

1^{er} janvier 2019 Loi LABBE

Quelles conséquences pour les jardiniers amateurs ?

(extrait d'un bulletin de la SNHF)

6 - Pratiques culturales (suite):

La permaculture : (à partir de 1920, organisée depuis 1970). Démarche éthique, code de valeur, prise en compte des erreurs du passé, elle fait beaucoup parler. Cette méthode est inspirée de l'écologie naturelle et des traditions, qui prend en compte la biodiversité de chaque écosystème, pour une production durable et autosuffisante, économe en énergie manuelle et mécanique, respectueuse des êtres vivants et de leurs relations réciproques, en laissant de la place à la nature sauvage.

La permaculture en buttes, en coffres, en lasagnes...remet en pratique le mélange des plantes. Des planches d'un même légume moins importantes, plutôt 1 ou 2 rangs intercalées avec des légumes de familles différentes pour profiter de l'autodéfense naturelle des végétaux (voir ci dessous) de la protection (ombrage, vent, par ex)

Les paillages fertilisants (comme dans la nature : litière de forêt par ex) le désherbage manuel pour limiter les adventices et en laissant les plantes se décomposer sur place, remplacent désormais les herbicides et les travaux lourds du sol.



Les plantes compagnes, auxiliaires, répulsives, associées, allélopathie, les mycorhizes :

On a vu précédemment que les plantes n'étaient pas aussi désarmées qu'on voulait bien le croire.

Elles alimentent en nectar certains insectes utiles, leurs racines travaillent le sol, certaines ont des pouvoirs répulsifs à l'égard d'autres plantes ou d'animaux :

L'ail évite la pourriture du fraisier

La bourrache éloigne les limaces

Le cerfeuil et la lavande éloignent les fourmis

L'œillet d'inde éloigne les nématodes des racines

Le sureau éloigne les mulots de la tomate

La tomate éloigne la piéride du chou
etc...etc...

Mais attention certaines plantes ne supportent pas d'être plantées côte à côte !

L'ail, l'oignon avec haricot, pois

Courge, potiron avec radis, fenouil

Céleri et pomme de terre

Tomate avec fenouil, pois, concombre.....



L'allélopathie :

Cette science relativement nouvelle (1930) a mis en lumière les échanges chimiques entre les plantes, qu'ils soient inhibants = néfastes ou stimulants = positifs.

Ces échanges peuvent se faire par :

- les racines qui exsudent des composés dans le sol (noyer, pin d'Alep...) inhibant la germination et le développement des jeunes plantules,
- les feuilles, les toxines sont relâchées dans le sol lors de leur décomposition (phlomis, cistus...) empêchant la croissance d'autres plantes
- le parfum volatil peut par ex faire fuir des herbivores (sauges...)
- le mélange allélochimique, sous l'effet des intempéries les toxines tombent et entrent dans le sol (plantes de garrigues...).

Un massif expérimental a été réalisé en 2014 aux pépinières Filippi à Mèze (34) les recherches sont parues dans le catalogue sous forme de liste de plantes allélopathiques.



Les mycorhizes* :

Les organismes qui vivent dans le sol et sur le sol sont étroitement liés entre eux et aux plantes. Les mycorhizes sont des associations symbiotiques* contractées par les racines de certains végétaux (endogènes ou exogènes) et certains champignons** du sol. Elles favorisent l'absorption par les racines des éléments minéraux du sol et améliorent ainsi la nutrition de la plupart des espèces végétales (avantages pour chacun). La plus connue étant l'association entre la truffe et les racines du chêne.

* *symbiose : associations de deux ou plusieurs organismes différents qui leur permettent de vivre avec des avantages pour chacun.*

** *les champignons ne sont plus considérés comme des végétaux, ils sont un règne à part.*

Des produits fertilisants du commerce intègrent désormais des champignons micorhiziens et aussi des bactéries.



A suivre ...

Bernard Huet.