

4 Arroser « malin » !



L'OR BLEU !

Protéger la nature, c'est aussi se montrer parcimonieux avec les réserves d'eau. Voici quelques tuyaux (sans mauvais jeux de mots !) pour arroser « malin » :

- Tenir compte de la météo : inutile d'arroser si on annonce de la pluie pour le lendemain !
- Arroser plutôt le soir ou le matin afin d'éviter le phénomène d'évaporation.
- Éviter l'aspersion et l'inondation : l'arrosage lent à ras de terre est beaucoup plus efficace.
- Utiliser l'eau de pluie. Si vous n'avez pas de citerne à eau de pluie enterrée, placez par exemple un tonneau à la sortie des descentes d'eau de vos gouttières.
- Ecorces, herbes ou minéraux, le paillage maintient particulièrement bien l'humidité au pied des végétaux.

- Certaines variétés de plantes sont moins gourmandes en eau : rhubarbe, haricots, légumes-racines (carottes, betterave, panais...), oseille, sauge, thym ou romarin.

Notre conseil ?

Les restes d'eau refroidie de la bouilloire ou de la cuisson sans sel des légumes bio (tous... sauf les pommes de terre !) peuvent aussi servir à arroser vos plantes. Par contre, évitez d'arroser avec l'eau récupérée de votre sèche-linge, trop déminéralisée.



6 À vos fourneaux !



Mon kit ZÉRO DÉCHET

Ciboulette, persil, basilic, aneth, estragon ou romarin, les herbes aromatiques parfument et subliment tous les plats ! En bouquet garni dans les préparations mijotées, mixées finement pour la préparation de sauces ou de beurres parfumés, les herbes fraîches du jardin regorgent de vitamines et d'apports nutritionnels insoupçonnés !

BOUQUET GARNI

Le bouquet garni est indispensable pour donner un bon goût à vos bouillons.



Recette :

2 feuilles vertes de poireau, 2 feuilles de laurier séché, 1 petite branche de céleri, 10 tiges de persil plat et 8 branches de thym.

Pour commencer la recette du bouquet garni, rincez tous les ingrédients. Placez le laurier, le céleri, les tiges de persil et le thym à l'intérieur d'une feuille de poireau. Recouvrez d'une seconde feuille de poireau pour emprisonner les ingrédients. A l'aide d'une ficelle de cuisine, faites quelques tours autour du bouquet (laissez un peu de ficelle dépasser).

Les bouquets garnis peuvent varier selon l'inspiration ! Pour un **bouillon thaï**, ajoutez une tige de citronnelle coupée dans la longueur et remplacez le thym par de la coriandre. Pour une **poule au pot**, remplacez le thym par de l'estragon frais. Les idées ne manquent pas...

BEURRE AROMATISÉ AUX FINES HERBES

Ce beurre aromatisé aux fines herbes est idéal pour parfumer viandes, poissons ou plats de légumes. Simple et facile à réaliser, cette recette vous permettra d'apporter une touche de nouveauté dans vos assiettes !



Recette :

125g de beurre doux ramolli, 1 gousse d'ail, 1 poignée de ciboulette, 1 poignée de cerfeuil, 1 poignée d'aneth, 1 cuillère à soupe de jus de citron, sel et poivre.

Mélanger le beurre ramolli avec l'ail, les fines herbes hachées et le jus de citron.

Notre conseil ?

Variez les goûts ... Amusez-vous et tentez l'expérience avec les herbes plantées chez vous !



5 Un potager sans jardin ?



LÉGUMES EN TERRASSE !

Aménager un coin de verdure sur le balcon de son appartement, créer son potager version miniature sur la terrasse et savourer ses propres productions est aujourd'hui à portée de main.

Voici quelques conseils pour bien démarrer...

- Assurez-vous d'être **bien équipé** (pots en terre cuite, pulvérisateur à eau, terreau de qualité BIO de préférence, griffe à fleur, grands bacs de contenance de 10 litres idéalement en bois ou argile...).
- En fonction de l'espace dont vous disposez, préférez des **petits légumes** (radis, tomates, salades, carottes courtes, mesclun...) et bien sûr, les incontournables **herbes aromatiques**.
- Pensez à **utiliser les murs** de votre terrasse ou de votre balcon : les tomates ou les fraises les habillent rapidement et leur donnent une jolie touche de couleur !
- Choisissez un **emplacement ensoleillé** et où l'air circule bien (en évitant les grands courants d'air).

PLANTES AROMATIQUES

En semis ou plantées directement en terrasse à la bonne saison, les herbes aromatiques se cultivent toute l'année (pensez à les protéger du gel avec une cloche).

Les différents types d'herbes aromatiques :



Les vivaces à feuillage persistant : thym, sarriette, romarin, sauge officinale, laurier sauce, thym citron...

Les vivaces à feuillage caduc : ciboulette, oseille, ciboule, menthe, raifort...

Les bisannuelles : persil frisé et simple

Les annuelles : basilic, coriandre, cerfeuil, aneth.

Elles aiment : un sol bien drainé et riche, une exposition ensoleillée, des arrosages fréquents mais modérés.

Elles n'aiment pas : l'excès d'eau et l'arrosage sur les feuilles (basilic), des températures trop basses à la plantation (inférieures à 15°).

7 Un dernier mot ?



Il existe de nombreuses publications sur le sujet, tant l'intérêt pour le « Do it yourself » est grandissant. Réseaux sociaux, vidéos, tutoriels, articles dans des magazines spécialisés... les bonnes idées se partagent plus que jamais ! Vous aussi, partagez vos expériences, vos adresses, vos bons tuyaux...

Parce que chaque petit pas pour la Planète compte !



www.bep-environnement.be - www.magde.be



la maison du graphisme

Je prépare mes plantations pour le printemps



« Zéro déchet », et si je m'y mettais ?

Dans le cadre de ses missions en faveur d'une réduction des déchets, votre commune et le BEP Environnement proposent aux citoyens, amoureux des potagers ou maraîchers en herbe, un document pour les aider dans leurs plantations. Envie de manger vos propres légumes ? De vous lancer dans la création d'un coin de verdure sur votre balcon ? Ou dans l'aménagement d'un potager version miniature sur votre terrasse ? De nombreuses pistes sont présentées ici pour vous accompagner dans ces éventuelles nouvelles démarches...

Conseils « zéro déchet », trucs et astuces, jardinage respectueux de la nature, informations sur les semis, ... vous trouverez dans ce document pratique toutes les pistes utiles pour préparer vos cultures pour le printemps prochain et les protéger naturellement. Vous découvrirez aussi de merveilleuses recettes aux herbes aromatiques du jardin et deviendrez un as de la récup' et des pratiques « sans gaspillage »... **Main verte assurée !**



1 Préparer le terrain...



UN BON DÉPART !

Préparer son jardin pour la prochaine saison est une étape importante. Dès la chute des premières feuilles et la récolte des pommes au verger, le nettoyage du potager peut commencer. Les amateurs apprécieront ces moments privilégiés au jardin, profitant de cette belle lumière d'arrière-saison.

2 Lancer les semis



SUIVEZ LE GUIDE !

Avez-vous déjà goûté au plaisir de voir sortir de terre les premières pousses des semis préparés quelques jours plus tôt ? Et celui de goûter « son » tout premier radis, la soupe de ses premières courgettes ? Jetez un œil à votre sachet de graines et évaluez sereinement les étapes suivantes. Allez-y progressivement... vous verrez, c'est facile ! Si, si... !

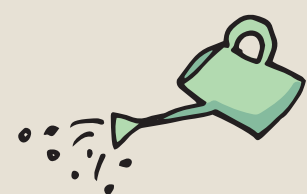
3 Jardiner dans le respect de la nature



VERS LE « ZÉRO PESTICIDE » !

L'utilisation d'herbicides à base de glyphosate (dont le tristement célèbre Roundup) est interdite pour les particuliers en Wallonie depuis 2017. Dangereux pour notre santé et pour notre environnement, les pesticides peuvent facilement être remplacés par des solutions naturelles. En voici quelques-unes...

Les principales activités automnales à retenir sont...



- diminuez la fréquence des arrosages en privilégiant ceux du matin.
- ôtez les cailloux et herbes indésirables, nettoyez et éliminez les déchets des cultures.
- arrachez les cultures de l'été en fin de production. Ratissez le sol, enlevez les tuteurs.
- dans un jardin cultivé au naturel, inutile de retourner la terre : une aération suffit grâce à une fourche par exemple.
- si vous aviez précédemment placé des paillis végétaux de courte durée tels que le chanvre, laissez-les en place. Ils finiront de se décomposer dans les prochains mois.
- pour bénéficier de bonnes récoltes, un apport de fumier de ferme composté est conseillé.

» Il est possible également d'opter pour un **mélange de fumier et de compost**. En plus de fertiliser le sol et les plantes, cette association contribue à améliorer les propriétés physiques du sol. Mieux aéré, le sol est ainsi facile à travailler et retient mieux l'eau.



» Connaissez-vous la technique dite « de la **lasagne** » ? A l'instar de la recette de cuisine du même nom, elle est particulièrement utile pour enrichir votre sol. Elle se compose de matériaux compostés différents, plus ou moins secs, sur lesquels les plantations pousseront plus facilement.



» Comment faire ? **Directement sur le sol, commencez par étaler une couche de **branchages** grossièrement brisés (des tailles d'arbustes par exemple). Ensuite, posez une couche de **végétaux bruns** (tels que des feuilles mortes, de la paille ou de la litière d'animaux végétale (pas minérale)). La troisième couche sera celle des **végétaux verts** (tonte de gazon ou herbes arrachées). Alternez ensuite les couches de déchets végétaux jusqu'à obtenir une hauteur de 20 à 30 cm. Terminez par une couche de **terre mélangée à du compost** si vous souhaitez semer immédiatement. Enfin, pensez à bien arroser la « lasagne ».**

Notre conseil ?

Jetez un œil à la brochure « **Mon pote, le compost !** », téléchargeable sur www.bep-environnement.be/telechargements pour connaître toutes les étapes nécessaires à la réalisation d'un bon compost.



PRÉPARATION DU MATÉRIEL



a. **Les pots à semis** (idéalement en mode « récup », voir notre conseil ci-contre).



b. **La terre choisie pour les semis doit être légère, meuble, fertile et drainante.** Il existe des terreaux à semis dans les pépinières ou magasins spécialisés. Mieux encore, on peut utiliser la bonne terre du jardin, si vous en disposez.



c. **Les graines.** Attention, ne se sèment en pots que les variétés qui supporteront d'être transplantées en pleine terre. Les légumes « racines » comme les radis ou les carottes, se sèment directement en place, à la bonne saison.

Notre conseil ?

Inutile d'acheter des pots à semis ! Parties alvéolées des boîtes d'œufs, confection « maison » en papier journal, pots de yaourts ou autres objets du quotidien... pensez à recycler !



MISE EN PLACE

1. Remplissez aux 2/3 le pot à semis de la terre choisie.



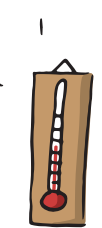
2. Insérez quelques graines à 1 cm de la surface.



3. Arrosez avec délicatesse ; il convient de maintenir les semis humides et d'aller doucement au moment de l'arrosage.



Quand on n'a pas de serre et qu'on réalise ses semis à l'intérieur, il est important de choisir la fenêtre la plus exposée à la lumière.



Les semis ne doivent pas subir de différences fortes de température. Certains craignent le froid. Veillez ainsi à les placer dans une pièce de vie (et pas, par exemple, dans une chambre inoccupée, non chauffée).



Dès que les premières feuilles sont sorties, à la bonne saison, les repiquages se feront directement en terre ou, si des gelées sont encore annoncées, dans un pot plus grand. Arrosez les jeunes plants quelques heures avant de les repiquer. Pour les semis serrés (semés en grands contenants), procédez délicatement, à l'aide d'une fourchette, par exemple. Lors du démoulage, veillez à ce que la motte reste bien collée aux racines.

A VOUS DE JOUER MAINTENANT !

LES ENGRAIS VERTS



La **moutarde blanche** et la **vesce d'hiver** sont de bons engrais verts à semer en automne. Ces plantes vont restructurer le sol et le fertiliser. Ils passeront tout l'hiver sur le terrain et au printemps, avant de mettre en place une culture, vous faucherez l'engrais vert que vous apporterez au compost.

Ainsi, les engrais verts se sèment avant ou après la culture principale, évitant ainsi de laisser une parcelle à nu.

NOTRE CONSEIL ?

La notion de « déchet » n'existe pas dans la nature ! La brochure « **Le jardin zéro déchet** » regorge de nombreuses astuces pour réduire l'impact des activités de jardinage sur l'environnement. Comment réutiliser vos outils ? Que faire avec les « déchets verts » ? Les informations n'y manquent pas.

Téléchargeable sur www.bep-environnement.be/telechargements



INSECTICIDES	
Ail 	Verser de l'eau bouillante sur 4 gousses hachées. Couvrir. Laisser reposer une heure. A utiliser immédiatement, au début du printemps, contre la fonte des semis (champignon), à l'arrosoir pour un traitement préventif. Sur le feuillage, avec un pulvérisateur pression, pour un traitement curatif contre les pucerons, acariens, chenilles et maladies telles que cloque du pêcher et de la vigne, mildiou, rouille, oïdium, moniliose, pourriture grise des fraisiers.
Piment 	Mélanger le piment (frais ou en poudre) avec un peu de savon liquide et 250 ml d'eau. Vaporiser les feuilles.
HERBICIDES	
Bicarbonate de Soude 	Dés herbant naturel : saupoudrer vos allées ou dalles de jardin. En préparation (mélanger 70 gr de bicarbonate de soude avec 1L d'eau bouillante), pulvériser vos plantes. Pendant la floraison, privilégier la base de la plante. Naturel et biodégradable.
Eau de cuisson 	Verser l'eau de cuisson des pommes de terre encore très chaude sur la mousse récalcitrante. Méthode peu coûteuse !
CONTRE LES ESCARGOTS ET LES LIMACES	
Marc de café 	Récupérer le marc de café de votre percolateur. Disperser le marc au pied de vos plantations, pour un effet préventif.
CONTRE... UN PEU TOUT (INSECTES, ESCARGOTS ET AUTRES « MAUVAISES HERBES » !)	
La recette « tout en un » ! 	Mélanger un bulbe d'ail réduit en purée, un petit oignon haché, une cuillère à café de piment en poudre avec 250 ml d'eau. Laisser infuser une heure et ajouter une cuillère à soupe de savon liquide. Vaporiser sur les feuilles des plantes. Au frigo, se conserve une semaine.