



JARDINONS

SUR LE TERRITOIRE DE STRASBOURG ET DE L'EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG

Jardiner en ville met le jardin nourricier à la porte de la cuisine. Il est souvent sur le balcon ou de petite taille. Il doit être simple et naturel ... tout en gardant le style du jardinier ou de la jardinière !

Plantons sur les balcons

Un mini-jardin nourricier est possible sur un balcon mais le jardinier doit être conscient de **certaines contraintes de la culture hors-sol** :

1 - Si le logement est situé plein nord ou si l'ombre est permanente, la culture de légumes ou de fruits est à oublier et doit être remplacée par des plantes ornementales d'ombre (hostas, fougères...). L'exposition est donc importante! Les légumes-feuilles (salades, blettes, épinards...) peuvent apprécier la mi-ombre avec le soleil le matin. Par contre les légumes-fruits (tomates, aubergines, poivrons, courgettes...) préfèrent le plein soleil avec une exposition sud ou sud-ouest.

2 - La deuxième contrainte est la taille et surtout la profondeur des contenants qui doit être adaptée aux conditions de vie des plantes : 20 cm de profondeur suffisent pour des laitues ou des radis roses, 40 à 60 cm sont obligatoires pour les autres légumes ou fruits. Le jardinier peut donner du volume en mettant un treillage sur 1 ou 2 côtés du bac ou en installant un tipi de tuteurs (bambous, perches de noisetier...) ou en tiges métalliques (queues de cochon, cornières...). A leurs bases, des haricots ou des pois à rame sont semés ou des plants de l'espace ratatouille (tomates...) repiqués.

Plus la profondeur du bac est importante moins les plantes sont dépendantes **aux apports d'eau**. Durant la période estivale ou lors de ses absences prologées, le jardinier veille à installer des gouttes-à-gouttes automatiques ou bricolés (bouteilles renversées...). Les plantes n'aiment pas l'eau froide qui les stresse; alors l'arrosoir doit être rempli à l'avance pour la réchauffer. De plus, l'arrosage ne doit pas noyer les plantes; le sol doit être simplement humide. Un paillage de 2 à 3 cm constitué de broyat de branches, feuilles mortes ou de tontes de gazon desséchées limite les pertes d'eau, apporte des nutriments indispensables aux plantes et évite les éclaboussures lors des arrosages.

Un substrat adapté aux besoins des plantes leur assure accroissement et développement harmonieux. Il limite ainsi les soucis de maladies. Il doit être composé, à parts égales, de terre de jardin et de compost bien mûr (et de sable si la terre est lourde). Un terreau de plantation de qualité convient aussi. Des billes d'argiles déposées au fond du bac assurent un bon drainage. Durant l'année, les besoins en nutriments sont assurés grâce au substrat de départ. Du marc de café peut être réparti en surface toutes les semaines en complément des différents paillis. Tous les ans, du compost mûr est apporté à l'automne pour reconstituer les réserves de sels minéraux épuisés par les plantes. Des feuilles mortes de petites tailles (bouleau, charme, orme...) ou des déchets végétaux déchiquetés sont déposés en surface en automne ... c'est comme en forêt !



Les plantes aromatiques comme le basilic, le thym, la menthe, le romarin ou la sauge demandent un plein soleil ; cette exigence est moindre pour la ciboulette, la ciboule, le ciboulail, le persil ou le cerfeuil. Les premiers demandent un sol assez profond et peu pourvu en matière organique ; les secondes le préfèrent plus riches en terreau.

Certaines plantes sont semées ; d'autres sont achetées en godet puis repiquées. Pour ces dernières, le jardinier doit les diviser : avec un pot de basilic, le jardinier obtient une dizaine de pieds !

Les petits-fruits (groseille, cassis, framboise...) et **les arbres fruitiers très nanisants ou de type "spur"** (poire, pomme...) n'ont pas leur place sur un balcon, sauf si les bacs sont larges, profonds et bien exposés.

Par contre, les fraises peuvent égayer les balcons et les assiettes. Leurs besoins sont : une profondeur de 30 cm, une distance de plantation de 30 cm, un terreau de plantation, une exposition ensoleillée et un sol humide (sans être mouillé). En bricolant une palette, la plantation verticale de fraisiers est possible. Mais, elle nécessite un arrosage très régulier. Le jardinier peut choisir des variétés remontantes ou non. Certains fraisiers sont dits "grimpants". Ils sont parfaits pour garnir un petit treillage ou un tipi. D'autres ont un port retombant et conviennent aux balconnières ou aux palettes verticales.

Des fleurs peuvent être mélangées aux légumes sans les concurrencer (souci, tagètes...).

Un dernier conseil !

Pour compenser le manque de surface sont à privilégier les espèces à croissance rapide (radis, carotte "grelot", roquette, chou-rave, salade...) afin de libérer rapidement de la place et y planter de nouveaux légumes... à croissance rapide !

Des petits jardins très productifs

Avec quelques m², le jardinier peut récolter des dizaines de kilos de légumes et de fruits.

L'exposition est primordiale !

Une ombre de quelques heures dans la journée n'aura pas la même influence qu'une ombre permanente. L'impact de l'ombre sur les plantes dépend également d'autres variables : sa nature (bâtiment, feuillage dense...), son déplacement et de son emprise au sol au fil de la journée et des mois, la nature du sol (un sol qui garde l'eau est plus froid qu'un sol bien drainé), des températures...

Comment chercher la lumière et la chaleur ?

En ville, l'ombre est un facteur limitant. Lorsque le jardinier aménage un potager sur un terrain ombragé à semi-ombragé, il doit identifier les zones les mieux exposées. La première solution est de diminuer les sources d'ombre en limitant la hauteur d'une haie, en remplaçant un mur par une clôture ajourée...

En orientant les rangs nord/sud ou nord-est/sud-ouest, les plantes profitent d'un maximum d'ensoleillement.

L'utilisation d'abris, mini-serres, cloches ou châssis permet d'avancer et de reculer les phases de productions.

Attention aux plantes les plus hautes qui font de l'ombre aux plus petites comme les choux-feuilles ou -fleurs !



Assurez-vous que votre balcon ou votre rembarde peut supporter le surcroît de charge avec des volumes de pots plus grands. Attention aussi au surplus d'eau qui peuvent couler sur les balcons d'en-dessous.



- **Le jardin semi-ombragé** est un jardin qui reçoit entre 4 et 5 heures de soleil par jour. Cet ombrage est causé par la présence d'un bâtiment ou d'une haie d'arbres et d'arbustes.

- **Le jardin ombragé** est un jardin qui reçoit entre une et deux heures de soleil par jour, ou bien qui bénéficie du soleil jusqu'à 10h ou après 16h.

- **Un jardin est totalement ombragé** lorsqu'il ne reçoit ni soleil direct ni lumière réfléchi : pas de soleil = pas de légumes !

Quels types de légumes peuvent ils être plantés ?

Les légumes-feuilles supportent bien les expositions semi-ombragées : asperge, blette de différentes couleurs (photo), céleri à côtes, chou frisé, épinard, laitues et roquette, poireau...

Côté légumes-racines, le jardinier choisit: carotte, pomme de terre, radis roses ou d'hiver. La betterave-rouge, le celeri-rave et le navet risquent d'être plus petits. L'ail, l'échalote et l'oignon poussent bien, sauf si le sol reste très humide (risques de pourritures).

Les légumes-fruits (tomates, poivron, aubergine, courge...) ont besoin de soleil pour produire; les haricots supportent des situations semi-ombragées. Les plantes aromatiques seront plantées en situation la mieux exposée ; certaines se satisfont d'endroits plus ombragés (voir "balcons").

Concernant le sol !

Quelque soit l'exposition, il existe toujours des solutions pour améliorer la qualité de sol. L'apport de matières organiques sous différentes formes (paillis, compost demi-mûr à mûr) et des techniques culturales appropriées (sol toujours couvert, absence de pesticide et d'engrais de synthèse...) vont modifier la structure du sol qui va tendre, plus ou moins rapidement, vers un aspect grumeleux. Le jardinier crée ainsi toutes les conditions pour obtenir un sol vivant avec ses légions de micro-/macro-organismes. Le jardin doit tendre vers un écosystème dont le jardinier fait partie.

Toutefois, si le sol est très humide, fortement argileux ou peu profond, la culture surélevée (bacs, billons, buttes permaculturelles...) offre la meilleure réponse à cette situation négative. Si le sol est intoxiqué, la culture en bacs hors-sol (bâche...) et hauts de 60 cm est obligatoire !

Pour les espaces semi-ombragés à très ensoleillés, un aménagement par espaces cultureux !

Pour faciliter la sélection et le regroupement des légumes ou de légumes-fruits, pourquoi ne pas le faire par plats gastronomiques !

Voici 3 espaces avec des plantes qui s'associent bien et avec des exigences culturales identiques (3 schémas d'espaces de 1,20 X 1,40 m) :

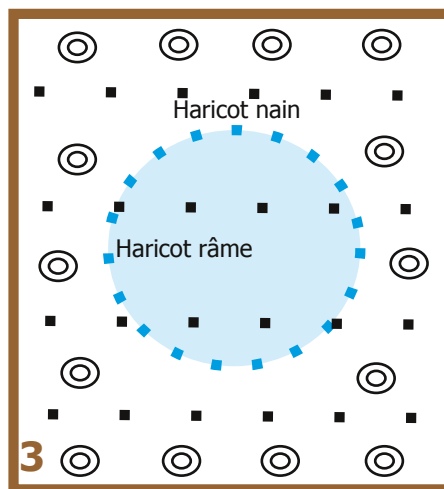
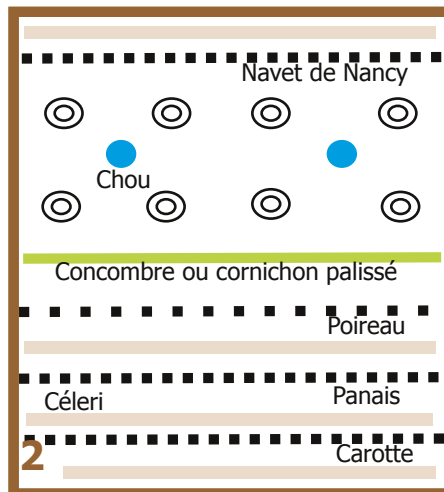
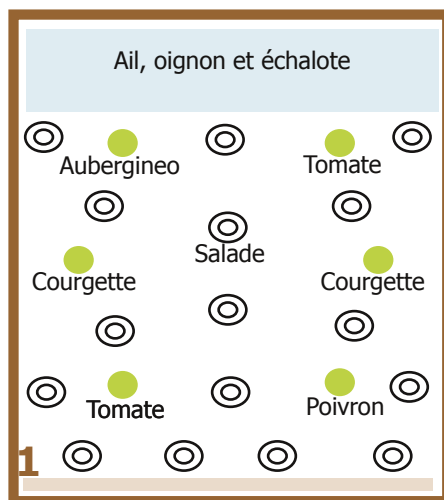
- L'espace "Ratatouille" (1): tomates, poivrons, aubergines, courgettes (les 4 plantés du 08 mai au 01 juin) + ails, oignons et échalotes (les 3 plantés en mars sur un endroit de l'espace sans paillis).

- L'espace "Potée" (2): carottes, navets, panais (les 3 semés en avril), choux, poireaux (les 2 repiqués en juin), céleris (repiqués en mai) + concombres et cornichons (repiqués en mai et palissés sur un grillage entre 2 piquets pour donner du volume à l'espace).

- L'espace "Plat gros volumes" (3): pommes de terre (plantées à la floraison des lilas), haricots verts nains et à rames (semés en mai), petits pois nains et à rames et fèves (les 3 semés en mars).

Les salades ☉ et les radis roses ■ occupent les places vides avant, pendant ou après le développement des légumes principaux : ils bouchent les trous ! À ces 2 légumes, le jardinier peut rajouter à la liste : radis d'hiver, betteraves rouges, blettes ou navets de Nancy.

L'espace "Soupe de courges" qui regroupe les courges, potirons, citrouilles, potimarrons... est réservé aux grands jardins (plantation en tous sens de 1,50 à 2m).



D'année en année, les espaces ("Ratatouille", "Potée" et "Plat gros volumes") vont tourner : c'est la technique de la rotation des cultures. 1/2/3 devient 2/3/1 puis 3/1/2.

Toute l'année, un paillis est de rigueur en sachant que "le déchet vert du moment est toujours le meilleur" comme par exemples : dépôt de tonte de gazon sur 1 cm tous les 10 jours dès le printemps (sauf pour l'ail, l'oignon et l'échalote) ou paillis de feuilles mortes à partir de novembre.

D'autres espaces !

Au jardin gastronomique se rajoutent **les plantes aromatiques** (linéaires, massifs, spirales aromatiques, rocailles...) qui sont insectifuges et d'autres plantes incontournables du potager comme **la rhubarbe ou les fraises**.

Les arbustes à petits fruits (groseilles, framboises...) donnent du volume au potager et, plantés en bordure, abritent les légumes des vents dominants et des coups de soleil éventuels.

Un espace "Compostage" est obligatoire. Comme la surface du jardin est faible, le jardinier choisit le compostage en bacs et comme beaucoup de déchets verts du potager sont utilisés directement sous forme de paillis, un bac suffit en général.

Un petit espace "Fleurs" favorise la biodiversité et la pollinisation au jardin. Il attire les auxiliaires qui vont se nourrir des ravageurs et favoriser la pollinisation. Le jardinier fait plutôt le choix de semer des plantes sauvages ; quelques espèces horticoles peuvent y être associées.

La mise en place d'un **espace "mini-tunnel ou châssis"** à partir de matériaux de récupération permet d'avancer la date des semis et reculer certaines productions potagères.

Des solutions naturelles

Tout pesticide est interdit dans la gestion du jardin naturel ! Seuls les produits autorisés en Agriculture Biologique ou de biocontrôle sont utilisés.

- **Contre les insectes prédateurs**, le savon noir ou une infusion de mélisse citronnelle (photo), menthe, thym ou lavande (100 g de plantes fraîches ou 30 g sèches/litre d'eau) : une fois que l'eau frémit, la casserole est retirée du feu puis les plantes sont plongées dedans jusqu'au refroidissement (aucune dilution pour la pulvérisation faite le soir).

- **Contre les maladies en général**, une décoction de prêle (100 g de plantes fraîches ou 30 g sèches/litre d'eau) : les plantes sont plongées dans la casserole, puis frémissement pendant 20 mn sur le feu (dilution à 20% pour la pulvérisation faite le soir).

De bonnes adresses pour en savoir plus

<https://www.strasbourg.eu>

<http://www.strasbourgcapousse.eu>

<https://www.jardiner-autrement.fr>

<http://clubrelaisjardinetcompostage.blogspot.fr>

Face book: "jardin et biodiversité en Alsace"



Contact Club Relais jardin et compostage

clubrelaisjardinetcompostage@gmail.com

<http://www.strasbourg.eu/ma-situation/association/club-jardiner-autrement-composter>

<http://clubrelaisjardinetcompostage.blogspot.com/>

