

JARDINAGE

Les grandes vertus des engrais verts

Joséphine Gretillat

Soigner son jardin, c'est aussi soigner le sol de son jardin. A cette fin, les engrais verts constituent une technique essentielle dans la panoplie du jardinier avec les composts et les paillis.

Un engrais vert ou «couvert végétal» est une culture à végétation rapide destinée avant tout à améliorer le sol et à apporter des éléments nutritifs à la culture suivante. Mais les bienfaits sont encore plus nombreux.

Avantages

Les engrais verts ameublissent les sols grâce à leurs racines et le protègent contre la battance des pluies.



Phacélie.

Ils empêchent l'installation des mauvaises herbes et améliorent l'activité biologique du sol car leur décomposition profite à un grand nombre d'organismes.

Ils pompent et stockent les nutriments du sol et les préviennent du lessivage. Ils augmentent le taux de matière organique.

Engrais verts et leurs caractéristiques

Engrais verts	Dose de semis	Caractéristiques	Sensibilité au froid
Phacélie	15g/10m ²	Plante mellifère. Neutre pour les rotations. Etouffe bien les mauvaises herbes.	Détruite partiellement par le gel (-5°C)
Sarrasin (polygonacée)	50-60g/10m ²	Levée rapide, couvre vite le sol même en sol pauvre. Plante mellifère.	Gélif (-2°C)
Moutarde (crucifère)	10-15g/10m ²	Installation et croissance rapide. Couvre bien le sol, étouffe les mauvaises herbes et élimine certains nématodes.	Détruite au moins partiellement par le gel (-7°C).
Trèfle incarnat (légumineuse)	30g/10m ²	Implantation lente. Tondre en fin d'hiver et enfouir.	Plante hivernante
Vesce d'été (légumineuse)	150g/10m ²	Croissance rapide et vigoureuse. Grande masse racinaire. Couverture dense du sol.	Non hivernant
Luzerne (légumineuse)	15g/10m ²	Très bon fourrage pour les petits animaux. Important système racinaire. Supporte la sécheresse.	Plante hivernante, peut rester en place 2-4 ans.

De plus, la floraison des engrais verts attire un grand nombre d'insectes pollinisateurs et auxiliaires.

Enfin, les engrais verts de la famille des légumineuses fixent l'azote de l'air et libèrent des nitrates utiles aux cultures qui suivront.

Installation

On installe les engrais verts le plus souvent en fin d'été, dès qu'une culture se termine mais on peut aussi les semer au printemps (mars-avril), avant les cultures d'été.

Préparer le sol superficiellement et semer à la volée les engrais verts. Nivelier au râteau et si possible rouler.

Destruction et enfouissement

Il faut couper ou broyer les engrais verts avant la fin de

leur floraison pour éviter la dissémination des graines.

La destruction peut se faire naturellement par le gel ou mécaniquement par l'utilisation de cisaille, faux, tondeuse ou débroussailluse. S'il est peu développé, l'engrais vert peut être enfoui directement; sinon, il faut le laisser sur le sol deux à trois semaines avant l'enfouissement par un bêchage ou un passage de motoculteur.



Moutarde.

Dans les jardins naturels, l'enfouissement des engrais verts n'est pas préconisé. Leur décomposition a lieu en surface. On fauche ou on arrache les plantes et on les laisse

se décomposer sur le sol avant de les incorporer superficiellement par un passage au croc.

Une autre méthode consiste à couvrir l'engrais vert d'un plastique noir maintenu par des pierres. Sans lumière et en moins de deux mois, les plantes vont «fondre» littéralement.

Choix des plantes

Il est plus facile de choisir des plantes qui n'hivernent pas, car la destruction de certaines peut s'avérer ardue.

Le gel est un allié pour détruire les plantes; de ce fait, connaître les sensibilités des engrais verts au froid est important. Cette sensibilité dépend de l'espèce mais aussi du développement de la plante au moment du gel: plus une plante est développée, plus elle est sensible au froid.

L'agenda des cultures...

Plantation sous protection

En plaine: ce printemps précoce permet déjà de récolter les asperges blanches et vertes ainsi que les bettes à tondre de l'an dernier.

Semer en pleine terre les épinards, radis, salade à tondre, une série de carottes hâtives, panais et navets. Semer une première série de haricots sous tunnel ou voile de protection. Repiquer les salades, laitues, bettes à côtes, choux de Chavannes, choux-fleurs et choux-pommes.

Semer en pot les concombres, courgettes, courges et melons ainsi que les tomates, poivrons divers et piments en caissettes.

Planter les dahlias, glaïeuls, lis et autres bulbeuses estivales. Semer les annuelles telles que cosmos, zinnias, pois de senteur, tournesols, bleuets, muflers en pleine terre sous couche ou voile de protection. Veillez aux gastéropodes friands des jeunes pousses sitôt la prochaine pluie!

Tuteurer les pivoines et pieds d'alouette qui sont déjà en boutons et couper les branches des arbustes «petits fruits» qui touchent le sol pour éviter d'avoir des fruits sales au moment de la récolte. Arroser les fraisiers qui souffrent du sec pour éviter une interruption de croissance ce qui pourrait diminuer la fructification.

En montagne: couper les fleurs fanées des bulbeuses de printemps pour ne pas épuiser la plante mais laissez-leur les feuilles, elles en ont encore besoin pour alimenter le bulbe. Vous les couperez seulement une fois sèches.

Semer les pois, pois mangetout et pois croquants en pleine terre, installer les tuteurs en même temps. Planter les oignons et les échalotes dans une terre sans fumure fraîche.

Semer sous couche ou voile de protection les salades à tondre, roquette, persil et radis. Sous abris, semer les fleurs annuelles ainsi que les cucurbitacées et autres légumes tels que laitues, salades et choux.

Planter des pommes de terre précoces en ayant soin de les couvrir en mai si les gelées nocturnes devaient revenir.

KARINE CALAME

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

La passion de la botanique

Bernard Messerli

Au Siècle des Lumières, la botanique jouit d'un succès considérable. Exemples avec un jardinier anglais ainsi qu'avec le troisième baron de Prangins.

Il se nomme Thomas Blaikie. Il quitte sa ville natale de Londres le 13 avril 1775 pour aller à la recherche de plantes rares de Suisse. Financé par deux médecins londoniens – les Dr Fothergill et Picairn – passionnés de botanique, le voilà qui débarque dans la région genevoise le 6 mai. Notre jardinier anglais, est reçu à Bourdigny par un certain Paul Gaussen, un riche propriétaire genevois possédant une large érudition. Blaikie va pouvoir créer dans la propriété de cette famille d'accueil une petite culture de plantes provenant de ses excursions dans les montagnes alentours ainsi que dans les Alpes bernoises et valaisannes.

Le journal de ses voyages, publié sous le titre *Sur les terres d'un jardinier* (Les éditions de l'Imprimeur, 1997) me fascine. On apprend bien des choses sur la Suisse et les Suisses de l'époque (XVIII^e siècle) et surtout, on découvre l'importance de la récolte et la connaissance des fleurs sauvages, pour ne pas dire de la botanique. D'un côté, deux médecins anglais consacrent une partie de leur



L'ancolie, s'ouvrant ces jours, est citée dans le Journal de Thomas Blaikie.

fortune à créer et enrichir des collections de plantes alpines, notamment en finançant une expédition de plusieurs années. De l'autre, un infatigable excursionniste n'hésite pas à affronter tous les dangers de la montagne pour rapporter des spécimens uniques, épuisant ses guides les uns derrière les autres, se retrouvant seul à mettre sa vie en péril...

Pendant ce temps (ou presque!), au château de Prangins, Louis-François Guiguer se pique de botanique, comme le montre son journal: «Juin 1772, lundi 22. Au retour, les plantons des graines apportées de Montpellier et qui ont levé dans des caisses ont été transplantés dans les pots. C'est notre premier établissement botanique. Juin 1786, samedi 17. Reçu par un voyageur

anglais qui passe sous nos fenêtres et qui possible nous viendra voir comme recommandé par Madame Udny, reçu dis-je, un livre de botanique sur les mousses».

Et si l'Anglais, c'était notre Thomas de retour vers Genève? Son journal de voyage s'étale jusqu'en 1792. Lors d'un retour de la vallée de Joux via Ballens, le british s'arrête à Aubonne et rencontre un certain Jean-Laurent Garcin, pasteur précepteur, poète, botaniste et philosophe qui est devenu Seigneur du coin. Voilà qui nous ramène au baron et à son journal qui raconte son admiration pour un «établissement botanique» tenu par un seigneur d'Aubonne. Il y a fort à parier que Thomas et Louis-François ont raté de peu une belle rencontre.

À TABLE

Gigot d'agneau à l'ail

Recette pour 4 personnes.
Temps de préparation: 25 minutes.
Temps de cuisson: 2 h 30.

Tradition pascal

Pour les Fêtes de Pâques, l'agneau par tradition fait partie du menu. Faites la part belle aux agneaux indigènes en vous renseignant auprès de votre boucher. Cette viande de proximité est d'ailleurs de plus en plus prise des consommateurs. En Suisse, l'élevage ovin a progressé depuis les années nonante.

La viande d'agneau se prête particulièrement bien à la cuisson basse température: elle restera juteuse et goûteuse. Faites désosser le gigot par votre boucher, la cuisson et le tranchage seront d'autant plus faciles.

Ingrédients

1 gigot d'agneau désossé de 800-900 g
2 cs d'huile
2 dl de vin blanc

Marinade

2 cs d'huile d'olive
3 gousses d'ail pressées
1 cc de moutarde
1 bouquet de romarin
quelques branches de thym
sel
poivre du moulin

Préparation de la marinade

Hacher finement les herbes aromatiques, garder quelques branches de romarin pour la décoration du plat.

Mélanger à l'huile d'olive, la moutarde, l'ail pressé, les fines herbes, du poivre et sel. Bien badigeonner la viande de tous les côtés avec la marinade.

Laisser reposer une heure.



Un gigot d'agneau à l'ail et fines herbes bien juteux.

Préparation du gigot

Glisser une plaque et le plat à rôtir dans le four et préchauffer celui-ci à 80°C.

Dans une poêle, mettre l'huile et rissoler la viande à feu vif de tous les côtés quelques minutes, jusqu'à une coloration dorée.

Déposer ensuite le gigot sur le plat déjà préchauffé et continuer la cuisson au four pendant 2 h 30. Sortir la viande et laisser reposer 10 minutes avant de la trancher.

Déglacer le jus de cuisson avec le vin blanc, rectifier l'assaisonnement si besoin.

Découper le gigot, dresser sur un plat de service bien chaud et décorer avec quelques branches de romarin.

Servir avec des haricots vert et des pommes de terre rissolées.

YVETTE GYGER (JU)