



# Plein les mirettes sur les terres de Jardin'Envie

Elle m'avait dit : « Il faut absolument que tu viennes voir ça : on a fait une « butte des Incas ». C'est É-POUS-TOU-FLANT, on n'a jamais vu ça. ». Et que je te parle de luxuriance, de vigueur, de force, de santé avec des yeux tidip-tidip-tidip et de grands moulinets de bras. Comme vous le savez, il en faut beaucoup moins pour appâter une Jacqueline... Quand, en plus, la merveille se trouve initiée par les copains de Jardin'enVie sur leurs terres\*, c'est ventre à terre qu'on y court !

Texte Jacqueline Corbalan, photos J. C. et Valérie Peyret

Le matin du 5 août, je me pointe dans les jardins d'Eric et Valérie. Côté look, ils sont un peu cousins des miens : de la méthode (pro, eux), de la structure (pro, eux) ET de l'HERBE, parce qu'ils n'ont pas le temps de nous tirer tout ça au cordeau, étant à la fois jardiniers, jardiniéristes et militants de chez militants pour l'écologie et le commerce équitable. Et aussi, curieux de laisser faire un peu la nature, histoire de voir comment les plantées en profitent et d'y apprendre encore quelque chose au passage.

Nous voilà donc dans une grande parcelle, ancien verger tout en longueur.

Une jardinière comme moi, ça regarde toujours par terre. On longe une culture d'engrais verts (seigle, phacélie, trèfle violet) envahis par les armoises et le pourpier car semés trop tard. Puis un bon carré de courges et de haricots, plantés bien après tout le monde, et qui commencent seulement à se développer. Sauf qu'ici on a tous les culots et que ça marche.

Puis un bon carré d'aubergines, puis un de poivrons Mandarine. On s'attarde un peu parce qu'Eric fait remarquer à Valérie qu'au milieu des poivrons plantés pour la semence, s'en trouvent deux étrangers. « Meeeeeerde ! », qu'elle dit. Éradiquer toutes les fleurs et les fruits déjà bien formés ? Suggère Eric... Pas le temps d'y réfléchir car je lève les yeux et là, PAF ! Plein les mirettes. J'avais imaginé une butte grosse comme une petite vache couchée et je me retrouve devant tout un troupeau d'éléphants collés les uns aux autres. Enfin presque. Et surtout, ah la la... comment décrire ÇA avec des mots ? Et même avec des photos ? Car là, vous avez des maïs, des haricots grimpants, des courges (cultures traditionnellement associées en Amérique du Sud), des tomates, des melons, des aubergines, des poivrons, des salades, des blettes, des choux, des physalis, des haricots nains. Ceux à rame, semés plus tard, au pied



des maïs, n'ont pu se faire une place au soleil vu l'ampleur du développement des plantes voisines... Mais surtout des hauteurs, des largeurs, des tiges, des feuilles, difficiles à imaginer. Ici, pas l'ombre d'un parasite, ni d'une maladie, ni même d'une légère fatigue. Tout éclate d'une vigueur et d'une santé insolentes. Quand je pense à mes pauvres tomates, concombres et courges assoiffés et poursuivis par le mildiou et la fusariose...

Que la terre soit ici très équilibrée (limon, sable, argile), même si elle manque d'humus, et qu'elle soit améliorée par trois années d'engrais verts (mélanges de vesce, phacélie, moutarde, avoine, trèfles, seigle...) n'explique pas tout.

Il n'y a qu'à regarder les cultures témoins à côté.

Sur la butte, tout est plus vigoureux, plus précoce et nécessite beaucoup moins d'arrosage. D'ailleurs, il n'y a jamais eu de signe de soif. Les soins apportés ont été les mêmes qu'ailleurs : comme pour toutes les cultures qui ne nécessitent (solanacées, cucurbitacées...) ni plus ni moins, de l'engrais organique à la plantation. Idem pour les traitements. La butte a droit comme les autres à un passage tous les 10 à 15 jours d'un mélange phytostimulant d'extraits végétaux fermentés fabrication maison. Par contre, si les tomates du jardin reçoivent régulièrement des pulvérisations de sauge et de préle pour contenir le mildiou, celles de la



butte n'en ont pas encore eu besoin. Pas plus que de fougère ou de tanaisie contre les insectes ravageurs.

Au vu des résultats, une autre butte vient d'être mise en culture de l'autre côté de la route, près de la serre de la jardinerie où la terre est bien différente, car majoritairement argileuse. Là aussi, les engrais verts ont fait un travail d'orfèvre. « De vrais Dalton, dit Valérie : 10 cm la première année, 50 la deuxième et... à hauteur d'homme la troisième. Même le trèfle s'est démonia à 1 m de hauteur ! » et les vers de terre ont appliqué.

Sur la première butte, trois semaines après le premier coup de bêche, les premières aubergines, sont récoltées. Les résultats devraient être au maximum dans 7 ou 8 ans. Pourquoi ? Parce que pour produire un maximum d'humus tout en produisant des légumes, il est nécessaire de cultiver toutes les familles de plantes et ce, toute l'année. Sur la deuxième butte, ont été ajoutés des légumes racines et des épinards.

Eh ben, qu'est-ce que ça va être !!!

DERNIÈRES INFORMATIONS SUR LA BUTTE, LA SEMAINE DU 15 AOÛT : la fructification est impressionnante par le nombre, la grosseur et la vitesse de développement des jeunes fruits, toutes espèces confondues. Par contre, les maladies ont fait leur apparition sur les cucurbitacées (cryptogamiques et viroses), mais plus tard, et pas plus que sur les parcelles témoins. Toujours pas de mildiou sur les tomates... Mais qu'en sera-t-il demain avec le temps d'automne de ce début de semaine ? Ça y est le mildiou pointe le bout de son nez sur les tomates... Dès que les pluies cesseront, elles auront droit à leur première pulvérisation d'extrait de sauge.

Le clou est bien enfoncé : on n'est jamais tranquille quand on est jardinier !

\* voir Gazette n° 77



## RÉALISATION

Déterminer les dimensions. La butte dont il est question ici fait 10 m de long, 1,20 de large et 90 cm de hauteur, dont 60 au-dessus du sol, un chemin de ronde ayant été tracé tout autour et la terre rajoutée sur le dessus de la butte. Bien sûr, la butte va se tasser.

### Technique de fabrication :

Sur le sol nu, on détermine les dimensions, on prend la bêche et son courage à deux mains car il va s'agir d'un triple bêchage. Eh oui, cette butte se mérite !

Il va falloir déjà bêcher sur deux profondeurs de bêche en prenant soin de ne surtout pas mélanger les couches. À savoir :

On fait un simple bêchage en déplaçant la terre en dehors de la surface bêchée. Quand 50 à 60 cm sont faits, on fait un second



bêchage en 2<sup>e</sup> profondeur.

Une fois les 2 bêchages faits, on prend la pelle pour enlever la terre ameublie. On a alors deux buttes le long de la parcelle.

Le 3<sup>e</sup> bêchage est pour le fond que l'on a inondé préalablement pour ramollir la terre car elle est dure, très dure !



On rapporte les couches dans l'ordre, à la pelle Cerise sur le gâteau : on creuse une tranchée de 30 cm tout autour, dont on rapporte la terre sur le dessus de la butte.

Et viva la plantation !

Rappel : prévoir généreusement l'espace de développement des plantes.

# La butte Inca

## une idée à creuser... en profondeur



"Encore une belle plante!" (Mick)

**M**ais d'où ça sort une idée pareille? Comme beaucoup dont on les croit nouvelles, pas de rien. Quand je cuisine Eric sur le pourquoi du comment de la chose, je tombe dans un puits. De connaissances. J'entends parler de techniques incas mais aussi chinoises. Fichtre! Je veux tout savoir et lui, brave garçon, commence à me mettre au parfum pour finir par déclarer, que le sujet est d'une importance fondamentale; qu'il lui est impossible de le traiter en deux coups de cuillère à Jacqueline. C'est tout un dossier, voire tout une Gazette qu'il faudrait pour traiter le sujet. Au minimum! Or, lui, actuellement, est plus occupé qu'un hams-ter. Un jour, peut-être...

En attendant, disons que la technique des buttes contribuerait à la nécessaire transformation de nos moyens de production, distribution, consommation en permettant d'utiliser les très petites surfaces disponibles en zones périurbaines ou urbaines pour y réintroduire les cultures vivrières et les rendre accessibles

aux plus démunis. C'est un enjeu qui va concerner l'ensemble de la population dans les années à venir. Nous venons de connaître les émeutes de la faim... Si nous continuons à détruire au rythme actuel les terres arables de par le monde, la situation ne pourra que s'aggraver. En France, nous faisons partie des mauvais élèves: l'Allemagne utilise 2,5 fois moins de surface pour ses logements, ses commerces et ses activités professionnelles que nous. Pourtant, ses performances économiques sont supérieures à celles de la France.

À ce grignotage des terres autour des villes, s'ajoutent des méthodes de culture qui favorisent la perte d'humus de la majorité des terres (engrais de synthèse, pesticides, destruction des haies favorisant l'érosion, machines toujours plus lourdes et puissantes pour le travail du sol, perte de biodiversité en raison des clones cultivés). Peu à peu nous détruisons le support de la vie... sur terre et dans les océans: les matières organiques déversées dans les eaux côtières favorisent des zones mortes par asphyxie. Si nous ne voulons pas être contraints de re-

courir à des aliments hors sols et/ou issus de technologies génétiques brevetées, il est nécessaire de réagir vite. À Cuba ou à Haïti, ces techniques de culture ont été revisitées avec les connaissances d'aujourd'hui. Dans des contextes différents cela a permis à différentes populations de reconquérir leur autonomie alimentaire tout en augmentant la qualité de leurs aliments. Des expériences qui donnent un recul de trente ans montrent que l'augmentation de la population mondiale n'est pas un argument valable pour imposer à la population des technologies qui favorisent la concentration des pouvoirs en quelques mains.

D'une certaine manière, c'est un peu la préoccupation de plusieurs clients de Jardin'enVie, créée dans un esprit de rendre aux jardiniers leur

autonomie. Citadins pour la plupart, ils sont confrontés à des jardins minuscules ou trop déstructurés par les engins nécessaires à la construction de leur maison pour pouvoir produire une part substantielle de leurs fruits et légumes. Face à l'augmentation des prix, la diminution de qualité des aliments et la stagnation des revenus, les cultures de subsistance dans les jardins deviennent peu à peu un enjeu de société majeur. La culture sur butte pourrait être une des solutions à ces problèmes.

Valérie Peyret

Jardin'Envie,

Pour un retour vers le progrès

Route des Chaux 26500 Bourg lès Valence

T. 0 679 675 671 - contact@jardinenvie.org



'Courgette longue de Nice'

## Pour une micro-agriculture biointensive durable

**John Jeavons, cofondateur de l'association Ecology Action, pratique depuis 27 ans ce mode de culture. Dominique Guillet (Kokopelli) a eu l'excellente idée de traduire en français une de ses conférences où il explique le pourquoi de l'appauvrissement de la Terre et les principes de ce mode d'agriculture qui peut y remédier de façon durable.**

D'autre part, avec des pratiques biointensives, et une meilleure compréhension de l'alimentation, on peut réellement produire toute la nourriture nécessaire à une personne annuellement – et, grâce à de bonnes plantes à carbone, obtenir tout le compost nécessaire à cette production alimentaire – sur une surface de 440 m<sup>2</sup>, au lieu de 4000 à 9000 m<sup>2</sup>, et cela sur un mode durable.

Dans un premier temps, le sol doit être préparé en profondeur (60 cm) afin d'améliorer sa structure. Ceci n'est à faire que lors de la première mise en place, par la suite, il suffira d'ameublir les 5 cm de surface. Ce travail très en profondeur permet aux racines de descendre plutôt que de s'étendre en périphérie. L'apport de compost va générer la vie microbienne du sol lui procurant une fertilité apte à favoriser des plantations très serrées, les feuilles se touchant quasiment. À maturité, le rendement est de 2 à 6 fois supérieur à celui d'une culture conventionnelle. Par contre, la consommation en eau sera 6 à 8 fois moins importante.

Pour que ce système fonctionne, il faut que tous les éléments soient en relation d'harmonie, que les productions génèrent carbone pour le sol et calories et vitamines pour les besoins nutritionnels. Sur la surface de culture, 60 % doivent être consacrés à la production de céréales ou de plantes à grains afin de générer une abondance de carbone. Cela peut être du maïs doux ou dur, de l'amarante, du quinoa, du millet, du blé, du seigle, de l'avoine, de l'orge et beaucoup d'autres plantes similaires. 30 % sont réservés à la culture de plantes à racines primordiales tels que la pomme de terre, la patate douce, l'ail, le salsifis, le panais, le manioc... et 10 % de légumes verts pour les vitamines et minéraux (on peut évidemment en cultiver plus si on aime beaucoup les légumes, mais d'un point de vue nutritionnel, cette surface suffit).

La bonne entente des plantes est un point essentiel: il faut associer les plantes qui s'entraident. Par exemple, les haricots verts et les fraises croissent plus harmonieusement ensem-

ble que séparément. Il en est de même avec les laitues pommées qui ont une meilleure saveur lorsqu'on les associe avec des épinards, à raison d'un plant d'épinard pour quatre têtes de laitues. Dans son livre "How to Grow More Vegetables Than You Ever Thought Possible on Less Land You Can Imagine" (traduction approximative: Comme faire pousser plus de légumes qu'il vous semble possible sur le plus petit espace que vous pouvez imaginer), John Jeavons détaille ces plantes qui s'entraident.

Enfin, la préservation de la biodiversité est une responsabilité qui nous incombe à tous, nous nous devons d'utiliser des graines de variétés fixées.

(Résumé par JB)

Pour en savoir plus:

- Intégralité de la conférence sur: <http://www.kokopelli.asso.fr/articles/j-jeavons.html>

- "How to Grow More Vegetables Than You Ever Thought Possible on Less Land Than You Can Imagine" de John Jeavons (Ten Speed Press, 2002).

- <http://www.johnjeavons.info>

### LE BIO EST-IL FORCÉMENT ÉCOLO?

Quel grand pas en avant, pensais-je naïvement, de voir les grandes surfaces proposer des légumes bio. Jusqu'au jour où j'ai regardé les étiquettes pour lire la provenance desdits légumes: Paraguay, Argentine... Ouh la! C'est bien loin tout ça, est-ce bien écologique de faire venir des légumes, fussent-ils bio, de l'autre bout du monde?! La cerise sur le gâteau, je la vis en plein mois de juillet: des tomates bio venues tout droit de Hollande! Alors que les productions locales étaient à leur comble! Quand on sait que ces légumes sont là-bas cultivés hors-sol (oui, le cahier des charges du bio est plus souple aux Pays-Bas), on peut se poser des questions. Et puis, en lisant la conférence de John Jeavons, j'ai appris aussi que « L'agriculture biologique à grande échelle, telle qu'elle est pratiquée aux USA, importe de 50 à 84 % de ses fertilisants et de ses matières organiques. Cela signifie que les sols de quelqu'un d'autre sont spoliés. »

Enfin bio et écolo ne riment à coup sûr que chez les petits producteurs...

Joëlle Bouana



John Jeavons

Le saviez-vous? Pour la production d'1 kg de nourriture produite par l'agriculture mécanisée, environ 5 kg de sol sont détruits par l'érosion du vent et de l'eau. Les agriculteurs conventionnels, ainsi que la majorité des agriculteurs biologiques, agissent dans leurs pratiques culturales et dans leurs façons de tirer profit du sol comme un éleveur qui voudrait que ses vaches produisent du lait sans jamais les nourrir. L'ensemble de la Terre perd ainsi, de plus en plus vite, son pouvoir nourricier. La culture en ligne par exemple, génère entre ses raies des petits déserts. Il nous faut développer, déjà à titre individuel, un sens plus aigu de l'humus. C'est un des éléments majeurs de la culture biointensive: pour 1 kg de nourriture produite, 20 kg de sol peuvent être créés.