



## maison/tendance

# Balcon, terrasse, jardin... C'est décidé, je fais un potager!

Les beaux jours sont bien là. Raison de plus pour planter tomates, salades, courgettes et les indispensables herbes aromatiques. A la clé: de savoureuses récoltes à partager autour d'une table. Par Isabelle Charlane



### Je me lance

- **Quel emplacement?** Là où le soleil donne, les légumes poussent toujours bien. Dans une terre chaude, l'enracinement des plants et la levée des graines sont plus rapides.
- **Les bonnes dimensions.** C'est fou tout ce qu'on peut faire pousser sur 1 m<sup>2</sup>! Une table potagère suffit sur un balcon. Avec quatre carrés potagers (prévoir de 120 à 140 cm de côté chacun), vous aurez déjà de quoi vous occuper au jardin.
- **Préparer le sol.** Fini la corvée de bêchage, avec le potager surélevé, sur table, sur palettes ou en sac, on se fabrique de jolis potagers sur le balcon ou la terrasse. Au jardin, on mise sur les nouvelles tendances comme la butte forestière: on forme un tas de bois qui commence à se décomposer, on ajoute du terreau, on place un filet et on plante: résultats garantis! Tout comme avec le potager en lasagnes, où l'on plante ses graines sur une superposition de couches de déchets végétaux, de paille, d'aiguilles de pin et de compost.
- **Faut-il amender?** Dans un bon terreau, tout pousse. On oublie l'engrais de fond, au profit du compost ou du recyclage des déchets du jardin en couches. A l'arrivée: des légumes XXL.

### Je choisis mes cultures

- **Quels légumes?** De préférence, les variétés régionales, qui sont bien adaptées au sol et au climat local. Faites aussi confiance au bio.
- **Les inratables.** Les semis de mesclun, de haricots, de radis et d'épinard sont des valeurs sûres. Pour le reste, achetez des plants prêts à repiquer de salades, de tomates et de courgettes.
- **Des légumes pour la vie.** Poireaux, oignons romanesco, oseille-épinard... les perpétuels sont une aubaine.
- **Et pour la gourmandise.** Je me fais plaisir avec des fraisières retombant dans un panier suspendu ou des framboisiers en pleine terre.

### LES OUTILS indispensables



Transplantoir et fourche en plastique. H 15 cm. Jardiland, 2,95€ l'un.



Récupérateur de pluie-arrosoir, 7 l. RainCan chez Truffaut, 12,95€.



Bêche en acier, H 120 cm. Fiskars, 49,99€, en jardineries.





*Quel pot  
choisir ?*

Plus le contenant est petit,  
plus la plante est difficile à entre-  
tenir. Le basilic peut rester dans  
son pot d'origine. Les aromatiques,  
le mesclun et les fraisiers  
se plaisent en jardinière. Pour  
un pied de tomates, prévoyez  
un pot de 5 l. A réserve  
d'eau, c'est mieux!

Même sur une  
terrasse, il est  
possible d'installer  
un potager.  
Salades, tomates,  
aromatiques...  
peuvent être plan-  
tés dans des sacs  
souples (Bacsac).  
Ambiance Botanic.



## J'installe mes plants

→ **Les distances de plantation.** Optimisez l'espace en plantant trois fois plus serré que les distances indiquées. Cela vous garantit une récolte de légumes jeunes et tendres, avec une rotation rapide.

→ **Les bons compagnonnages.** Carotte-ail, tomate-basilic et salade-radis, ça marche. Ils ne se concurrencent pas et se protègent mutuellement des maladies. Évitez de replanter au même endroit un légume-feuille, racine ou un fruit pour ne pas épuiser le sol.

→ **Des fleurs dans mon potager?** Pourquoi pas? Elles sont faciles à semer et délicieuses en salade. En plus, la capucine détourne les pucerons, la bourrache attire les pollinisateurs, repousse les limaces et, utilisée comme engrais vert, nourrit la terre.



## Je soigne mon potager

→ **Utilisez les paillettes de lin** ou de chanvre, vendues en sac. C'est léger et vite étalé en couches de 5 cm. Le paillage limite les mauvaises herbes, diminue de moitié l'arrosage et, en plus, décourage les limaces. En fin de saison, il retourne à la terre par simple griffage.

→ **Arrosez à l'économie.** Opérez tôt le matin ou en soirée pour limiter l'évaporation. Avec un arrosoir, on contrôle mieux sa consommation. Les jeunes plants et les semis ne supportent pas le manque d'eau (stress hydrique). La tomate et la courgette en sont gourmandes. Arrosez-les sans mouiller le feuillage, quitte à enfoncer une bouteille au pied, sous peine de voir s'installer l'incurable mildiou.

→ **La bonne idée:** récupérer l'eau de pluie. C'est gratuit, à température ambiante et sans calcaire. Vous pourrez même brancher un goutte-à-goutte sur le récupérateur.



## Spécial aromatiques

Privilégiez les plants bio : ils sont plus sains et costauds, même si, en ville, ils ne sont pas à l'abri de la pollution. Si le soleil est vital pour le thym, le romarin, l'aneth, l'estragon et le basilic, un peu d'ombrage l'été convient au persil, à la ciboulette et à l'oseille. Attention, l'excès d'eau les fait mourir. Alors, drainez le fond de votre jardinière et rempotez-les dans un terreau léger.



## LES BONNES GRAINES et les bons plants



**Basiques Tomate,** persil... 6 plants bio prêts à repiquer. Botanic, 12,50 €. botanic.com.



**Spécial débutants** Une capsule à planter. 1,2,3, plantez!, Vilmorin, 2 €, en jardineries.



**Capsule magique** Plantez puis arrosez! My Happy Garden, 2,45 €, lapausejardin.fr.



**Tomates cerises** Sweet Million F1 bio, Fourche & Compagnie chez Jardiland, 3,50 €.



**Fleurs amies** Des plantes favorables à la biodiversité. Nova Flore, 3,95 €, en jardineries.



**Booster** Tous les éléments vitaux. Terreau Nirvana de Scotts, 8€ les 10 l, en jardineries.