il est toutefois réputé nuisible à la plupart des autres potagères, dont tomates, haricots, pois... et choux. **Type** Vivace. **Hauteur** 100-180 cm. **Floraison** Fleurs jaunes réunies en ombelles, en été; les inflorescences sèches restent longtemps décoratives. **Exposition** Soleil de préférence. **Terre** Tous sols normaux, même un peu secs. **Culture en potées** Non. **Rusticité** Bonne.

**BON À SAVOIR** Cette méfiance autour du fenouil paraît pour le moins curieuse. Nous l'avons observé à de multiples reprises dans des potagers florissants, et il pousse chez nous au milieu d'espèces très diverses, qui sont tout à fait prospères.

## Sarriettes

D'origine méditerranéenne, *Satureja montana* forme un petit buisson compact au fin feuillage aromatique vert sombre. Un portrait qui convient aussi à sa cousine la sarriette des jardins (*Satureja hortensis*), qui est annuelle. Fleurs comestibles.

**ASSOCIATIONS** Réputées repousser les pucerons, les sarriettes sont volontiers associées en culture aux légumineuses, notamment aux fèves et haricots... qu'elles accompagnent aussi en cuisine.

**Type** Vivace buissonnante. **Hauteur** 20-50 cm. **Floraison** Petites fleurs blanches, parfois roses ou violettes, discrètes, à partir de la mi-été.

**Exposition** Soleil de préférence. **Terre** Sols normaux, bien drainés et même secs, à tendance calcaire. **Culture en potées** Possible. **Rusticité** Assez bonne.

**BON À SAVOIR** En général, les associations culinaires traditionnelles – tomate-basilic ou tomate-persil, haricots-sarriette, concombre-aneth – peuvent être reproduites dans les cultures, pour le bénéfice des plantes concernées.



## Achillée millefeuille

Dans le groupe *Achillea millefolium*, certaines supportent la tondeuse (et servent alors de couvre-sol), mais peuvent se montrer envahissantes. Les cultivars sont plus sages. Le feuillage est aromatique, et pousses et fleurs sont comestibles.

**ASSOCIATIONS** L'achillée millefeuille est notamment associée aux plantes aromatiques, dont elle intensifierait le parfum. Elle attire les insectes pollinisateurs, mais déplairait aux espèces indésirables.

**Type** Vivace. **Hauteur**: 15-60 cm généralement.

**Floraison** Estivale, en bouquets de toutes petites fleurs blanches ou roses (espèces sauvages),

rouges, jaunes, orangées, crème (cultivars) **Exposition** Soleil de préférence. **Terre** Tous sols normaux. **Culture en potées** Possible. **Rusticité** Bonne.

**BON À SAVOIR** Les diverses espèces sauvages de millefeuilles supportent des terrains plus ou moins secs et pauvres, mais les cultivars du commerce, à fleurs diversement colorées, sont plus exigeants et poussent mieux en bons sols.

## Géraniums

Beaucoup de *Geranium* – et de leurs cousins des balcons, les *Pelargonium* – ont un feuillage aromatique. Généralement faciles à cultiver et gratifiantes, ces plantes conviennent bien au jardin naturel. Leurs fleurs sont comestibles.

**ASSOCIATIONS** Les géraniums et pélargoniums odorants – ces derniers étant gélifs sous nos climats –, comme beaucoup de plantes aromatiques, sont réputés éloigner les parasites des autres plantes, en particulier des rosiers.

**Type** Vivaces pour la plupart. **Hauteur** 20-120 cm, selon espèces et variétés.

**Floraison** Fleurs pourpres, mauves, roses ou blanches, entre le printemps et l'automne selon variétés. **Exposition** Selon les espèces. **Terre** Selon les espèces.

**Culture en potées** Possible. **Rusticité** Généralement bonne.

**BON À SAVOIR** Les essais menés sur des rosiers pour évaluer l'effet protecteur du géranium zonal et d'autres aromatiques contre un scarabée invasif ont mené à des résultats inverses – peut-être parce qu'ils éloignaient trop bien les parasites locaux...





## Tournesol

Originnaire d'Amérique, *Helianthus annuus* est aujourd'hui cultivé un peu partout pour ses graines riches en huile. Mais son aspect spectaculaire lui vaut d'être aussi, et de plus en plus, apprécié comme plante d'ornement.

**ASSOCIATIONS** Le tournesol est réputé bien s'entendre avec les concombres. Mais il est aussi volontiers visité par les pollinisateurs... et a évidemment, tout simplement, un impact esthétique marquant sur le jardin.

**Type** Annuelle. **Hauteur** 35-400 cm, selon variétés. **Floraison** Fleurs le plus souvent simples, parfois doubles, jaunes ou dans les tons brun-rouge-orangé, dès la mi-été. **Exposition** Soleil. **Terre** Bons sols profonds, pas trop secs. **Culture en potées** Variétés naines.

**Rusticité** Assez bonne.

**BON À SAVOIR** Spectaculaire, facile, poussant vite, il est plébiscité par les jeunes jardiniers. Mais les limaces aussi appréciant beaucoup le tournesol, mieux vaut protéger les semis – ou préparer des plantons – là où les gastéropodes abondent.



## Rue

*Ruta graveolens* appartient à une famille botanique peu représentée sous nos climats, celle des agrumes (Rutacées). Cette plante à odeur particulière a été utilisée en cuisine et comme médicinale, mais gare à sa toxicité.

**ASSOCIATIONS** Réputée éloigner les pucerons (aussi en «purin»). On la plante notamment en association avec les framboisiers. La rue est aussi censée éloigner les chats, mais il n'est jamais précisé de combien de centimètres...

**Type** Vivace buissonnante. **Hauteur** 50-100 cm. **Floraison** Petites fleurs jaune acidulé, en bouquets, de l'orée de l'été au début de l'automne. **Exposition** Soleil, mi-ombre. **Terre** Sols normaux, même calcaires et à tendance sèche. **Culture en potées** Non. **Rusticité** Bonne.

**BON À SAVOIR** Cette belle plante peut être photosensibilisante: mieux vaut éviter de la planter près des passages, et la manipuler avec précaution. En cas de contact, rincer abondamment avant de s'exposer au soleil.



## Sauge

Originnaire d'Europe méridionale, *Salvia officinalis* était déjà considérée comme une médicinale précieuse dans l'Antiquité. Ses tiges anguleuses, lignifiées à la base, portent des feuilles ovales, gaufrées, plus ou moins argentées, utilisées en cuisine. Fleurs comestibles.

**ASSOCIATIONS** La sauge est notamment plantée en association avec les choux, pour éloigner les piérides, et au pied des poiriers. Éviter le voisinage avec les *Allium*. Les fleurs de la sauge officinale attirent les insectes pollinisateurs.



**Type** Vivace buissonnante. **Hauteur** 40-90 cm. **Floraison** Fleurs bleu-mauve, parfois rosées ou blanches, à l'orée de l'été. **Exposition** Soleil. **Terre** Sols normaux, calcaires, drainés mais pas séchards. **Culture en potées** Possible. **Rusticité** Assez bonne.

**BON À SAVOIR** Le genre *Salvia* est riche de centaines d'espèces, aux feuillages le plus souvent aromatiques, exhalant des parfums divers. Mais les sauges «d'ornement», souvent d'origine mexicaine, sont pour la plupart frileuses.

## Menthes

Issues d'espèces indigènes ou de leurs croisements, les *Mentha* se déclinent en dizaines de cultivars aux senteurs très diverses, mais toujours prononcées. Beaucoup ont une utilisation culinaire; leurs fleurs sont comestibles également.

**ASSOCIATIONS** Les menthes sont réputées repousser les fourmis (et les pucerons que ces dernières élèvent). On dissémine aussi des brins de menthes pour protéger des rongeurs les réserves de graines et les semis. **Type** Vivaces.

**Hauteur** 30-80 cm, selon espèces et

variétés. **Floraison** Petites fleurs mauves ou rosées, en épis plutôt discrets, à la mi-été. **Exposition** Soleil, mi-ombre. **Terre** Sols normaux, de préférence plutôt frais. **Culture en potées** Durée limitée. **Rusticité** Généralement bonne.

**BON À SAVOIR** Les menthes peuvent se montrer envahissantes; leur système racinaire traçant, puissant, mais superficiel, limite leur compagnonnage aux plantes robustes, à enracinement profond (rosiers, arbres fruitiers...).

