

L'organisation du potager

Quelques règles pour organiser ses cultures dans l'espace et dans le temps.

- Créer un système le plus *résilient* possible
- S'inspirer de la nature
- Favoriser la diversité

A. Prendre en compte les caractéristiques du lieu

Les facteurs climatiques sont déterminants pour la croissance de nombreuses plantes. Le/les lieu(x) d'implantation des cultures doivent être choisis en connaissance de cause.

- **Repérer les zones d'ensoleillement** différent : ombre ou plein soleil, ensoleillement du matin ou de l'après-midi...
- **Repérer les vents dominants** et les zones plus ou moins protégées... : les vents du nord sont froids, les vents d'est sont desséchants et les vents d'ouest apportent l'humidité.
- Tirer profit de vos plantations pour créer des « **micro-climats** ».
- Tenir compte de la nature du sol.

B. Mettre en place un système de rotation de cultures

Alterner les familles végétales, pour éviter la multiplication des maladies et des ravageurs

- ne pas faire se succéder des plantes d'une même famille végétale.

Alterner les espèces cultivées en fonction de leurs besoins nutritifs pour éviter l'épuisement du sol.

- certains légumes sont gourmands, d'autres moins et d'autres encore apportent de la nourriture au sol.

Alterner les cultures « salissantes » et les cultures « nettoyantes »

- certaines plantes empêchent/limitent la germination ou la croissance d'autres, que ce soit par leur développement foliaire important ou par la production de certaines substances.

C. Installer des associations favorables

Cultiver, à proximité les unes des autres, des espèces qui s'entraident.

La présence de certaines plantes est favorable à d'autres, soit qu'elles apportent des éléments nutritifs, soit qu'elles éloignent certains nuisibles, ou encore qu'elles forment des mycorhizes avec les mêmes champignons....et inversement !

Les différents regroupements de légumes proposés ci-dessous devraient vous permettre d'organiser un potager « équilibré », répondant à vos souhaits et contraintes (légumes souhaités, place disponible, esthétique...).

Les familles végétales

Famille végétale	Légumes	Engrais verts
Fabacées (papilionacées-légumineuses)	Fève Haricot Pois	Luzerne, vesce, trèfle, lupin
Brassicacées (crucifères)	Choux pommés (vert-rouge-blanc) Chou de Bruxelles Choux rave, navet, rutabaga Chou frisé Radis Roquette Cresson Mizuna	Moutardes
Apiacées (ombellifères)	Carotte Céleris Cerfeuil Fenouil Persil Panais	/
Chénopodiacées	Épinard Bette Betterave Arroche Chénopode	Épinard
Solanacées	Pommes de terre Tomate Piment Poivron Aubergine	
Astéracées (composées)	Laitue Chicorée Endive Artichaut Cardon Salsifis Scorsonère Tournesol Topinambour	/
Alliacées	Ail, échalote Ciboule, ciboulette Oignon Poireau	/
Cucurbitacées	Courgette Potiron Cornichon Concombre Melon	/

Les 4 grands groupes de légumes

1. Les légumineuses :

Ce sont des plantes fixatrices d'azote au niveau racinaire. Leur culture enrichit le sol en azote.

- Il s'agit :
- des petits pois
 - des haricots
 - des fèves de marais

2. Les légumes « feuilles et/ou fruits » ou foliacés :

Ce sont des légumes qui ont besoin de beaucoup de nourriture et notamment de l'azote pour se développer. On les appelle les gourmands. Toutes ces cultures demandent l'apport de compost ou de fumier. Les choux et les légumes fruits sont les plus gourmands.

On peut encore les diviser en trois sous-groupes, ce qui permet d'espacer les cultures et de briser le cycle des maladies et des ravageurs. La hernie du chou, par exemple, demande 6 années pour disparaître.

- les choux
- les légumes fruits ou fleurs:
 - les artichauts
 - les cardons
 - les piments
 - les poivrons
 - les tomates
 - les aubergines
 - les cornichons
 - les concombres
 - les courges (courgettes, potirons, potimarrons, ...)
 - les melons
 - les pastèques
 - le maïs
- les légumes feuilles
 - les céleris
 - le cresson
 - les endives et scaroles
 - les épinards
 - les laitues ou salades
 - le persil
 - les radis

3. Les légumes « racines et/ou bulbes » :

Ce sont des cultures peu exigeantes en azote.

- Il s'agit :
- de l'ail
 - des betteraves
 - des carottes
 - le céleri rave
 - des chicons
 - des échalotes
 - des navets
 - des oignons
 - des salsifis

4. Les pommes de terre :

La culture des pommes de terre a un effet nettoyant sur le sol (travail du sol, pouvoir désherbant). Les pommes de terre demandent un léger apport de compost ou de fumier.

Quelques exemples de rotations de cultures

- **Rotation sur 4 ans**

C'est celle qui est pratiquée à la Ferme d'Uccle. Elle permet de répondre aux besoins des quatre grands groupes de plantes avec un minimum d'apports de compost ou de fumier et de couper le cycle de certaines maladies.

En fin de saison, on plante souvent un engrais vert (trèfle, moutarde, ou un mélange) sur les parcelles qui se sont libérées suffisamment tôt..

Année	Rotation sur 4 ans avec pommes de terre			
	Parcelle 1	Parcelle 2	Parcelle 3	Parcelle 4
1 ^{ère}	Pommes de terre	Légumes améliorants légumineuses	Légumes gourmands feuilles-fruits	Légumes moyennement gourmands racines-bulbes
2 ^{ème}	Légumes améliorants légumineuses	Légumes gourmands feuilles-fruits	Légumes moyennement gourmands racines-bulbes	Pommes de terre
3 ^{ème}	Légumes gourmands feuilles-fruits	Légumes moyennement gourmands racines-bulbes	Pommes de terre	Légumes améliorants légumineuses
4 ^{ème}	Légumes moyennement gourmands racines-bulbes	Pommes de terre	Légumes améliorants légumineuses	Légumes gourmands feuilles-fruits

- **Rotation sur 3 ans**

Si la parcelle est petite, on oublie souvent dans la rotation, la culture des pommes de terre.

En fin de saison, on plante souvent un engrais vert (trèfle, moutarde, ou un mélange).sur les parcelles qui se sont libérées suffisamment tôt..

Année	Rotation sur 3 ans, sans pommes de terre		
	Parcelle 1	Parcelle 2	Parcelle 3
1 ^{ère}	Légumes gourmands feuilles-fruits	Légumes moyennement gourmands racines-bulbes	Légumes améliorants légumineuses
2 ^{ème}	Légumes moyennement gourmands racines-bulbes	Légumes améliorants légumineuses	Légumes gourmands feuilles-fruits
3 ^{ème}	Légumes améliorants légumineuses	Légumes gourmands feuilles-fruits	Légumes moyennement gourmands racines-bulbes

- **Rotation sur 6 ans**

Plus la période de rotation est longue, plus elle est efficace pour couper le cycle des maladies.

Pour répondre aux besoins des plantes, il faudra prévoir des apports de compost ou de fumier aux cultures gourmandes: feuilles (azote), choux, fruits, pommes de terre)

En fin de saison, on plante souvent un engrais vert (trèfle, moutarde, ou un mélange) sur les parcelles qui se sont libérées suffisamment tôt.

Année	Rotation sur 6 ans avec pommes de terre					
	Parcelle 1	Parcelle 2	Parcelle 3	Parcelle 4	Parcelle 5	Parcelle 6
1 ^{ère}	Pommes de terre	Légumes améliorants légumineuses	Choux	Légumes feuilles	Légumes fruits	Légumes racines
2 ^{ème}	Légumes améliorants légumineuses	Choux	Légumes feuilles	Légumes fruits	Légumes racines	Pommes de terre
3 ^{ème}	Choux	Légumes feuilles	Légumes fruits	Légumes racines	Pommes de terre	Légumes améliorants légumineuses
4 ^{ème}	Légumes feuilles	Légumes fruits	Légumes racines	Pommes de terre	Légumes améliorants légumineuses	Choux
5 ^{ème}	Légumes fruits	Légumes racines	Pommes de terre	Légumes améliorants légumineuses	Choux	Légumes feuilles
6 ^{ème}	Légumes racines	Pommes de terre	Légumes améliorants légumineuses	Choux	Légumes feuilles	Légumes fruits

Les associations de cultures :

Légumes	Associations possibles	Associations à éviter
Ail	Carotte, pomme de terre, tomate, fraisier, pissenlit	Chou, haricot, pois, souci
Artichaut	Chou, laitue, poireau	
Aubergine	Haricot	Pomme de terre
Bette	Céleri, chou rave, haricot nain, laitue, oignon	Asperge, haricot à rames, poireau, tomate
Betterave rouge	Céleri, chou, laitue, oignon	Haricot, carotte, maïs, poireau, tomate, asperge
Carotte	Ail, haricot, laitue, oignon, panais, poireau, pois, radis, tomate	Bette, betterave rouge
Céleris	Bette, betterave, chou, cucurbitacées, haricot, laitue, mâche, poireau, pois, pomme de terre, tomate	Laitue, maïs, persil, poireau
Choux	Betterave, céleri, cucurbitacées, haricot, laitue, oignon, pois, pomme de terre	Ail, échalote, fraisier, oignon, poireau, radis
Courgette et potiron	Asperge, céleri, chou, haricot, laitue, maïs, pois, pomme de terre	Chou, radis
Echalote	Carotte, céleri	Chou, haricot, pois
Epinard	La plupart des légumes	Bette, betterave
Haricot	Aubergine, carotte, céleri, chou, cucurbitacées, épinard, fraisier, laitue, maïs, navet, poireau, pois, pomme de terre, radis	Ail, bette, betterave, échalote, oignon, tomate
Laitue et salade	La plupart des légumes	persil
Maïs	Cucurbitacées, haricot, poireau, pois, pommes de terre	Betterave, céleri, chou
Navet	Epinard, haricot, laitue, pois	
Oignon	Betterave, carotte, chou, cucurbitacées, laitue, poireau, tomate	Chou, haricot, pois, pomme de terre
Persil	Radis, tomate	Céleri, laitue, pois
Poireau	Asperge, carotte, céleri, fraisier, laitue, oignon, tomate	Bette, betterave, chou, persil, pois
Pois	La plupart des légumes	Ail, échalote, oignon, persil, tomate
Pomme de terre	Ail, céleri, chou, courge, courgette, potiron, fève, haricot, pois, tomate	Aubergine, concombre, maïs, oignon, tournesol
Radis	Carotte, concombre, épinard, haricot, laitue, persil, pois, tomate	Chou, courge, courgette
Tomate	Ail, asperge, carotte, céleri, chou (sauf rouge et rave), cucurbitacées, haricot, maïs, oignon, persil, poireau, pomme de terre, radis	Bette, betterave, chou rave et rouge, haricot, pois
Tournesol	Concombre, cornichon	Pomme de terre

Quelques exemples d'associations :

Poireaux et fraisiers
 Céleris et radis
 Carotte et poireaux
 Maïs, haricots et potirons
 Laitues et choux
 Radis et carottes
 Tomate et basilic
 Lavande et rosier
 Cillet d'Inde et tomate