

Un balcon durable

*Jardiner sur sa terrasse citadine en appliquant les principes de la **permaculture**, c'est possible et même souhaitable! Une façon d'optimiser ses petites récoltes.*

Texte: Patricia Brambilla

La permaculture, grand principe de l'agriculture durable, peut aussi s'appliquer au jardin, et même à une terrasse. «La culture pérennisée, un concept théorisé dans les années 1970, est une philosophie plus vaste que le potager. Quand on jardine, on se fait du bien à soi-même, on se reconnecte à la terre,

à la joie et à la valeur de la nourriture», sourit Barbara Garofoli, formatrice à l'École-club Migros. Cette designer en permaculture appliquée propose aussi des cours dans son jardin didactique à La Forclaz (VD), avec certification à la clé. Pour l'heure, elle essaime dix précieux conseils pour un démarrage sur le balcon. →



Barbara Garofoli,
designer en perma-
culture appliquée

Observation

Avant d'effleurer le planton, on commence par mettre une table et une chaise sur le balcon. Pourquoi? Parce qu'il faut d'abord bien détailler la situation, les emplacements ensoleillés, les zones d'ombre, la provenance possible du vent ou de la pluie... Bref, connaître la météo de son futur potager. «On observe pendant sept heures pour travailler une heure», dit joliment Barbara Garofoli.

Composition du terreau

En permaculture, l'idée est de reproduire les écosystèmes de la forêt. Pour une culture en pot, coupé de son environnement, il est d'autant plus important de reproduire une structure de sol la plus naturelle possible: une couche minérale composée de petits cailloux ou de gravier, une couche mixte et une couche organique pure, soit 15 à 20 cm de terreau. «Les racines des plantes sont

stimulées par la roche, ce contact crée des transpirations qui donnent des nutriments au sol.»

Diversité des espèces

Envie de planter des fraises et des tomates? Oui, mais toujours en privilégiant la diversité. On alterne gari-guettes et maras, cœurs de bœuf et roses de Berne plutôt que de miser sur la monoculture. «Mieux vaut varier les espèces pour augmenter les chances de récolte», explique Barbara Garofoli, qui éparpille différents plantons de salade dans son jardin. Une bonne stratégie aussi pour dérouter parasites et prédateurs.

Verticalité

Comme dans la forêt, les écosystèmes interagissent sur plusieurs niveaux. C'est pareil au balcon, où l'on peut jouer avec des bacs, des suspensions et des palissades. Et surtout profiter d'un mur bien exposé pour propulser

tomates et haricots le long des tuteurs. On occupe la verticale avec les grimpantes, des haricots nains ou des variétés à rames mangetout, qui peuvent aussi tenir le rôle de paravent vert.

Bokashi

Rien ne se perd et tout se recycle. Tel est l'adage de la permaculture. Ainsi, plutôt que de jeter les déchets végétaux, épluchures et coquilles d'œuf, on peut les décomposer dans un bokashi. Ce composteur hermétique, tout droit venu du Japon, permet de transformer les déchets de cuisine en engrais pour peu qu'on les saupoudre d'un mélange fermenté et carboné (que l'on trouve prêt à l'emploi). Bon à savoir: la fermentation anaérobie est sans odeurs! Après une quinzaine de jours, on récupère le jus issu de la décomposition, qui servira d'engrais (à diluer à 10%). Et après deux mois, l'ensemble du compost se transforme en terreau pour plantons.

Pots ronds

La nature aime les rondeurs. Elle aime la courbe, l'ovale de la graine comme le galbe du tronc. Il faut s'en souvenir et privilégier les pots ronds aux contenants carrés. «Chaque forme a une fonction. Le rond accueille, conserve. Ainsi la bordure arrondie du pot crée une zone où les nutriments s'accumulent», souligne Barbara Garofoli.

Association de plantes

«Ce qui se marie dans l'assiette se marie au jardin.» Ainsi donc, il faut favoriser les unions, les partenariats heureux. Comme la tomate et le basilic, le feuillage abondant de la première servant à protéger le fragile petit roi aromatique des coups de soleil. Ou la courgette et l'oignon, la première occupant l'espace aérien, tandis que le second se tient dans une sobre verticalité. De même, les temps de maturation différents permettent des combinaisons intéressantes: →

«Ce qui se marie dans l'assiette se marie au jardin»

Barbara Garofoli





«La permaculture, c'est une philosophie, mais c'est aussi de l'amusement»

Barbara Garofoli

le fenouil prendra volontiers la place laissée par la cote de bette.

Paillage

Ne jamais laisser un sol nu. Ce principe, que la nature applique à la lettre, il faut aussi le mettre en pratique sur le balcon. Un sol nu s'assèche plus vite et se compacte. D'où l'importance de le recouvrir de différents substrats qui préserveront mieux l'humidité et permettront d'économiser l'eau: paille, bois raméal fragmenté, sciure, feuilles mortes ou même des déchets végétaux finement découpés – à recouvrir d'un paillage sec pour éviter les odeurs. Certaines plantes tapissantes peuvent aussi jouer les couvertures, comme le thym serpolet, le radis ou le pourpier, tout en se laissant manger.

Arrosage

Pas besoin de noyer ses plantations, mais pas question de les laisser sans eau plus d'une semaine, surtout en été par fortes chaleurs. L'astuce pour que les plantes n'aient pas trop soif même pendant les vacances: découper le fond d'une bouteille en pet, l'enfoncer tête en bas, sans le bouchon, dans la terre. Et remplir d'eau. Ce goutte-à-goutte devrait sauver vos bacs de culture.

Créativité

La permaculture, c'est une philosophie, une démarche globale qui repose sur trois piliers éthiques: soin à la terre, soin à l'humain et partage équitable. Mais c'est aussi de l'amusement. Tout est juste quand le plaisir est au rendez-vous. Semez, repiquez, batifolez avec les graines, expérimentez les contenants – un vieux pot de grès peut exalter des fleurs de rocailles. Et surtout laissez libre cours à votre imagination! **MM**

Permaculture à l'École-club

S'initier à la permaculture, c'est aussi possible à l'École-club Migros dans différents lieux de Suisse romande. Pour acquérir les fondamentaux, un cours de six heures est proposé à Lausanne et à Vevey. À Neuchâtel, plusieurs sessions sont proposées pour apprendre quelques précieuses astuces, de la spirale aromatique à la construction d'une butte en passant par l'hôtel à insectes, entre autres. À Nyon, des cours en anglais combinent philosophie de la permaculture et journées d'immersion en nature. Yverdon explore le potager urbain, tandis que Genève se penche sur le jardinage écologique. **Infos sur www.ecole-club.ch**

école-club

MIGROS