

JARDINAGE

La culture hors sol sur bottes de paille

Joséphine Gretillat

Des bottes de paille, de l'eau, de l'engrais et un peu de compost sont les ingrédients nécessaires à la culture sur bottes de paille.

Le principe consiste à faire pousser des plantes sur des bottes de paille dont le processus de décomposition a été enclenché. Une technique originale et pratique à expérimenter!

Comme les autres modes de cultures hors sol, la culture sur botte de paille ou «Straw Bale Gardening» nous vient d'Amérique du Nord. Cette technique assez vite mise en œuvre permet de réaliser des jardins esthétiques et originaux qui s'adaptent facilement à la configuration des lieux.

■ Avantages et inconvénients

Ce type de culture présente de nombreux avantages:

- la possibilité de pouvoir cultiver un potager sur n'importe quel sol (terre, herbe, gravier, terrasse, etc.);
- un travail du sol inexistant, peu ou pas de désherbage;
- des planches de culture hautes, donc moins de problèmes de mal de dos;
- des plantations plus précoces grâce à un support de culture «chaud».

Mais ce système de culture présente aussi des inconvénients. Il nécessite une très grande consommation d'eau et il vaut mieux avoir un système de récupération d'eau de pluie à portée de main. De plus, le milieu de culture n'étant pas un milieu équilibré, des apports d'engrais sont nécessaires tout au long de la culture. Enfin, si la mise en œuvre est relativement



La culture sur bottes de paille est une technique pratique et efficace si la gestion de l'eau et des fertilisations est maîtrisée.

WWW.STRAWBALEGARDENS.COM

simple, le suivi des cultures nécessite une présence continue.

Avec une gestion de l'eau et des fertilisations bien maîtrisées, cette technique se révèle pratique et efficace.

■ Construction

Les bottes de paille doivent être attachées avec de la ficelle synthétique qui ne se décompose pas. Elles sont installées de façon à ce que les brins soient verticaux pour assurer une meilleure pénétration des racines.

La préparation dure environ deux semaines. Pour démarrer le processus de fermentation, il existe deux méthodes et quelques variantes.

- Les bottes de paille sont arrosées en alternance avec

de l'eau et avec de l'azote pendant douze jours environ. La température monte alors à 50-60°C, puis redescend à 20°C. Certains préconisent un arrosage copieux les jours 1 à 3 jusqu'à ce que les bottes soient bien mouillées.

Les jours 4 à 6, on effectue des arrosages avec de l'azote, puis les jours 7 à 9, des arrosages avec une dose d'azote réduite de moitié. Enfin, le jour 10, les bottes sont juste arrosées avec de l'eau et la plantation s'effectue dès le onzième jour.

- Les bottes de paille sont arrosées copieusement durant trois à quatre jours. Elles sont ensuite arrosées avec un engrais azoté puis recouvertes d'une fine couche de ter-

reau ou de compost. Le tout est couvert avec une bâche plastique. Les bottes chauffent. Après environ dix jours, la température redescend, la bâche est enlevée et la plantation peut avoir lieu.

■ Semis et plantation

Les semis s'effectuent directement dans la couche superficielle de terreau. Les plantations se font en écartant la paille, en versant un peu de terreau dans le trou formé puis en ramenant la paille autour du plant.

Tous les légumes peuvent se cultiver sur les bottes de paille, mais certains légumes racines, en particulier les carottes ne poussent pas bien dans ce milieu. Il faut aussi

Une grande faim d'azote

La paille est essentiellement un support. En ajoutant de l'azote et de l'eau, on va activer les microorganismes et déclencher un processus de décomposition. En se décomposant, la paille se transforme lentement en nutriments disponibles pour les plantes mais ceux-ci seront insuffisants. Les microorganismes ont besoin de beaucoup d'azote pour décomposer la paille. L'azote étant aussi nécessaire à la croissance des plantes, il y a concurrence pour cet élément au détriment des plantes. C'est pourquoi, il est nécessaire d'effectuer régulièrement des apports d'azote.

JG

savoir que les tuteurs tiennent rarement en place dans la botte.

On peut laisser pendre les tomates ou les haricots-rame sur les côtés ou planter des tuteurs en dehors de la botte.

■ Entretien

Il est nécessaire de maintenir la paille humide durant toute la croissance des plantes et de fertiliser régulièrement. L'arrosage doit être très régulier, les microorganismes disparaissant si le milieu devient sec. Il est judicieux de placer un système d'arrosage goutte à goutte pour les maintenir humides.

Les bottes peuvent être utilisées durant deux années. Ensuite, elles sont compostées.



Un système assez sophistiqué avec arrosage goutte à goutte, tuteurage et couverture des cultures avec un voile Agryl.

J. KARSTEN

TERROIR JURA RÉGION

Ensemble pour manger local

Yvette Petermann

Dans le Jura et le Jura bernois, «Nous travaillons avec les produits de notre région» est un message porteur de valeur, de qualité et d'enthousiasme.

Un élan envers les produits locaux pour soutenir une économie régionale. C'est une démarche présentée le 24 mai à Delémont, portée par une centaine d'acteurs du Jura et du Jura bernois qui sont des producteurs, filières, magasins, restaurants et restaurants collectifs. Tous ont opté pour optimiser, transformer, utiliser les produits d'ici.

Consommer local, c'est juste

Utiliser et valoriser les produits régionaux est une dé-

marche qui prend de l'ampleur grâce au dynamisme des producteurs, des transformateurs et aux consommateurs qui achètent ces produits.

Grâce aussi à la Fondation rurale interjurassienne (FRI) qui s'engage pour la promotion et la valorisation des produits. Le projet régional «Du champ à l'assiette» qui touche à sa fin a débouché sur une magnifique campagne de communication aux multiples visages.

Une toute belle promotion présentée la semaine dernière au cœur de l'Hôpital du Jura. Un symbole fort pour le lancement de cette campagne, comme l'a relevé Kristian Schneider, directeur. «Manger de la qualité est gage de bonne santé. Nous faisons également cette démarche dans le but de soutenir l'économie régionale.» Sur un budget de 3 millions de francs destiné à l'alimentation, 1 million va dans l'escarcelle

des produits régionaux. Cela représente 40% du budget avec le souhait d'augmenter encore cette part dans le futur.

Le terroir, un volet économique important

«Travailler ensemble au cœur d'une région permet de créer de la valeur ajoutée au sein du tissu économique régional», a expliqué Cédric Koller, responsable du secteur politique régionale et tourisme au Service de l'économie rurale. Et de poursuivre: «Il ne s'agit pas seulement de soutenir le domaine inhérent aux activités agricoles, mais bel et bien des PME du domaine alimentaire. Boucheries, fromageries, boulangeries, distributeurs régionaux, commerçants et restaurateurs de la région Jura et Jura bernois.»

Le coût de cette campagne de communication qui clôture le projet «Du champ à l'assiette» né en 2012 se monte à 60 000 francs. Le projet quant à lui financé par la politique régionale de la Confédération a été soutenu à raison de 112 500 francs par le canton du Jura. Participation identique du côté bernois et 225 000 francs octroyés par la Confédération.

Plus forts ensemble

Unis tous ensemble autour des traditions, de savoir-faire et de compétences permettra d'écouler les richesses du terroir régional; c'est déjà là tout le mérite de ce chemin par-



Tous unis pour valoriser le terroir régional.

Y. PETERMANN

couru depuis 2012 et une belle carte de visite pour une région aux ressources multiples.

Olivier Girardin, directeur de la FRI, se réjouit de la progression des produits régionaux. «Manger devient aussi un acte éthique. Manger local a un sens. Le consommateur réfléchit et choisit de plus en plus la proximité.»

Avec le soutien du projet LPR (Loi sur la politique régionale) «Du champ à l'assiette», la FRI s'est vu mandatée pour un nouveau rôle qu'elle a su tenir en s'engageant pour la promotion et la commercialisation des produits des artisans. Aussi des restaurateurs et autres. Aujourd'hui, ce sont 131 producteurs qui arborent la marque JU et JB. Le chiffre d'affaires des produits labellisés du Jura et du Jura bernois est en hausse de 2,1%. En 2015, il a atteint un montant record de plus de 101 millions de francs. Dans ce chiffre est comptée la production fromagère qui représente 80% du to-

tal, avec en fer de lance la Tête de Moine AOP.

Le terroir sur les réseaux sociaux

Les mesures de communication prévues ces prochains mois se fera par campagne d'affichage, brochures, annonces dans la presse locale, concours et visibilité sur les réseaux sociaux.

Pour l'expérience terroir sur Facebook de juin à décembre, la FRI a retenu quatre familles du Jura et du Jura bernois. Elles recevront des bons à faire valoir auprès de 94 magasins, restaurants et producteurs de la région engagés dans la campagne. Ces consommateurs curieux, gourmands et convaincus devront partager recettes et commentaires sur Facebook, sur la page «Terroir juraregion». L'objectif est de faire connaître les produits du terroir, leur diversité et d'encourager les consommateurs à manger local.

En chiffres

94 PME se sont inscrites pour la campagne de communication.

34 producteurs artisans.

5 filières qui sont Les saveurs de nos pâturages, Délices de blondes, le toché, le jus de pommes JU-JB et le pain Jura région.

18 magasins du terroir.

24 restaurants terroir.

12 restaurants collectifs.

Lysiane et Alexandre Christe, de Montfaucon, la petite famille de Karine et Erol Scheuble, de Villars-sur-Fontenais, Carlos et Virginie Borrhallo, d'Évilard, et Elodie Roth et Christophe Helbling, de Moutier se sont engagés pour cette aventure.



Le projet «Du champ à l'assiette» touche à sa fin.

Y. PETERMANN