

Robert Elger



Calendrier  
**2020**  
de la  
**PERMA  
CULTURE**

Tous les travaux mois par mois de janvier à décembre 2020



Votre poster  
calendrier  
**OFFERT**



*Rustica éditions*

Robert Elger



*Rustica éditions*

# Sommaire

<i>Introduction</i> .....	4
<i>Un jardin en permaculture</i> .....	7
Un espace cultivé composite.....	8
Un dessin vaut mieux qu'un long discours.....	10
Un jardin de légumes, d'aromates et de fruits.....	12
<i>Au potager</i> .....	12
<i>Au jardin d'aromates</i> .....	14
<i>Au verger</i> .....	17
Ce qui distingue la permaculture.....	19
<i>Au début est le paillis</i> .....	19
<i>Récupérer ses eaux d'arrosage</i> .....	20
<i>Produire ses jeunes replants</i> .....	21
<i>Des arbres fruitiers à greffer</i> .....	23
<i>Des arbustes à petits fruits à bouturer</i> .....	24
<i>Des fleurs... comestibles</i> .....	25
<i>Des fleurs utiles aux insectes</i> .....	26
<i>Des céréales au jardin</i> .....	28
<i>Produire sa matière organique</i> .....	29
<i>Des plantes qui sortent de l'ordinaire</i> .....	30
<i>Des plantes utiles aux autres plantes</i> .....	31
<i>Une cohabitation harmonieuse</i> .....	33
<i>Des plantes sous abri</i> .....	35
<i>Poules and C°</i> .....	36
<i>Du miel et des abeilles</i> .....	37

<i>Calendrier 2020</i> .....	39
Janvier .....	40
Février .....	46
Mars .....	52
Avril .....	58
Mai .....	64
Juin .....	70
Juillet .....	76
Août .....	82
Septembre .....	88
Octobre .....	94
Novembre .....	100
Décembre .....	106
 <i>Tableaux synthétiques des mises en culture</i> .....	 112
<i>Index</i> .....	117



# Introduction

## *New Deal climatique*

Le changement climatique – « Un mal qui répand la terreur / Mal que le Ciel en sa fureur / Inventa pour punir les crimes de la terre » ? – est aujourd’hui un fait acquis. Comme pour la peste redoutée par Jean de La Fontaine, nous n’en périrons pas tous, mais tous nous en serons frappés ! Les conséquences varieront selon les pays, les zones côtières et les îles étant les plus exposées ; par ailleurs, certains écosystèmes déjà sensibles seront encore plus fragilisés. Ne nous y trompons pas : les inondations de printemps, comme les chaleurs et les sécheresses estivales qui ont mis à mal les jardins ces dernières années, ne sont que les signes avant-coureurs de ce qui nous attend.

Depuis 1950, la moyenne des températures en France a augmenté de 1°C. Les régions du Centre et du Nord de la France connaissent aujourd’hui des conditions climatiques qui étaient celles observées au milieu du <sup>xx</sup>e siècle 150 kilomètres plus au sud. Et les choses vont s’accroissant. Les modèles climatiques les plus réalistes affirment que cette ligne climatique se déplacera de 70 kilomètres tous les 10 ans. Il faut donc s’attendre à des évolutions météorologiques importantes, qui obligeront les jardiniers à s’adapter à cette nouvelle donne climatique.

## *Qu’est-ce qui change ?*

Les précipitations moyennes évolueront peu mais leur distribution sur l’année rendra plus épineux encore le problème de la disponibilité en eau. En dépit d’épisodes torrentiels plus fréquents, les étés seront plus secs et on peut craindre une recrudescence des tempêtes et autres phénomènes météorologiques extrêmes. Gare à l’amarrage des serres et des tunnels !

Certes, le nombre de jours de gels ira diminuant et permettra des mises en culture plus précoces au printemps et des récoltes prolongées en automne. Les nuits se réchauffant en outre davantage que les jours en hiver, l’impact des gelées nocturnes se réduira en zone continentale – même si, ponctuellement, de fortes gelées noires (au-delà de – 15°C) ne sont pas à exclure. En contrepartie, les jours se réchauffant plus que les nuits en été, les pertes diurnes d’eau par évaporation seront plus fortes et les risques de sécheresse augmentés d’autant.

Enfin, la remontée vers le Nord de certains ravageurs jusqu'ici limités au Sud rendra plus malaisée la régulation naturelle en cultures des divers indésirables. Certaines maladies, comme les divers *Phytophthora* (dont celui du mildiou de tomate) et les oïdiums, augmenteront en virulence même si d'autres, par exemple la tavelure des pommiers et des poiriers, auront une incidence moindre.

### *Permaculture et réchauffement climatique*

Les méthodes culturales mises en avant par la permaculture – utilisation de grandes quantités de matières organiques et systématisation de la couverture végétale – constituent par elles-mêmes des réponses adaptées aux modifications climatiques annoncées. En limitant les pertes par évaporation lors des canicules estivales et en facilitant l'infiltration de l'eau lors des orages diluviens, le paillis pondère les situations climatiques exceptionnelles.

Par ailleurs, une terre bien pourvue en matière organique stocke de grandes quantités d'eau, minimisant le stress hydrique des plantes lors des périodes de sécheresse. En faisant obstacle à l'insolation excessive, l'association des strates arborées et herbacées limite les pertes par évapotranspiration et optimise les réserves en eau disponibles dans le sol.

Dans tous les cas, le grand principe permacole – observer et interagir – reste de mise. Pour le réchauffement climatique aussi, le mot de Bill Mollison, cofondateur avec David Holmgren de la permaculture, reste d'actualité :

« Le problème est la solution ». À nous de nous montrer à la hauteur !





*Un jardin en  
permaculture*



## Un espace cultivé composite

Un jardin conduit en permaculture est d'abord un espace alimentaire dont les légumes, les aromates et les fruits, mais aussi les œufs, le miel et les céréales, composent l'essentiel des productions. Mais les fleurs et, plus généralement, tout ce qui compose un espace d'agrément n'y sont pas absents.

- Il est difficile de concevoir un jardin en permaculture sans **potager**. Prévoyez entre 200 et 300 m<sup>2</sup> de surface pour autonomiser l'approvisionnement en légumes d'une famille de quatre personnes.
- Le **jardin d'aromates** n'est jamais très loin. Dédié à la production des plantes condimentaires, il occupe une surface plus restreinte, 40 à 60 m<sup>2</sup> permettant de cultiver les aromates nécessaires.
- Le **verger** et les **haies fruitières** fournissent les fruits à consommer, frais ou transformés (pâtisseries, confitures ou bocaux).
- Réunissant les massifs de fleurs et la pelouse, le **jardin d'agrément** est un lieu de rencontre, de bien-être et de convivialité.
- La culture des **céréales** nécessite une surface d'autant plus importante que les espèces céréalières à cultiver sont nombreuses.
- La **basse-cour** abrite les poules nécessaires à la production des œufs.
- Les **ruches** demandent peu de place : comptez 1 m<sup>2</sup> par corps de ruche.
- Une petite serre de 20 m<sup>2</sup> sera utile pour multiplier les jeunes replants nécessaires aux mises en culture et une **serre-tunnel** de 45 m<sup>2</sup> permettra d'élargir la gamme des légumes récoltés.
- Réservés aux très grands terrains, les **espaces « nature »** et les **zones de biodiversité** comme la mare, la prairie et les boqueteaux parachèvent le jardin et constituent une zone de transition entre les parcelles cultivées et la nature sauvage.



### Où placer les ruches ?

Le suivi des ruches ne demande qu'une présence saisonnière. Éloignez-les de la maison et installez-les de préférence à proximité du verger et du potager. L'ombrage dispensé par un arbre ou un boqueteau sera le bienvenu en été.

### Où situer le verger ?

Le verger ne requiert pas votre présence de façon quotidienne. Installez-le en pourtour de terrain et sans contact direct avec la maison d'habitation.

### Où placer la serre ou la serre-tunnel ?

Le suivi des cultures sous abri exige une présence soutenue, tant pour l'arrosage que pour l'aération – l'ouverture et la fermeture des ouvrants –, en particulier au printemps. Placez-les à proximité de la zone d'habitation.

### Où placer le potager ?

Des semis et plantations aux récoltes, le potager vous sollicitera de façon quotidienne. Implantez-le près de la maison. Il n'est cependant pas nécessaire que les deux se jouxtent.

### Où cultiver les céréales ?

Les céréales requièrent une grande surface de culture et ne nécessitent pas une présence constante. Éloignez-les de la maison.

### Où placer le jardin d'aromates ?

Installez votre jardin d'aromates à proximité de l'habitation afin de disposer quotidiennement et tout au long de l'année des plantes condimentaires nécessaires. Une bonne option consiste à le placer sur l'accès reliant la maison au potager.



### Où placer le jardin d'agrément ?

Le jardin d'agrément est un lieu de vie. Tous ses éléments – terrasse, jeux des enfants, pelouse, massifs de fleurs – devront directement être reliés à la maison d'habitation.

### Où installer les espaces « nature » ?

L'entretien d'une prairie naturelle, d'une mare ou d'un boqueteau ne requiert que peu – voire pas du tout ! – votre présence. Concentrez-les en périphérie de jardin.

# Un dessin vaut mieux qu'un long discours...

Qui l'ignore ? Un petit dessin est préférable à un long développement verbal. Lors de la création ou du réaménagement de votre jardin, une connaissance pointue de ce qui fait sa particularité – type de sol, environnement, situation climatique et géographique – est indispensable. Pour cela, l'observation de départ est essentielle.

Dans un jardin en permaculture, le résultat final est en effet largement tributaire de votre capacité à optimiser les atouts de votre terrain et à contourner adroitement ses défauts. Avant d'établir le plan de votre futur jardin, sélectionnez les univers que vous souhaitez implanter, de suite ou dans un avenir proche.

## ÉTAT DES LIEUX... (LE TEMPS DE L'OBSERVATION)

Superficie du jardin :  
.....

Zone climatique :  
.....

### Informations météorologiques :

◆ Pluviométrie :  
.....

☞ Vent dominant :  
.....

☀ Température maximale en été :  
.....

☷ Température minimale en hiver :  
.....

## LES UNIVERS À INTÉGRER

Potager ..... oui/non  
Jardin d'aromates ..... oui/non  
Verger et haies fruitières ..... oui/non  
Céréales ..... oui/non  
Jardin d'agrément  
(massifs de fleurs, pelouse) ..... oui/non  
Basse-cour ..... oui/non  
Ruches ..... oui/non  
Serre ou serre-tunnel ..... oui/non  
Espaces « nature » ..... oui/non



MON JARDIN EN PERMACULTURE :



Échelle :

# Un jardin de légumes, d'aromates et de fruits

## Au potager...

Les légumes poussent vigoureusement dans les sols riches en matière organique des jardins conduits en permaculture. Certains, comme les carottes et panais, tous les radis, les épinards, betteraves rouges, arroches, mâches, les laitues à couper, les oignons de semis, les fèves, petits pois et haricots, se sèment directement en place.

D'autres, comme les choux, les céleris-raves et céleris-branches, les poireaux, toutes les laitues et les chicorées, se sèment au préalable dans des plaques de culture alvéolées et se plantent en place en mini-mottes. Les aubergines, les poivrons, les tomates, les courgettes et les diverses courges, les concombres et les melons se sèment également en mini-mottes mais nécessitent un rempotage temporaire avant mise en place définitive. Les pommes de terre s'implantent au printemps par mise en terre de tubercules, les ails, oignons et échalotes par plantations de bulbes ou de gousses.

La durée d'une culture de radis ou de roquette ne dépasse pas 8 semaines. Celle des panais et des poireaux s'étale sur près de 12 mois. La plupart se cultivent en été (aubergines, poivrons, tomates, courgettes et concombres). Les plus rustiques (mâches, poireaux, choux de Bruxelles, choux de Milan et choux frisés) se maintiennent en place en hiver. Les artichauts et les asperges sont des légumes pérennes qui vivent plusieurs années – 2 à 5 ans pour les premiers et jusqu'à 15 ans pour les seconds. Pour ces dernières, préférez les asperges vertes ou pourpres qui ne nécessitent pas de buttage.

### VARIÉTÉS POPULATIONS ET VARIÉTÉS HYBRIDES

La grande majorité des légumes se déclinent en de nombreuses variétés qui relèvent de deux types nettement différenciés : les variétés populations et les hybrides. Les premières sont sélectionnées à partir d'une population hétérogène et peu à peu stabilisée sur un standard variétal. C'est le cas des variétés traditionnelles comme la tomate 'Rose de Berne', le chou 'D'hiver de Pontoise' ou la courgette 'Black Beauty'. Les graines récupérées et semées pérennisent une descendance qui ressemble aux parents – pour peu qu'aucun pollen extérieur ne vienne contaminer le patrimoine génétique originel lors de la fécondation. Les variétés hybrides – les fameux F1 – sont issues de l'hybridation raisonnée de deux variétés populations et cumulent les particularités de chacune de ses aïeules. Elles sont parfaitement homogènes mais – et c'est ce qu'on leur reproche – cette homogénéité se perd dans la descendance ! Vous ne pourrez donc plus récupérer la graine et la ressemer.

Selon le cas, les récoltes portent sur la racine, la jeune pousse, la feuille, le fruit ou la graine, voire la fleur, et se poursuivent tout au long de l'année. La plupart des légumes se consomment sitôt cueillis, mais certains – céleris-raves, betteraves rouges, pommes de terre, courges d'hiver – nécessitent un entreposage à l'abri des gelées pendant la mauvaise saison. Les racines d'endives et de chicorée 'Barbe de Capucin' sont arrachées entre octobre et avril pour être forcées en cave en hiver.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Disponibilité des principaux légumes</b>												
<b>Légumes-racines</b>												
Carotte												
Betterave rouge												
Céleri-rave												
Navet												
Oignon blanc de semis												
Oignon à repiquer												
Pomme de terre												
Radis de printemps												
Radis d'été												
Radis d'automne et d'hiver												
<b>Légumes-tiges</b>												
Asperge												
Chou-rave												
Fenouil bulbeux												
Poireau												
Rhubarbe												
<b>Légumes-feuilles</b>												
Céleri-branche												
Chicorée scarole d'été et d'automne												
Chicorée frisée d'été et d'automne												
Chou de Bruxelles												
Chou cabus												
Chou de Milan												
Chou rouge												
Cresson des jardins												
Endive												
Épinard												

Disponibilité des principaux légumes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Laitue pommée de printemps				■	■							
Laitue pommée d'été						■	■	■				
Laitue pommée d'automne									■	■	■	■
Laitue à couper					■	■	■	■	■	■		
Mâche	■	■	■	■						■	■	■
Pissenlit				■	■							
Roquette				■	■					■	■	■
<b>Légumes-fleurs</b>												
Artichaut					■	■	■	■	■	■		
Brocoli						■	■	■	■	■		
Chou-fleur d'été et d'automne							■	■	■	■	■	
<b>Légumes-fruits</b>												
Aubergine							■	■	■			
Concombre						■	■	■	■			
Grandes courges diverses	■	■	■	■	■					■		■
Courge musquée	■	■	■	■	■					■		■
Courgette et pâtisson						■	■	■	■	■		
Haricot filet et mange-tout nain						■	■	■	■	■		
Haricot filet et mange-tout grim pant						■	■	■	■	■		
Melon							■	■	■			
Pois mange-tout						■	■					
Poivron							■	■	■			
Tomate							■	■	■			
<b>Légumes-grains</b>												
Fève						■						
Petit pois						■	■					
Haricot grain nain	■	■	■	■	■				■	■	■	■
Haricot grain grim pant	■	■	■	■	■				■	■	■	■

### *Au jardin d'aromates...*

Inséparables compagnons des légumes en cuisine, les plantes aromatiques et condimentaires le sont aussi au jardin. Elles sont très peu affectées par les parasites et leurs fortes senteurs préservent de nombreux insectes indésirables les végétaux qui poussent à proximité. Au-delà de leur intérêt culinaire, elles présentent donc des avantages culturels qui, à eux seuls, justifient leur implantation en nombre

# Calendrier 2020 de la PERMACULTURE

TABLEAU ANNUEL DES MISES EN CULTURE ET DES RÉCOLTES

Rustica éditions

	Semis sous abri en plaques de culture	Semis en pleine terre	Plantation	Récolte	Multiplication hors semis	Greffage
<b>JANVIER</b>						
				Carotte, poireau, chou de Bruxelles, chou de Milan, chou <i>kale</i> , endive, épinard et mâche		
				Laurier-sauce, persil plat et persil frisé, raifort, romarin, sauge, thym et serpolet		
					Cassis et groseille à grappes	
<b>FÉVRIER</b>						
	Laitue	Roquette et fève	Oignon à repiquer	Carotte, poireau, chou de Bruxelles, chou de Milan, chou <i>kale</i> , endive, épinard et mâche		
			Ail, ciboulette et échalote	Laurier-sauce, persil plat et persil frisé, raifort, romarin, sauge, thym et serpolet	Ciboulette et livèche	
					Framboise	
<b>MARS</b>						
	Céleris, choux d'été et d'automne, artichaut, brocoli, aubergine, poivron et tomate	Carotte, navet de Milan, oignon de semis, radis de printemps, épinard, roquette et petit pois à grains lisses	Oignon à repiquer, rhubarbe, laitue	Carotte, poireau, chou de Bruxelles, chou de Milan, chou <i>kale</i> , endive, épinard et mâche	Crosne et topinambour	
	Hysope, marjolaine, persils plat et frisé, piment et sarriette annuelle		Ail, ciboulette, échalote, livèche et raifort	Ciboulette, cresson alénois, laurier-sauce, livèche, persil plat et persil frisé, raifort, romarin, sauge, thym et serpolet	Ciboulette, livèche, mélisse, menthes, raifort	
	Bleuet, capucine, œillet d'Inde et souci					
			Figue, framboise, fraises remontantes, groseilles à grappes et à maquereau, kiwi, mûre des jardins et raisin de table		Framboise	Abricot, cerise et prune
		Avoine				
<b>AVRIL</b>						
	Betterave rouge, chicorées d'été, choux d'automne et d'hiver, maïs doux, laitue, poireau, concombre, grandes courges et courges musquées, courgette, melon	Laitue à couper, radis de printemps, petit pois ridé et mange-tout	Pomme de terre, asperge, choux d'été, laitue	Asperge, carotte, choux d'hiver, endive, épinard, laitue pommée, mâche, radis de printemps, pissenlit, poireau, rhubarbe et roquette		
	Basilic	Aneth, cresson alénois	Ciboulette, estragon, hysope, laurier-sauce, lavande officinale, marjolaine, mélisse, menthes, origan, persils plats et frisé, raifort, romarin, sarriettes, sauge, thym et serpolet, verveine citronnelle	Cerfeuil, ciboulette, cresson alénois, laurier-sauce, lavande officinale, livèche, persils plat et frisé, raifort, romarin, sauge, thym et serpolet	Ciboulette et ciboule, estragon	
	Fenouil vivace	Bourrache, capucine, cosmos, chrysanthème comestible et toutes les jachères fleuries	Souci et œillet d'Inde, ainsi que les fleurs vivaces rustiques	Pâquerette, pensée et violette	Toutes les vivaces	
			Kiwi		Figue, kiwi et noisette	Abricot, cerise, coing, poire, pomme et prune
		Maïs et quinoa				
<b>MAI</b>						
	Chou-rave, fenouil bulbeux, laitues pommées d'été et poireau	Endive, haricot filet et mange-tout nain, radis d'été	Artichaut, aubergine, céleris, chicorées d'été, choux d'été (dont brocoli et chou-fleur), concombre, courges d'hiver, courgette, laitue, maïs sucré, melon, poivron, pomme de terre et tomate	Asperge, chou-rave, laitue pommée et laitue à couper, navet de Milan, oignon blanc, pissenlit, radis de printemps, rhubarbe et roquette		
			Basilic, estragon, hysope, marjolaine, piment, sarriette annuelle, stevia et verveine citronnelle	Cerfeuil, ciboulette, cresson alénois, laurier-sauce, lavande officinale, livèche, menthes, persils plat et frisé, romarin, sarriette, sauge, stévia, thym et serpolet, verveine citronnelle		
		Haricot d'Espagne, œillet d'Inde et souci	Bleuet, capucine et fenouil vivace, ainsi que toutes les fleurs vivaces	Bourrache, chrysanthème comestible, pâquerette et pensée	Toutes les fleurs vivaces	
				Cerise et fraise	Kiwi et noisette	
		Maïs, millet, sarrasin et sorgho				
<b>JUIN</b>						
	Chicorée d'été et d'automne, laitue pommée d'été	Carotte, endive, tous les haricots, laitue à couper, pissenlit et radis d'été	Betterave rouge, brocoli, céleris, chicorée d'été, chou-rave, chou-fleur d'été et d'automne, choux d'hiver, courges d'hiver, fenouil bulbeux, laitue pommée d'été, melon et poireau	Artichaut, carotte, concombre, courgette, fenouil bulbeux, fève, laitue pommée et laitue d'été, navet de Milan, oignon blanc de semis, petit pois et pois mange-tout et pomme de terre		
	Ciboulette, persils plat et frisé	Aneth, cornichon, cresson alénois	Basilic	Ail, aneth, basilic, ciboulette, coriandre, estragon, hysope, laurier-sauce, lavande officinale, livèche, marjolaine, mélisse, menthes, origan, persils plat et frisé, romarin, sarriette, sauge, stévia, thym et serpolet, verveine citronnelle		
	Pâquerette, pensée et violette	Bourrache, bleuet, chrysanthème comestible et fenouil vivace		Capucine, cosmos, œillet d'Inde et souci		
				Cassis, cerise, framboise, fraise, groseille à grappes et à maquereau, pêche	Cassis, fraise, groseilles à grappes et à maquereau	
		Millet				