

Cultivons notre jardin : préparez votre indépendance, votre autarcie, votre santé

écrit par Anne Lauwaert | 4 juillet 2022



Jardinage:

Mes ancêtres étaient des paysans brabançons, mon père était professeur de pédagogie mais ma mère est restée paysanne, je suis physiothérapeute et paysanne, ma fille est secrétaire et

jardinier diplômée et paysanne = nous avons toujours vécu avec des animaux et des plantes.

<https://ripostelaique.com/ma-longue-minute-encore-plus-nature-que-dhabitude.html>

Nous (ma fille et moi) disposons d'un jardin d'environ 500m²

Nous cultivons un potager d'environ 54m²

Plus deux petites serres = environ 4m²

Et une «couche» de 7,50m² que j'ai construite avec des panneaux de chantier et 5 fenêtres récupérées chez un jardinier <https://www.un-jardin-bio.com/la-couche-chaude/>

Le coin topinambours: environ 4 m² (il faut les tenir à l'écart car ils sont envahissants.)

Total du potager: environ 70 m² que j'ai commencé en 1996 avec 4 m².

En hiver nous isolons nos serres et la couche avec des panneaux d'isolation de chantier.

Y a-t-il une surface minimum? Ça dépend de ce que l'on veut et comment on le fait. Dans un pot à fleurs vous pouvez cultiver des tomates que vous dégusterez tout l'été. La ferme de la Grelinette, avec seulement 1 hectare, a une production suffisante pour vivre de la vente de sa production.

Au départ, il y a 26 ans, la terre de notre jardin était pauvre: montagne, granit acide, sable, pierres et située sur un remblais pour former une terrasse, comme en montagne.

A force de rajouter des couches de compost, maintenant, notre terre est saine et bonne, mais plus on la chamboule, plus l'eau de pluie qui filtre emporte la terre et les substances nutritives et laisse les cailloux, donc il faut la traiter délicatement: pas de machines.

Nous n'employons aucun produit chimique.

Nous avons installé un système avec des citernes pour récupérer l'eau de pluie, de la douche et de la lessiveuse – nous n'employons que des produits bio/biodégradables – pour quand, pendant la sécheresse, il est interdit d'arroser.

Machines: elles coûtent cher à l'achat et à l'emploi et consomment de l'essence ou de l'électricité, qu'il n'y a pas en cas de pénurie.

La tondeuse à gazon oui, aussi longtemps qu'il y aura de l'essence mais il faut apprendre à faucher l'herbe avec une faux et cette herbe sert à butter les pommes de terre, d'ailleurs plus vous jardinez, moins vous aurez de gazon...

Pour le premier déboisement: ça coûte moins cher de demander le travail à un jardinier qui a les machines ou de les prendre en location, mais cela ne vaut pas la peine d'investir dans un motoculteur.

Les machines pèsent et compactent le sol, le rendent imperméable et finalement incultivable. Le mieux c'est à la main. Commencez par un petit carré de 4m² et puis petit à petit élargissez.

Quand, la première fois, le sol a été préparé pour le potager, ensuite, il faut le laisser le plus tranquille possible, même pas le bêcher mais l'aérer avec une grelinette pour ne pas détruire les réseaux de microfaune/microbiologie.

Parmi les meilleurs conseillers que nous avons trouvés:

Le broyeur consomme beaucoup d'électricité et on peut s'en passer: il suffit de couper en bouts de 15cm de long (avec un sécateur) qui vont dans le compost – les branches plus grosses

nous les laissons sécher et elles sont idéales pour allumer le feu ouvert ou le poêle à bois.

Compost

Toutes les “mauvaises” herbes et déchets végétaux vont dans le compost – pas d’os, ni de viande, poissons ou fromage qui pourrissent et attirent les renards, fouines et chats – Les os vont dans le feu ouvert et les cendres vont dans le compost. Un compost bien fait ne sent pas et produit une terre saine et riche.

Il y a des trucs, souvent de grand-mère... Il faut arracher les «mauvaises» herbes et leurs racines – respecter les phases de la lune – planter en voisinage des légumes et des fleurs qui s’aiment car ils vont s’éviter les parasites et se stimuler réciproquement à la croissance – des légumes qui ne s’aiment pas vont s’entretuer – laissez un exemplaire fleurir et semer ainsi l’année suivante apparaissent des plantes spontanées... non plus bien plantées au cordeau mais vigoureuses car elles poussent dans le terrain qui leur est favorable. Idem: laissez vos tomates pourries dans le potager: elles vont repousser l’année suivante, chez nous c’est entre les framboisiers.

Les fleurs embellissent votre jardin, elles repoussent certains parasites, elles attirent et nourrissent les abeilles qui vont polliniser vos fruits. Beaucoup de fleurs sont comestibles et elles élèvent votre âme.

Depuis quelques années nous n’achetons pratiquement plus aucun légume.

Préférez la diversité comme ça si une espèce rate, vous compensez avec une autre. Tout ça un peu dans le désordre: il

n'est pas possible de tenir tout parfaitement «propre», à un certain stade la nature nous échappe, comme une forêt vierge, mais nous y avons nos légumes pour chaque jour. Au supermarché on choisit ce qu'on veut, au jardin on prend ce qu'il y a suivant la saison. Prévoyez des légumes d'hiver comme les choux ou les topinambours.

Que planter? Il faut penser ! Pendant l'été et l'automne il y a de trop mais pendant l'hiver et le printemps il n'y a rien.. Il ne suffit pas de produire, il faut aussi conserver.

Nous avons des légumes de base «pour la faim» comme des pommes de terre, topinambours ou haricots et des «delicatessen» comme les asperges ou les épinards et toute espèce de salades. La roquette a semé, on trouve des plantes partout. Nous en avons même pendant tout l'hiver.(vitamine C garantie!)

Le surplus: nous le stérilisons dans des bocaux ou le séchons comme les herbes aromatiques pour faire des thés et tisanes. Nous faisons d'autres «délicatessen»: les courgettes en aigre doux, des jus de rhubarbe et de raisin, des sirops de menthe, des liqueurs de roses ou de nèfles. Ça prend beaucoup de temps mais quand, à Noël, vous servez des fraises au rhum de votre jardin c'est autre chose des ananas en boîte...

De nombreuses recettes se trouvent sur Internet du genre «comment conserver les laitues»... même les laitues!

N'investissez pas en machines agricoles mais en moyens de conservation: casserole pour extraire le jus, bouteilles et pots en verre pour stériliser et tenez compte du prix de l'électricité. Travaillez soigneusement pour éviter les ratés qui sont du gaspillage de temps, produits et électricité.

Attention au congélateur: en cas de pénurie d'électricité tout

est perdu.

Dès que vous aurez pris goût au jardinage, vous n'aurez plus envie d'aller chopper la dysenterie dans les Seychelles ni le chikungunya dans les Maldives, vous serez heureux dans votre jardin, votre garde-manger et votre tirelire.

LE truc: le plus possible laisser faire la nature, même s'il vous semble qu'elle est désordonnée: si elle est heureuse elle produit. C'est un être vivant, une amie avec qui vous êtes en syntonie, elle vous aime, il suffit que vous l'aimiez. Comprenez les messages qu'elle vous envoie: pourquoi telle plante meurt ici mais repousse là...

Un plus: une ruche, chez un voisin ou chez vous... mais ça c'est une autre aventure ...

Ça ne tombe pas du ciel: il faut du respect, du travail et de la patience et apprendre chaque jour un peu plus dans des livres, sur Internet mais surtout grâce à l'expérience. Plus c'est simple, mieux c'est!

Informez-vous aussi au sujet des plantes «sauvages» comestibles comme les orties ou les pissenlits
<https://www.ctendance.fr/jardin/liste-30-plantes-comestibles-sauvages/>

Informez-vous au sujet d'expériences comme Findhorn:

https://fr.wikipedia.org/wiki/Fondation_Findhorn

Et oui, c'est vrai: le jardin c'est la santé: c'est l'alimentation saine mais aussi la gym et le fitness, la vitamine C et la vitamine D du soleil et c'est la meilleure (psycho) thérapie.

https://www.youtube.com/watch?v=Ef_M4RI_VfM

Anne Lauwaert 2.VI.22