

Les Brèves du Jardin

N°853

Année 2024 - semaine 13
mardi 26 mars 2024

Maraîchage bio-intensif : essais expérimentaux au Jardin

La pluie continue à chambouler notre organisation ! Le champ est resté largement impraticable jusqu'à maintenant et les quelques cultures que nous y avons installées ont été mangées par les limaces. Il a fallu tout rapatrier dans les serres en mettant en œuvre un dispositif de **cultures en maraîchage bio-intensif**. Alex vous en explique les tenants et les aboutissants.

Le printemps est aussi l'occasion des grands nettoyage. Benoît a rangé l'ensemble de la Grange. Tous les outils ont retrouvé leur place.

L'Assemblée générale du Jardin se tiendra le vendredi 12 avril à 17h00. Tous les adhérents y sont conviés. Cette Assemblée générale sera notamment l'occasion de vous présenter ensemble de l'équipe

Aurélien a rejoint l'équipe des Jardiniers cette semaine. Il a des expériences en agroforesterie à l'international. Le Jardin lui permettra de retravailler sur ses projets et les métiers qu'il voudra exercer.

Attention : la semaine prochaine, 14 (mardi 2 et vendredi 5 avril) sera la semaine sans panier du deuxième semestre. Il n'y aura pas non plus de marché. Le Jardin restera néanmoins ouvert pour toutes les activités de maraîchage et d'insertion.

	unité	petit panier	grand panier
Blette	kg	0,4	-
Carottes	kg	-	0,6
Choux	kg	-	1
Navet nouveau	botte	-	0,4
Oignons	kg	-	0,25
Poireaux	kg	0,6	-
Pomme de terre	kg	1	1
Radis rose	botte	1	1
Aromatique : ciboulette	botte	-	1
Tisane	sachet	1	1
prix panier		10,40 €	15,00 €



Les légumes sont produits au Jardin de Cocagne Nantais selon le respect du mode d'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Tisane dans les paniers

Dans la panier de la semaine, nous avons mis de beaux sachets de tisane confectionnées à partir de nos plantes aromatiques et médicinales cultivées et séchées au Jardin et préparées par l'ensemble de l'équipe (émondage, mélange, pesée).

Nous avons mis plusieurs compositions différentes dans les paniers, avec les compositions suivantes :

- la trois basilics : basilic sacré (ou tulsi), basilic cannelle et basilic Thaï
- la tonique : verveine, sarriette, menthe et bleuet
- la savoureuse : agastache anisée, marjolaine, mauve et bleuet

Vous pouvez les préparer par infusion en versant de l'eau bouillante sur les plantes. Il faut une cuillère à café à une cuillère à soupe pour une grand bol (250 ml). Vous pouvez aussi les mettre dans l'eau froide, puis laisser macérer une bonne nuit au réfrigérateur.

Ces tisanes peuvent aussi être achetées au marché le vendredi.

Le maraîchage bio-intensif : une innovation globale

Alex explique les techniques du maraîchage bio-intensif et leur appropriation au Jardin. *Aurélien, Charles, Delphine, Julio, Mahdi, Sébastien et Thierry partagent leur appréciation sur cette nouvelle approche.*

Le maraîchage bio-intensif est une méthode culturelle popularisée par le québécois Jean-Martin Fortier à travers son livre best-seller « Le jardinier-maraîcher » mais aussi par son site internet (<https://lejardiniermaraicher.com/>) et de nombreuses vidéos en ligne.



Il s'est lui-même inspiré des techniques des maraîchers parisiens du 19^{ème} siècle, qui nourrissaient Paris à partir de cultures faites dans les marais voisins, en particulier autour du canal Saint-Martin (d'où le terme « maraîchage »). Les techniques ont été décrites dans le « Manuel pratique de la culture maraîchère de Paris » par J. G. Moreau et J. J. Daverne en 1845 (disponible sur le site Galica : <https://gallica.bnf.fr/blog/16092019/maraichage-et-agriculture-urbaine-comment-approvisionner-paris>)



La technique de maraîchage bio-intensif consiste à densifier les cultures au maximum et à cultiver des légumes en association pour optimiser les surfaces et améliorer les rendements au m². Cette technique limite l'usage du tracteur et favorise le travail du sol manuel. Aujourd'hui, ces techniques sont très en vogue chez les producteurs qui s'installent en maraîchage biologique car elles permettent de cultiver sur de petites surfaces avec peu d'équipements.

Pour le Jardin de Cocagne Nantais, étant donné que nous disposons d'une main d'œuvre nombreuse, ce type de maraîchage convient bien au modèle de production du Jardin, notamment dans les serres.

« *C'est quelque chose qu'on découvre. Affaire à suivre* ». Justement, la démarche avance ! Au Jardin, en 2023, nous avons commencé les cultures associées avec les tomates et le basilic. Cela a permis de libérer une planche pour produire plus de melons. En 2024, face aux contraintes climatiques, nous avons dû rapatrier toutes nos cultures primeurs de plein champ dans les serres, soit 8 planches (1 planche correspond à une unité de culture de 40 mètre de long et 1,20 mètre de largeur, soit 48 m²) ! De cette contrainte, nous en avons tiré une opportunité pour pratiquer le maraîchage bio-intensif. Ainsi, nous avons mis de l'ailette (ail cultivé pour être mangé en ail frais émincé) et de l'oignon nouveau entre les rangs de carottes nouvelles. De la betterave nouvelle a été plantée dans les oignons nouveaux déjà en place depuis novembre dernier. L'oignon nouveau sera récolté sous peu laissant ensuite la betterave nouvelle qui continuera à se développer et occupera progressivement l'espace libéré par les oignons. Les fenouils ont été plantés avec les courgettes.

Le choix des combinaisons s'est fait selon plusieurs critères : besoin en fumure ou non, besoin en irrigation, concurrence pour la lumière, besoin en filets anti-insectes ou non. De plus, la récolte d'un légume ne doit pas abîmer celui en cours de croissance. Ce n'est d'ailleurs pas que technique, « *au niveau esthétique, pour l'apparence visuelle, c'est joli !* ».

« *Il faudra être plus consciencieux lors de la récolte. Il faut aussi bien réfléchir à l'organisation de la planche par rapport aux récoltes. Par exemple, pour les radis qui sont associés aux blettes, il faut pouvoir ramasser les radis sans piétiner les blettes. Cela demande une organisation différente. C'est intéressant* ». Et, en effet, « *cela peut faire venir les insectes. Pour la récolte, ce sera plus difficile !* ».

Nous avons aussi regardé les données empiriques sur les bonnes associations de légumes. « *Il faut regarder ce qui fonctionne, les plantes qui s'entendent, celles qui ne s'entendent pas* » et « *il peut y avoir des synergies entre les plantes* ».

En effet, à ce stade, beaucoup d'associations de légumes se base sur de l'observation. Des recherches scientifiques sont actuellement en cours pour valider ou non les associations pratiquées par certains maraîchers professionnels ou jardiniers amateurs.

« *L'association de cultures permet de limiter les maladies* »

Par exemple, le CTIFL (centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) situé à 2 km du Jardin teste des plantes répulsives pour diminuer l'impact des thrips (minuscules insectes parasites) sur les poireaux. La coriandre a montré des résultats encourageants.

« *C'est cool ! L'expérimentation est très intéressante. Le Jardin de Cocagne Nantais est une espèce de laboratoire. Marc et Alex sont très calés* ».

« *C'est une bonne idée pour maximiser les rendements et pour l'écosystème. C'est bien de diversifier pour donner à manger aux insectes. Ce n'est que du positif !* »

Brandade de poisson ... pour se réchauffer !

Ingrédients

- 4 filets de lieu noir
- 500 g de pomme de terre à purée
- 3 gousses d'ail
- 50 g de parmesan râpé
-
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- des herbes aromatiques



- Peler les pommes de terre, les couper en petits cubes.
- Mettre dans une casserole, ajouter les filets de poisson et recouvrir d'eau. Faire cuire jusqu'à cuisson complète des pommes de terre. Égoutter et écraser le tout à la fourchette. Ajouter de l'huile d'olive selon son goût, du sel, du poivre, l'ail et le persil haché.
- Disposer dans un plat à gratin et parsemer du mélange parmesan-chapelure. Passer sous le grill jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Tzatziki aux radis ... pour faire venir le soleil !

Ingrédients

- 1 botte de radis roses
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de brins de ciboulette ciselés
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 200 g de yaourt grec (ou un yaourt mélangé avec un peu de crème fraîche)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

- Mixer grossièrement les radis et l'ail.
- Mélanger le yaourt grec avec le reste des ingrédients.