

Proposition de culture sur butte pour débutant
→ **réussir deux époques importantes : [sept/oct] et [mai/juin]**

Exemple sur butte de 1m20 et 1mM70

Nouveautés version 4 :

Distances (amélioration des rotations) :

- sur la butte de 1m70 les mini-ligne de poireau, ail, ... sont distantes de 120 cm pour permettre une meilleure intégration d'autres cultures (salades, mâche, blette, épinard mais aussi fraise). Les poireaux et les oignons sont plantés en ligne double distantes de 10 cm. Cela permet aussi une meilleure qualité de la rotation d'une année sur l'autre : chaque mini-ligne est décalée de 60 cm chaque année.
- ajout de la distance de 3 m entre deux grillages.

Mélanges : sur butte de 1m70 les tomates et courges s'échangent leur place pour favoriser la proximité entre choux et tomate. Du coupe les courges grimpantes suivent le mouvement en échangeant leur place avec les haricots à rame. Notez que les haricots à rame peuvent être des variétés « à écosser » si vous voulez limiter le nombre de haricots mangetout.

Nouveautés de la version 3 :

Ajout de schémas pour butte de 1m70 de large.

Modification des plantations sur butte de 1m20 (mini-ligne de poireau et ail, distante de 50 cm au lieu de 30 cm, deux lignes de fèves au sommet au lieu d'une seule).

Introduction

● Rappel des principes fondateurs de l'agriculture naturelle du Japonais Fukuoka :

1. **Pas de pesticides.** (On évitera autant que l'on peut les pesticides biologiques, voire totalement. Nous perturbons, semble-t-il, plus que de « réparer ». La persévérance et la recherche de bonnes pratiques semblent être les atouts du jardinier non seulement « biologique » mais aussi « écologique » dans le sens d'une démarche globale.)
2. **Pas de labour.**
3. **Pas d'herbicides.**
7. **Pas d'engrais chimique ni de compost** (sauf cas particulier comme la plantation d'arbre : la transplantation d'un arbre n'est pas « naturelle », c'est un traumatisme, on l'aide).

● Les deux époques proposées sont importantes par les nombreuses productions qu'elles permettent de mettre en culture et parce qu'elles coïncident l'une avec l'autre pour les cycles de fertilité notamment. Par exemple, la mise en culture en [sept/oct] des fèves et pois apportera une grande partie de l'azote nécessaire aux cultures de [mai/juin]. Par ailleurs ces deux époques réunies permettent d'avoir constamment des racines dans le sol : celles qui se font décomposer par les organismes du sol qui en se nourrissant vont redistribuer la fertilité du sol, et celles bien vivantes qui continuent à explorer le sol, participent à l'amélioration de sa structure et alimentent également la vie du sol. On enchaîne sans cesse ce cycle de mort/renaissance racinaire.

● Vous comprenez alors l'importance de ne pas arracher les racines des cultures ! ☺

● D'autres repères nécessaires à cette méthode de culture sont expliqués dans le document « 10 conseils pour son potager écologique » (voir site Internet). Ici on s'attarde à proposer une organisation de culture et une nouvelle forme de butte plus ergonomique (dos moins penché) avec des bords droits et un sommet à 70 cm.

● Toutefois il semble que l'aboutissement d'une telle méthode ne puisse être optimum sans la collaboration entre les jardiniers ☺. Car changement climatique ou non, la nature a toujours, semble-t-il, modifié la donne d'une année sur l'autre : pluie, froid, réchauffement printanier, évolution d'une flore, d'une faune, « accidents » naturels... Autrement dit, la nature semble demander au jardinier de s'adapter chaque année. Ne serait-il pas plus efficace de multiplier nos échanges, quels que soient nos niveaux d'expériences, au lieu de garder nos secrets et de se jalouser ?

● Pour réduire les maladies : ne cultivons pas un légume deux années de suite au même endroit, mélangeons des cultures différentes plutôt que de remplir une butte avec le même légume (monoculture) et ajoutons des aromatiques en bout de butte, voilà trois repères qui semblent efficaces. Ajoutons quelques repères de « bonnes » et « mauvaises » associations entre légumes et nous obtenons un exemple d'organisation de buttes décrite dans les illustrations suivantes.

Afin de me simplifier la rotation des légumes, j'ai une organisation de culture avec deux mélanges de plantes alternés chaque entre une butte **A** et une butte **B**. Voici un exemple de mélanges :

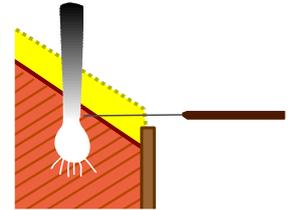
Butte A : mélange 1 « **Fève-ail, sans carotte, sans panais** ». Mélange 2 l'année suivante.

Butte B : mélange 2 « **Pois-poireau, avec carotte, avec panais** ». Mélange 1 l'année suivante.

Les autres cultures se répartissent dans ces deux groupes (explications illustrées ci-après).

Notes :

Poireaux : implantés précédemment (en mai/juin, voire juillet), ils sont récoltés tout l'hiver, jusque mars. Pour leur récolte, ne les arrachez pas, coupez-les en terre en enfonçant un couteau horizontalement dans le coteau, de façon à couper au-dessus du bulbe. → De cette façon, vous pouvez avoir une seconde pousse de poireau, sauf pour les récoltes tardives où la repousse fera des graines.



Salade, mâche, ail, oignon, échalote : la paille est trop épaisse. Enlevez-en pour laisser 2 à 5 cm où vous plantez. Le surplus de paille est mis dans les allées.

Mâche : pas besoin d'enfoncer la motte dans le sol ! Posez dessus, cachez avec la paille et arrosez !



Limaces : ne vous faites pas déborder grâce à la pâture d'un ou deux canards dans vos allées, et/ou grâce aux hérissons et autres prédateurs que vous protégez.

Fèves : s'assurer que le sol est bien humide avant de mettre les 10 cm d'épaisseur de paille. Pré-germez vos fèves en les laissant une nuit dans l'eau puis posez-les sur le sol avant de mettre la paille.

Pois : idem fève. Toutefois, si vous avez quelques limaces, mieux vaut les enterrer à 1 cm sous la surface. Choisissez des pois d'hiver comme « Douce Provence ».

Paille : les 10 cm d'épaisseur protégeront le sol des fortes pluies d'hiver et du gel. Petit à petit décomposée, elle sera renouvelée après l'installation et le bon démarrage de vos cultures de mai/juin, c'est à dire en juillet.

Souvent livrée serrée, en botte, la paille doit être « détassée » sinon les jeunes pousses de fèves et de pois ne la traverseront pas. De façon pratique, je détasse la paille en un gros tas avant d'aller la répandre ou bien je me sers dans les allées.

Vesce : tout comme la fève et le pois, la vesce fertilise le sol en azote. Contrairement à la fève et au pois, elle n'est quasiment pas mangée par les limaces et les mulots. ☺ Sauf que vous non plus vous ne pouvez pas la manger. Au moins elle aura bien fertilisé, sans ennui. Semez-la comme le pois. Elle est aussi résistante au gel.

Climat : les régions de France ne se ressemblent pas, à tel point que les fèves ne sont pas cultivées l'hiver dans les régions trop froides : observez et discutez avec les vieux jardiniers de votre secteur. ☺ Par ailleurs les sachets de graines apportent des indications de semis comme c'est le cas chez <http://www.biaugerme.com/>, semencier bio où vous pouvez commander par correspondance. Leur catalogue a aussi des indications utiles sur chaque graine.

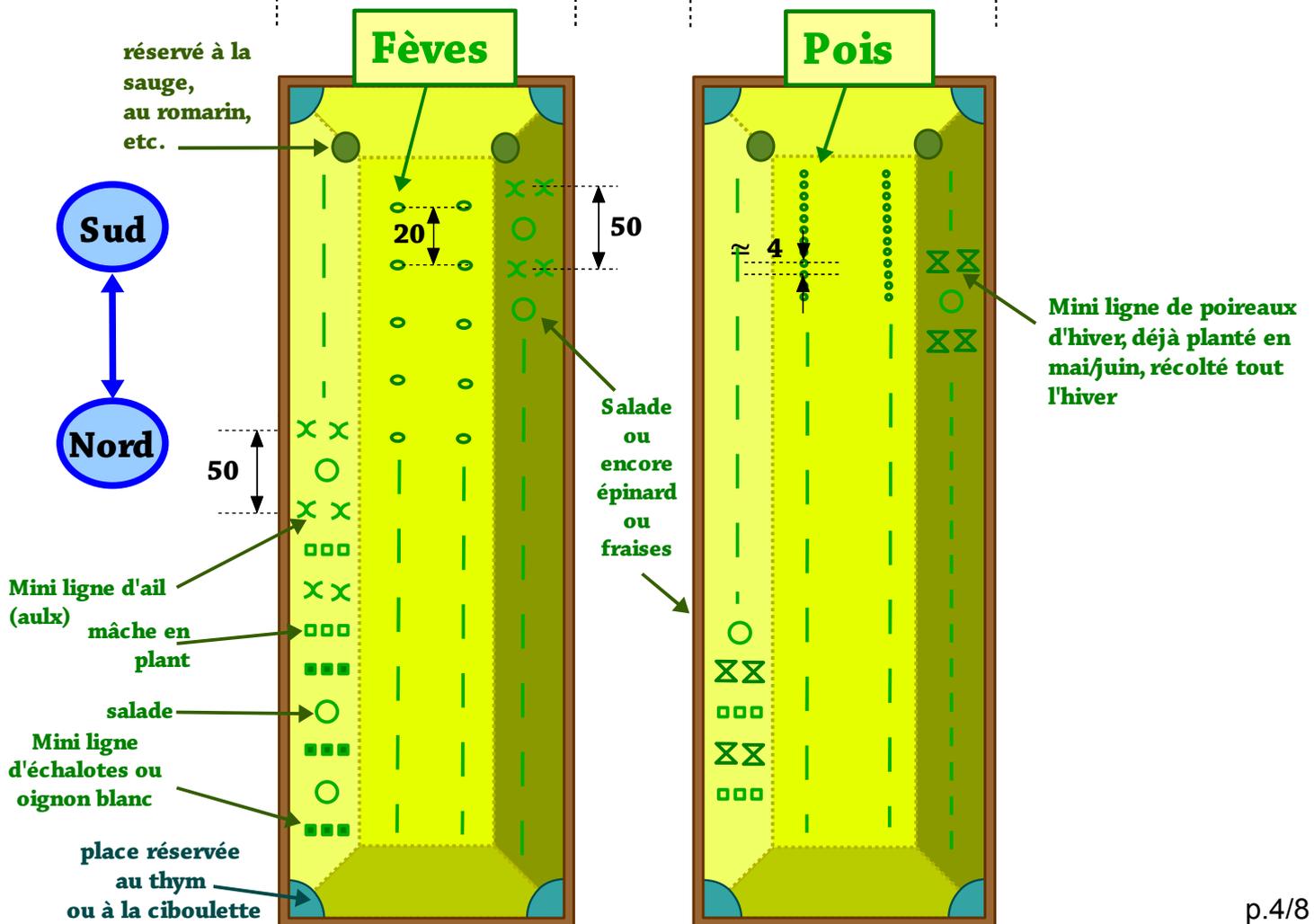
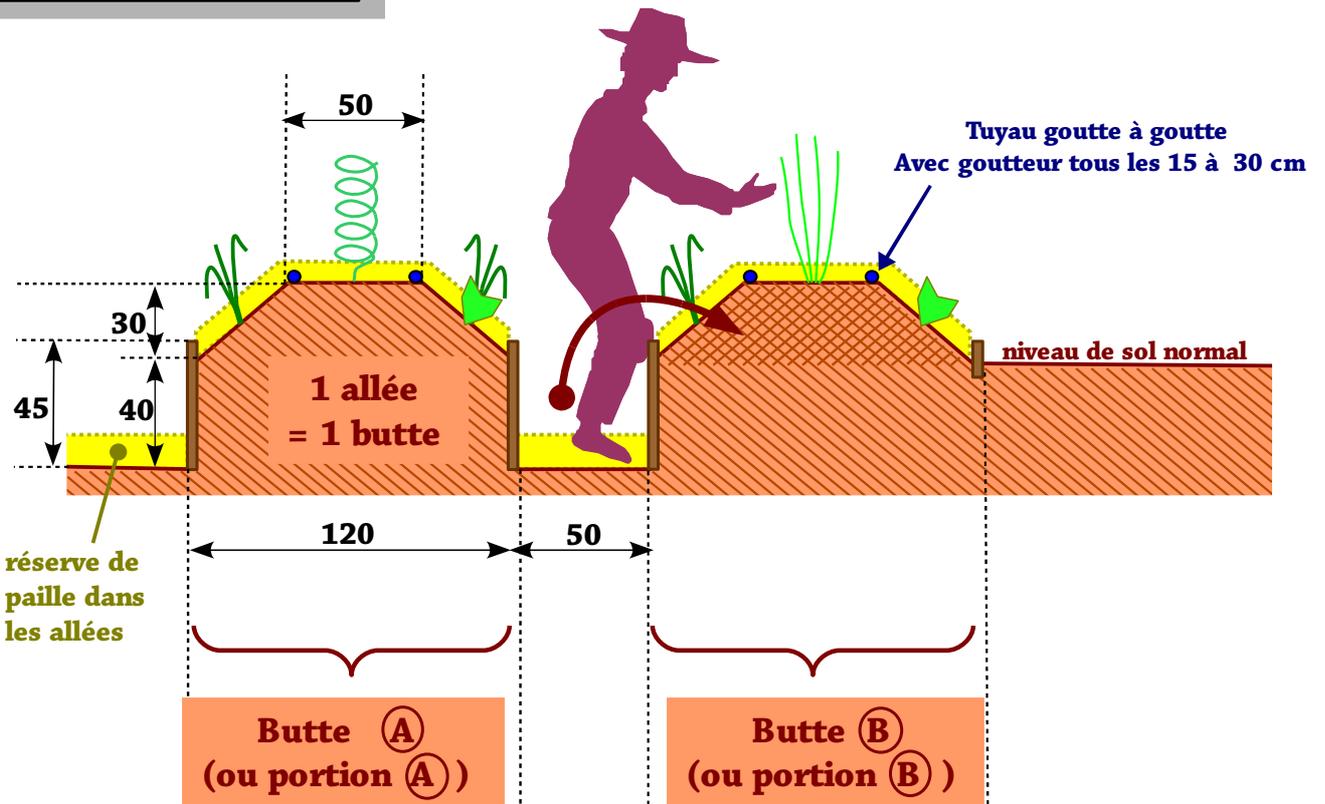
Sauge : une simple bouture suffit en novembre, comme pour le romarin ou la lavande. Ces boutures sont contrôlées par la taille, les déchets étant dispersés sur la butte.

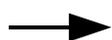
Arrosage : en été comme en hiver, vos buttes ne doivent pas dessécher. Le goutte à goutte permet d'arroser en douceur sous la couverture du sol. Personnellement, je préfère « allumer » le goutte à goutte 2 x 5 min chaque jour plutôt que 15 min tous les 3 jours. Il me semble que l'eau se perd moins dans les profondeurs du sol, donc moins de perte de minéraux (emportés par l'eau) et plus d'eau répartie dans la butte. Ceci dit, j'en suis venu à ce fonctionnement court parce que j'ai un sol très sableux, l'eau part vite dans le sous-sol ! Lorsqu'il pleut plus de 5 mm je n'allume pas le goutte à goutte.

Illustration 1

Période n°1 : sept/oct

Si besoin : utiliser une protection aux genoux





Nous retrouvons nos deux buttes **(A)** et **(B)** (ou portions).

Si les fèves et les pois ne sont pas morts de froid, leur récolte a lieu autour d'avril et mai. Ils seront fauchés après récolte pour servir de paillage. Si vous avez de la vesce, vous la coupez et la laissez en couverture sur le sol, juste avant vos nouvelles plantations.

Les salades, la mâche, les oignons blancs « frais », l'ail « frais », l'épinard, ont été récoltés durant l'hiver ou au début du printemps.

Il reste l'ail « sec », l'oignon blanc « sec », les échalotes, à récolter fin juin début juillet.

Pour des pieds de fraise âgés (1 à 3 ans) on aura laissé un stolon refaire un nouveau pied dans l'espace des 50 cm, puis on arrache le pied âgé remplacé.

Notes :

Luzerne : produit un feuillage vert azoté et riche en minéraux puisés très profondément, sans concurrence avec nos légumes. La faucher régulièrement (si + haute que 30 cm) et étaler sur le paillage. La luzerne est vivace, même si elle ne se voit plus en hiver.

Carotte - panais : ces deux légumes viennent « caractériser » notre alternance entre butte **(A)** et butte **(B)**. Leur culture pose deux problèmes au moment de la récolte : le sol est bouleversé par l'arrachage, et on prélève des racines qui ne pourront pas nourrir les organismes souterrains. L'alternance est donc importante pour préserver la vie du sol.

→ C'est en même temps un repère qui permettra à beaucoup d'autres légumes de ne pas être cultivés deux fois de suite au même endroit : cela diminuera les maladies.

Œillet et souci : fleurs qui par leurs effets bénéfiques pour les cultures (notamment éliminent des parasites dans le sol) sont vivement recommandées, ici et là dans les espaces disponibles une fois les cultures implantées. Les années suivantes, les soucis se ressèment tout seuls et peut-être aussi les œillets (pas chez moi). Les enlever pour n'en laisser qu'un pied par mètre environ.

Culture des coteaux (côtés) :

- **butte (A)** : comme expliqué plus haut, il peut rester des cultures qui seront enlevées fin juin, début juillet. Par conséquent, soit on plante déjà des jeunes poireaux dès mai, là où il y a de la place (**50 cm** entre chaque ligne de 2 à 3 poireaux), soit on attend début juillet pour les planter. Étaler la plantation de mai à juillet peut permettre d'étaler la récolte de poireaux d'octobre à mars. Entre les mini lignes de poireaux : salades ☺, blettes ou fraises (tous les **50 cm**).

- **butte (B)** : en mai, normalement, vous n'avez plus de poireau, ceux restant sont montés à graines. Laisser quelques tiges à graines et couper le reste que vous laissez en paillage ou dans les allées si trop volumineux. C'est donc dès mars que l'on plantera, parmi les poireaux restant, des bulbilles d'oignons jaunes ou rouges. Leur récolte aura lieu dans l'été et laissera la place à l'alternance de la butte **(A)** : ail, etc.

Parmi ces oignons, on peut mettre salade ou fraise.

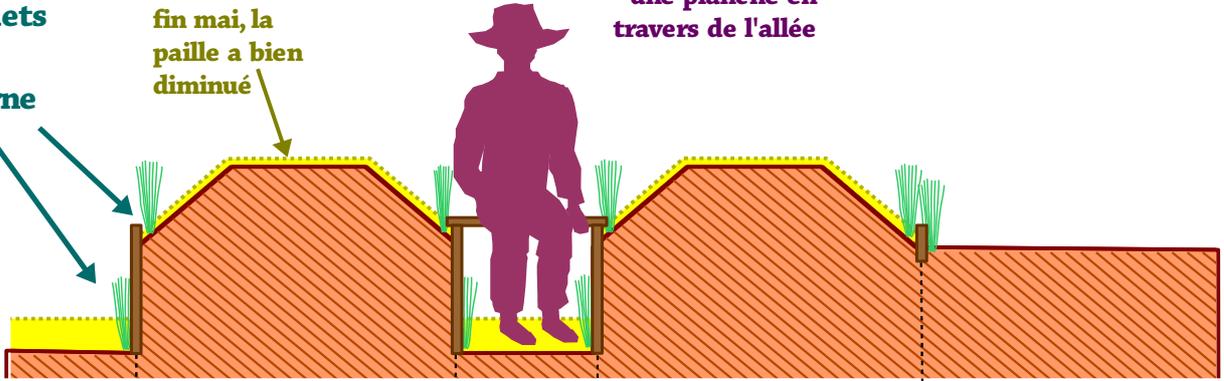
Illustration 2

Période n°2 :
mai/juin

jardinier assis sur
une planche en
travers de l'allée

poquets
de
luzerne

fin mai, la
paille a bien
diminué

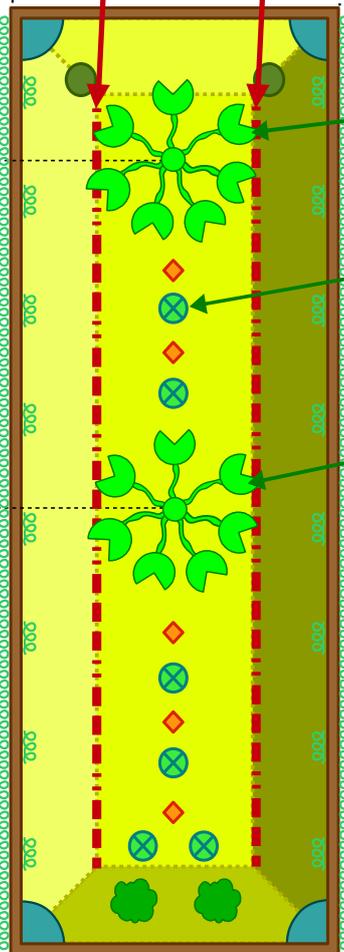
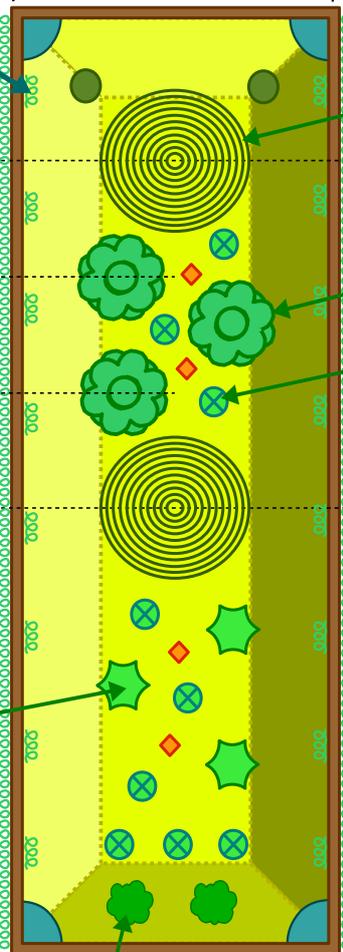


**(A) fève-ail
et pas carotte, pas
panais**

**(B) pois-poireau de l'hiver
précédent
et carotte - panais (-salsifis)**

◆ = œillet ou
souci

50
150
50
50



tomate

courgette,
courge

chou

haricots nains en
poquet (pas de pois, il y
en a eu l'hiver)

céleri
ou
poquet
de
haricots
nains
ou pois
nains

courgette ou courge
(aubergine, poivron,
tomate ?)

blette
ou aubergine,
ou poivron,
ou salade,
ou haricot,
ou céleri,
ou
ligne de navet,
betterave,
radis rose,
radis noir
« rond »

oseille,
ou
oseille-« épinard »
ou raifort, ...

deux vivaces qui vous donneront des
feuilles chaque début de printemps

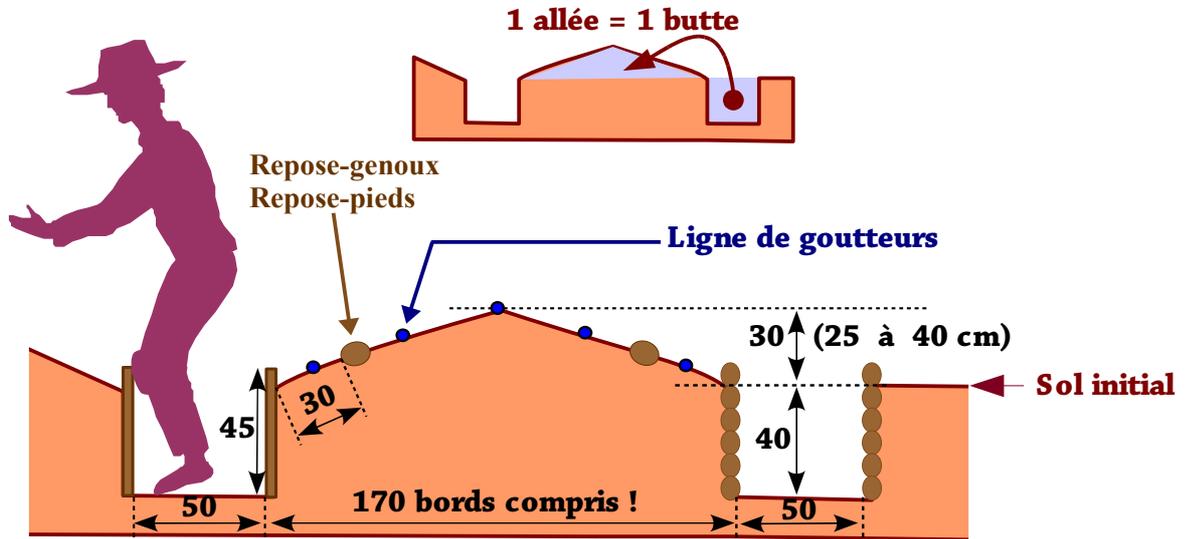
Butte de 1 m 70 de large

Une largeur permettant plus de possibilités de cultures, un meilleur usage de la surface et des pentes plus douces que la forme trapézoïdale de la butte 1m20. L'ergonomie reste excellente grâce aux dimensions et aux repose-genoux.

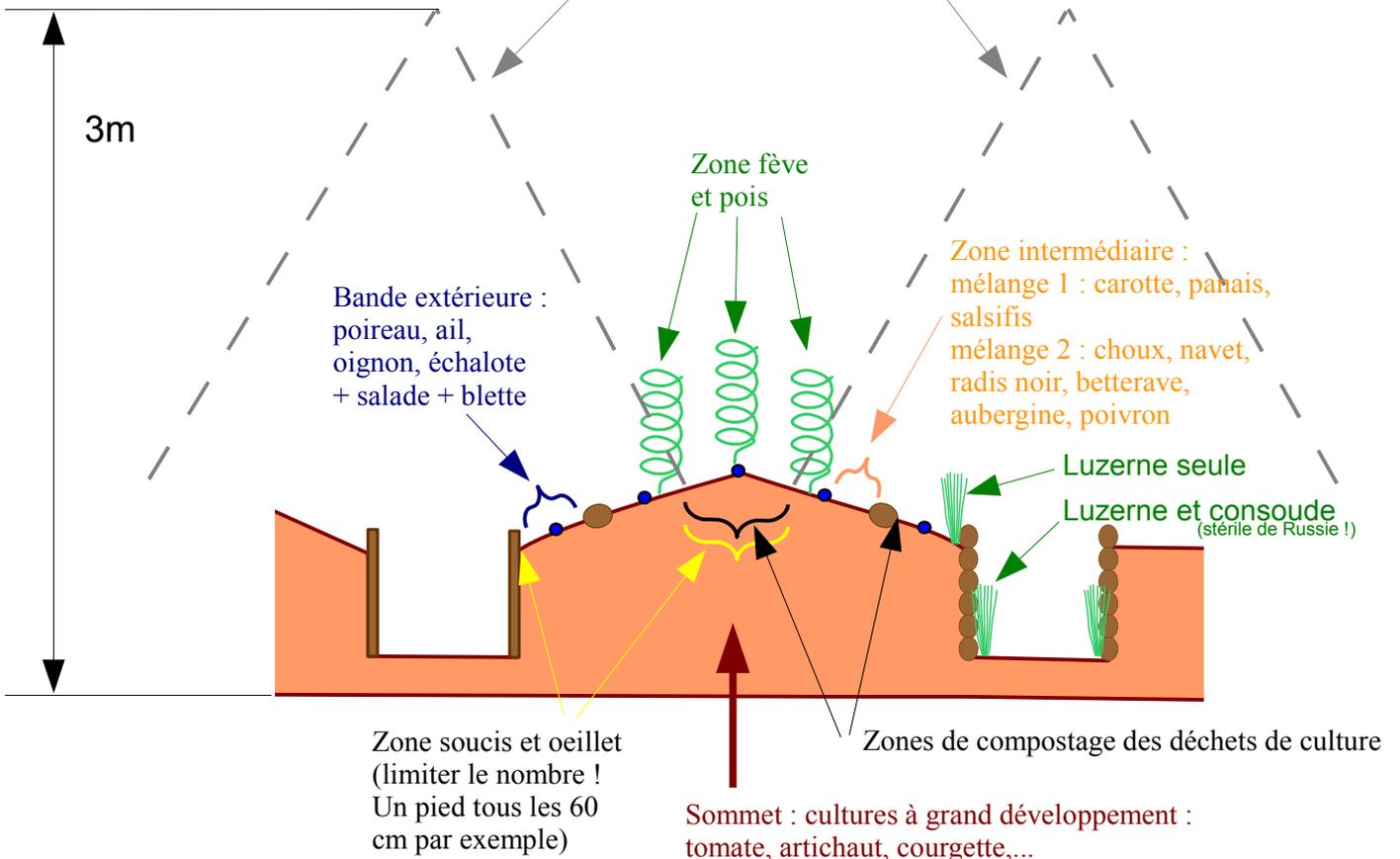
Mélange 1 : « pois+carotte et/ou panais+courgette et/ou artichaut+poireau+ courge et/ou concombre »

Mélange 2 : « fève + choux et/ou betterave + tomate et/ou artichaut + ail + haricot à rame »

Attention aux rotations d'une année sur l'autre : il est préférable de décaler les plantations de tomates, courgettes, ail, poireau, ... On peut les planter entre les anciennes plantes.



Espace aérien tous les 3m, avec grillage à mouton :
haricot grimpant, concombre tuteuré, courge tuteurée



-  œillet ou souci
-  Salade
-  Ciboulette et autres plantes aromatiques
-  plantes aromatiques et médicinales
-  Blette
-  Plantes vivaces : oseille, rhubarbe, ...
-  mini ligne d'ail (aulx)
-  mini ligne de poireaux

Butte A - mélange 1

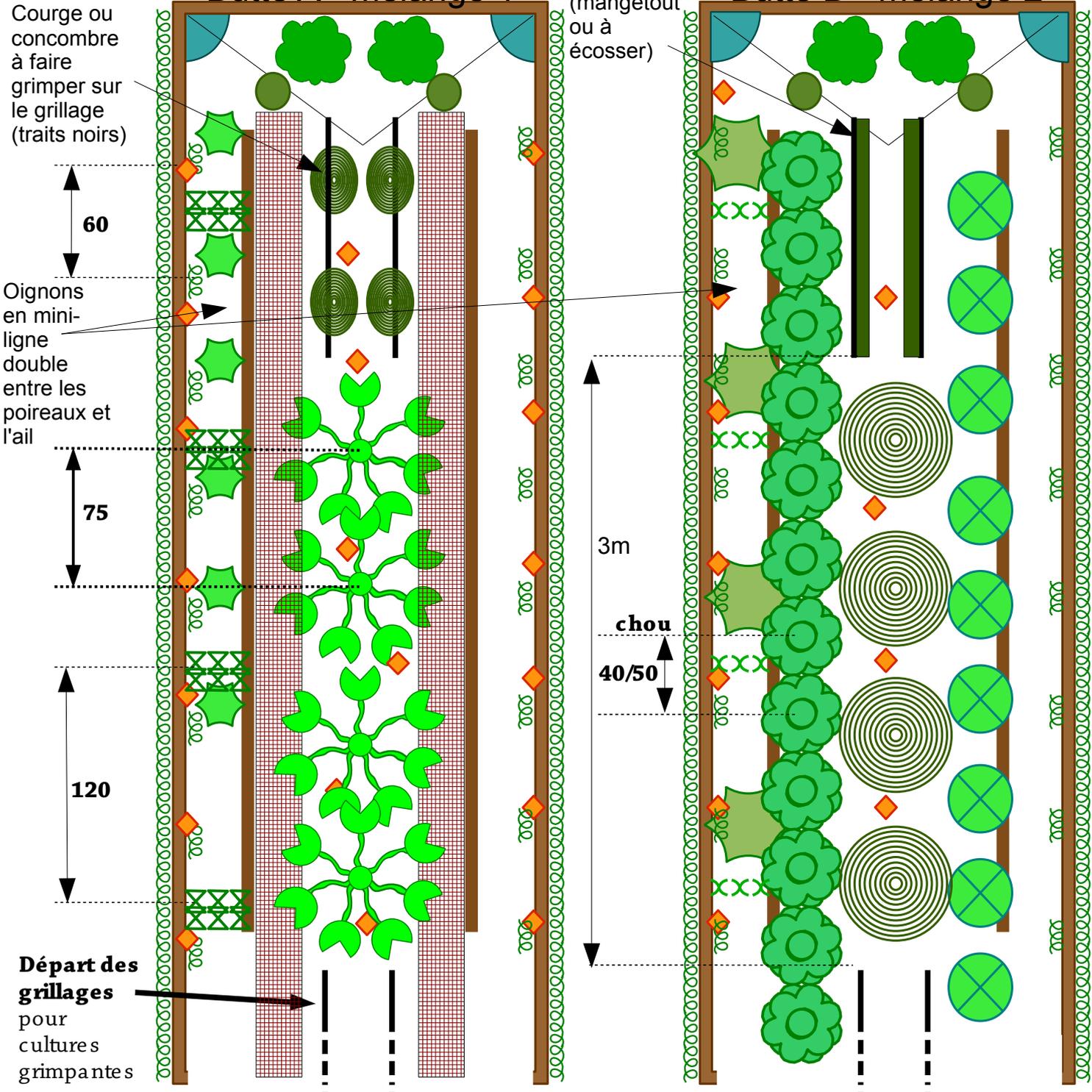
Butte B - mélange 2

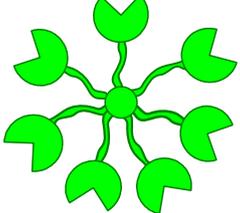
Courge ou concombre à faire grimper sur le grillage (traits noirs)

Oignons en mini-ligne double entre les poireaux et l'ail

Départ des grillages pour cultures grimpantes

Haricot à rame (mangetout ou à écosser)



-  Luzerne
-  Bande de carottes ou panais ou salsifis
-  Chou (ou légumes de cette famille : navet, chou-rave, radis noir, ...) ou betterave
-  Courgette et/ou artichaut
-  Tomate et/ou artichaut
-  Poquet de haricots nains succédant à une ligne de légumes nains récoltée en fin de printemps début d'été.

Exemples d'implantation de cultures vue de dessus