

GRAINOTHEQUE DE SAINT-LUNAIRE



OPTIMISER LES RESSOURCES DU JARDIN

Quelques pistes à explorer...

PRESERVER LES RESSOURCES DE L'EAU

Adapter l'arrosage au stade de développement

Pour les semis, la terre doit rester humide pour permettre la levée de la graine : les arrosages doivent être faibles mais réguliers. Au début de la croissance, ou lors de la plantation, les racines sont peu développées et restent dans la couche superficielle du sol, celle qui s'assèche le plus rapidement : les arrosages doivent également être faibles et réguliers.

Mais une fois les végétaux bien enracinés, les plants profiteront mieux à être arrosés rarement et copieusement plutôt que peu et souvent. Pour que l'eau pénètre en profondeur, le sol doit être mouillé sur plusieurs cm de profondeur. En été, 2 à 3 arrosages par semaine sont suffisants.

Observez vos végétaux : si les feuilles commencent à faner, c'est que la plante limite l'évapotranspiration pour faire face au manque d'eau. Il est donc temps d'arroser. Adaptez l'arrosage en fonction des précipitations et de leur intensité. Une petite pluie ne recharge pas les réserves d'eau en profondeur. Retenez que l'excès d'eau nuit également à la croissance de la plante.

Au fil des saisons

Au printemps, arroser en journée avec de l'eau chauffée au soleil pour éviter que l'eau ne refroidisse la terre et ne retarde la germination et la croissance des plantes. En été, arroser de préférence le soir, après 20h.

Comment arroser ?

Arroser doucement (pas de jet violent), pour que l'eau pénètre bien, faire des cuvettes sur les vivaces pour retenir l'eau au pied de la plante. Ne pas arroser le feuillage des légumes sensibles aux maladies cryptogamiques, car l'humidité combinée à la chaleur favorise le développement des champignons. C'est le cas des tomates, aubergines, cucurbitacées (courge, courgette, concombre, melon ...). Par contre ne pas hésiter à arroser le feuillage des crucifères (radis, navet, roquette ...) car l'humidité contrarie la ponte de l'altise, un insecte pouvant occasionner des dégâts importants.

Trop ou pas assez d'eau : un équilibre à trouver

Trop d'arrosage : certains légumes ont moins de saveur (tomates, melons, radis, ...)

Pas assez d'eau : certains légumes deviennent piquants (radis), d'autres montent en graines (laitues, coriandre, épinards), les fleurs peuvent avorter (pois, tomates, aubergines), certains légumes deviennent fibreux (navets, betteraves, haricots) ou moins fermes (poivrons, piments, concombres).

En définitif, il faut apprendre à connaître la gourmandise en eau des légumes et personnaliser l'arrosage en fonction de leurs besoins. Un repère : les légumes gourmands sont généralement ceux qui ont beaucoup de feuilles et un enracinement faible : concombre, courgette... D'autres détestent les arrosages, c'est le cas de l'ail, échalotes et oignons.

Les besoins des légumes en eau

| Les besoins en eau des légumes | | (Une fois bien installés) |
|--|------------------------------|---|
| Légumes bulbes | Consequences du manque d'eau | A mettre en place |
| Ail, échalotes, oignons | | - |
| Légumes feuilles et fleurs | | |
| Céleri | | Paillage épais. |
| Choux pommés, choux de Bruxelles, brocolis, choux fleurs | | Paillage. Planter à l'ombre l'été. |
| Laitues, mâche, chicorée | | Paillage. Respecter les périodes de plantation. |
| Epinard, bette (poirée) | | Respecter les périodes de plantation. Paillage. |
| Fenouil | | Paillage. |
| Poireau | | Paillage. |
| Légumes racines | | |
| Betterave, navet | | Paillage. |
| Carottes, | | Paillage. |
| Radis | | Ne pas les planter l'été. |
| Pomme de terre | | Paillage. |
| Légumes fruits | | |
| Haricots | | Paillage. |
| Pois | | Paillage. |
| Tomate | | Paillage épais. |
| Poivron, piment | | Paillage épais. |
| Aubergine, courgette, concombre, cornichon, melon, courges | | Paillage épais. |
| Légumes vivaces | | |
| Artichaut | | Paillage épais |
| Asperge | | - |

Arrosage par sécheresse uniquement Arrosage: 1 à 2 fois par semaine
 2 à 3 fois par semaine Tous les 1 à 2 jours Eau à température ambiante

Perpétuelle
e-pavages comestibles

Limiter les besoins en eau

- Par le paillage principalement
- Protéger du vent : le vent assèche la terre. Pour le limiter, on peut installer en bordure des végétations plus hautes pour protéger les cultures.
- Apporter de l'ombre aux légumes sensibles : par des systèmes d'ombrières avec des cagettes par exemple au-dessus des salades, cela limitera montée en graine
- Associer les cultures en fonction de leur capacité à se faire de l'ombre. Par exemple, alterner des pieds de basilic et de tomates permet, en plus de se protéger mutuellement de certains parasites, d'apporter de l'ombre au basilic et ralentir sa montée en graine.

Récupérer l'eau

L'eau de pluie sera privilégiée grâce au récupérateur. Pour les plantes à proximité de l'habitation, récupérer l'eau de lavage des légumes, l'eau de cuisson des œufs et légumes (non salée) pour arroser les plantes.

LE PAILLAGE

Pourquoi pailler ?

Dans la nature, les sols nus n'existent pas !

Couvrir le sol, c'est au moins 40 % d'eau en moins à apporter.

Le paillage permet de limiter de façon importante les besoins en arrosage. La lumière n'arrivant pas sur un sol couvert, la levée des graines en dormance ne se fait pas, ou peu, ce qui limite énormément la pousse des plantes spontanées et la concurrence éventuelle de celle-ci avec vos plantations. Le sol étant couvert, il n'est pas soumis à la battante de la pluie, au vent, ce qui limite fortement sa compaction, et son érosion. Sous cette grosse couverture, le sol est aussi moins soumis aux températures extrêmes, ce qui le préserve.

Les micro-organismes et petits insectes peuvent y travailler à décomposer les éléments qui sont disponibles, taux d'humidité et température sont plus stables, ce qui réduit le stress des plantes.

Avec quoi pailler ?

Privilégier les matières qui permettront, en plus du pouvoir couvrant, de nourrir le sol.

Privilégier la récupération, c'est transformer les déchets en ressource !

Quelques exemples :

- Les « mauvaises herbes » : elles sont gorgées de ressources nutritives ! Une fois arrachées, au lieu de les exporter, il suffit de les laisser sur place ou de les agencer au pied des légumes. Si on veut préserver l'esthétique, on peut les couper en petit morceaux ou les glisser sous le paillage quand elles sont sèches.
- Les parties des légumes que l'on ne souhaite pas consommer (*feuilles abimées des salades, fanes de légumes, etc*). Les limaces préféreront toujours manger les feuilles en décomposition que les plants sains. Alors nourrissez-les de ces déchets et elles laisseront vos légumes tranquilles !
- Déchets de tonte : en faible épaisseur si elle est mouillée.
- Feuilles mortes
- BRF (bois raméal fragmenté) : rameaux d'arbustes de l'année broyées lors de la montée de sève
- Engrais verts
- Paille, fougères, etc

Ne pas hésiter à varier les apports, en fonction des ressources disponibles. A l'image de l'alimentation des humains, plus la nourriture est variée, plus la plante réussira à trouver les éléments nutritifs dont elle a besoin.

Il y a aussi beaucoup de bénéfices indirects à pailler : le fait de ramasser des légumes propres comme les fraises ou les cucurbitacées, qui ne sont plus en contact avec la terre, ce qui par ailleurs évite aussi le pourrissement.

En début de printemps il peut être utile de retirer le paillage pour que la terre se réchauffe plus rapidement.