

# *Les ateliers de l'Herbe folle à Griesbach*

**« *Des lasagnes végétales ?*  
... **Le jardin aime !** »**  
(et les jardiniers aussi !)



... Rencontres autour du compostage, du paillage, du jardinage, du broyage, des feuilles mortes, des potagers en carrés ou en rectangle, des turricules et multiples fragrances d'un bon humus...  
(suites des premiers épisodes !)

Atelier animé par Martine Hetzel, en son *Jardin d'herbes folles* et au *Potager du Verger* !

Depuis bientôt 20 ans, l'association l'Herbe folle initie des débats et des partages d'opinion passionnants à l'occasion des « Rencontres autour des roses anciennes » dans les jardins de ses membres, et à l'occasion des bourses aux plantes de printemps et d'automne. Et c'est il y a quatre ans, dans le *Jardin d'herbes folles*, que nous avons découvert avec un visiteur l'expérience du « jardin de lasagnes végétales »...

Avec amusement, j'ai pu enfin mettre un label « officiel » sur mes pratiques cachées de « mille-feuilles de feuilles mortes, gazon et oh scandale ! de toutes sortes de débris provenant de mes sécateurs au fil des nettoyages de plates-bandes » dans des parties du jardin en cours de restauration, ou en fond de massif. Mieux encore : je découvrais alors une littérature tout-à-fait officielle et des sites consacrés à la culture en lasagnes, ou jardins sur buttes, jusqu'à la philosophie de la permaculture.

### **Une petite définition bien « sage » :**

*La culture en lasagne consiste à superposer différentes couches végétales afin de créer un sol riche en humus et matières organiques. Cette culture permet d'utiliser son compost, mais aussi de gagner du temps car elle évite un travail en profondeur de la terre et elle permet également une culture sur des sols pauvres.*

En réalité, la création d'un massif, d'un petit carré en plessis, d'un vrai potager, ou d'une bordure de verger en utilisant cette technique est tout simplement régalande pour tout(e) jardinier(ère) qui possède une profonde nature de recycleur végétal et de créateur d'humus ! Et aussi, cette manière de jardiner relève du bricolage, du jeu, de l'innovation, de la stratégie du lézard (ni bêchage, ni désherbage !!!).

### **La Recette !**

Avant de fabriquer le nouveau plat-jardin, il s'agit de faire l'inventaire des ingrédients, et cela peut s'espacer dans le temps, car tout le matériel n'est pas toujours disponible dans l'instant.

Il faut commencer par récupérer le matériau de base qui permettra la réalisation desdites lasagnes : du carton d'emballage neutre récupéré, débarrassé bien sûr des scotchs et autres étiquettes. J'ai depuis testé le papier journal, préconisé dans nombre de recettes, et qui marche très bien aussi (et depuis, tout emballage cartonné!!).

Puis, il faudra récolter des **matériaux verts** (riches en azote et en eau) tels que tonte fraîche d'herbe, épiluchures diverses, broyats de feuilles et petits branchages verts, marc de café, plumes, cheveux (mais oui !!!), fumier frais... Puis, avoir en stock (ou prévoir) des **matériaux bruns** (riches en carbone et secs) : *sopalin* et mouchoirs en papier usagés, paille, foin, feuilles mortes, aiguilles de conifères, terre des pots de fleurs de l'été (c'est le moment de les recycler !), sciure ou copeaux de bois, broyats de branches sèches, terreau, compost.

Et il y a la préparation du terrain : bien tondre l'herbe à ras avant de placer les cartons, et bien évidemment n'utiliser AUCUN DESHERBANT !!

Puis, enfin, l'on fabrique les lasagnes végétales, future litière d'un tout nouveau potager, ou d'un nouveau massif au jardin d'agrément !

## **Mise en place :**

1. Poser les cartons bien à plat et pour qu'ils ne s'envolent pas au cours de la préparation, déposer assez rapidement tonte de gazon ou mauvaises herbes, ou broyat et arroser ! Profiter d'une veille de pluie annoncée car les cartons doivent être bien trempés ! Sinon, arrosez avec l'eau de pluie récupérée...
2. L'idéal est de déposer sur cette première couche les matières les moins « avouables » : très mauvaises herbes (laiterons, ronces, lampions, vieilles orties...), résidus de gros nettoyage au jardin (tiges de plantes vivaces, tailles de rosiers...), ou déchets de cuisine que l'on aura réservés dans les 48 h qui précèdent l'opération et qui auraient atterri au compost (marc de café, épluchures de fruits et de légumes...)
3. Ajouter une belle couche de broyats divers, feuilles mortes si c'est la saison, ou alors paille, foin, ou... encore des « mauvaises » herbes... et arroser un peu.
4. Le top c'est d'avoir la possibilité de se faire livrer du bon fumier bien frais ... et sur le fumier (sans couche de carton), déposer du compost et/ou un bon terreau pour potager sur environ 8-10 cm... et arroser en pluie fine.

## **Remarques :**

En fait, il faut utiliser ce qu'on a sous la main... Au printemps, les lasagnes végétales comporteront probablement plus de tonte d'herbe et de petits restes de feuilles mortes. Il faudra alors penser à garder sous la main des feuilles mortes de l'hiver... A l'automne, on aura plus de feuilles mortes...

On peut aussi, si l'on n'est pas gêné par le « regard » des autres porté sur nos petites pratiques bizarres au jardin, commencer le jardin de lasagnes à l'automne avec les couches composées des dernières tontes + nettoyage des plantes vivaces du jardin + nettoyage des plates-bandes du potager + feuilles mortes + arroser et attendre le printemps pour continuer...

Après, comme dans sa cuisine pour de vrai, c'est la créativité qui est reine !

## **La suite...**

D'aucuns préconisent d'attendre un peu avant de planter ou semer, le temps que les lasagnes chauffent, environ 15 jours.

Personnellement, dès la dernière couche posée (compost et terreau), j'ai semé en août mesclun, oignons blancs, persil, roquette ainsi que graines de plantes vivaces (digitales, centaurées, scabieuse pourpre)... et tout a germé, et comment !!!

Et j'ai aussi planté laitues feuilles de chêne, laitues romaines, reines des glaces et batavia, et... quelles belles têtes 6 semaines plus tard !!!

Voilà pour la 1ère année de lasagnes, ou de culture sur buttes.

L'année suivante, l'on découvre déjà une butte qui s'est ratatinée, déjà bien décomposée : terreau idéal pour planter courgettes, potimarrons, cornichons, repiquer en pépinières légumes et plantes fleuries.

Et que dire de la 2ème année !

De l'or brun, de l'humus délectable sur environ 30 cm de hauteur !

Je le récolte en partie pour enrichir un carré qui s'est épuisé, et je resème pour l'hiver mâche, mesclun, oignons blancs, ou plantes vivaces pour la bourse aux plantes du printemps à venir !

Pour en savoir un peu plus...

### **Sources à consulter, livres à acheter !!!**

- Site internet « *En bout de table : pour une cuisine récréative, la culture de lasagnes, un gain de temps et recyclage* »
- Site internet « *La communauté du lombricomposage* », nos amis les vers de compost
- Site internet « *Crotte de lombric, un blog bio mais pas trop* »
- Sur internet, vous tapez « *Lasagnes au jardin* », et c'est fou le nombre de témoignages plus délirants les uns que les autres qui défilent !
  
- **Compost et paillage au jardin**, de Denis Pépin, Editions Terre vivante, l'écologie pratique
- **L'art du jardin en lasagnes**, de Jean-Pierre Collaert
- **4 Saisons du jardin bio**, magazine n° 196, sept/oct 2012 « Du potager à l'assiette »
- **Jardiner Bio Magazine** n° 33, octobre 2012
- **Le guide de la permaculture au jardin**, pour une abondance naturelle, Carine Mayo, Editions Terre vivante
- **Semez pour résister !** L'art et la pratique des bombes à graines, Josie Jeffery, Editions Plume de carotte
- **Espèces vagabondes : menace ou bienfait ?** Gilles Clément, Francis Hallé, François Letourneux, Collection Les Engagés, Edition Plume de carotte

L'association l'Herbe folle propose régulièrement des événements permettant des échanges, des partages des débats entre jardiniers et amoureux/protecteurs de la nature : Pour plus de précisions quant aux lieux et aux horaires,

Rendez-vous sur notre site : [herbefolle.asso-web.com](http://herbefolle.asso-web.com)