

Notice RésiWay

ResiWay AISBL est une association à but non lucratif dont l'objectif est de faciliter les actions écologiques et de permettre à chacun de participer à rassembler les informations pratiques issues de l'accumulation d'expériences individuelles et collectives.

Ce document est repris dans la [bibliothèque en ligne ResiLib](#) dont le but est de diffuser des documents offrant des retours d'expériences et informations didactiques pour faire soi-même, de manière écologique et à faible coût.

Tout est mis en oeuvre pour proposer des informations exactes et de qualité.

Toutefois **ResiWay n'est pas l'auteur** de ce document et ne peut donc assumer la responsabilité de l'exactitude, de l'actualité et de l'intégralité des informations mises à disposition.

Document

Auteur: Richard WALLNER

Note: ce nom peut être incomplet, inconnu ou un pseudonyme, selon la volonté de l'auteur

Titre original: Synthèse culture sur butte

ResiLink: Ce document est accessible à tout moment à cette adresse, et le restera toujours

https://www.resiway.org/document/112/WALLNER-Richard_Synthese-culture-sur-butte_2009_fr

URL originale: http://aupetitcolibri.free.fr/SE_FORMER/ButteSynthese.pdf

Note: Il est possible que cette adresse soit inconnue, n'existe plus ou que le contenu original ait été remplacé

Droits d'auteur

Ce document a été mis à disposition par l'auteur sous une licence permettant sa libre diffusion avec "**certains droits réservés**". Les droits à appliquer doivent **respecter les indications de l'auteur** cité ci-dessus ou, à défaut, la licence **CC BY-NC-SA 3.0** - <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/fr/> :



Attribution - Vous devez créditer l'oeuvre, intégrer un lien vers la licence et indiquer si des modifications ont été effectuées. Vous devez indiquer ces informations par tous les moyens raisonnables, sans toutefois suggérer que l'auteur original vous soutient ou soutient la façon dont vous avez utilisé son oeuvre.



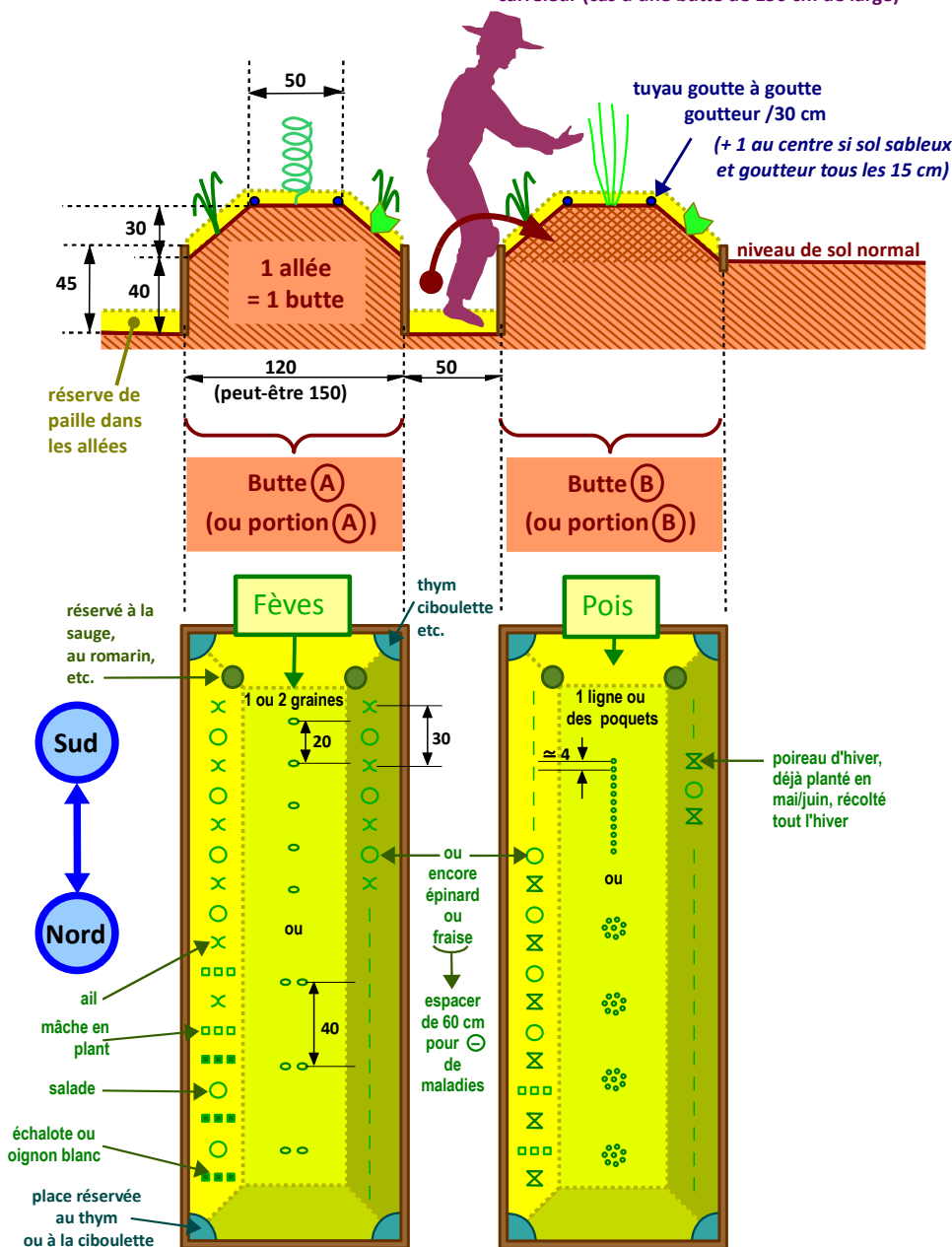
Pas d'Utilisation Commerciale - Vous n'êtes pas autorisé à faire un usage commercial de cette oeuvre, tout ou partie du matériel la composant.



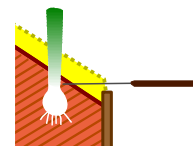
Partage dans les Mêmes Conditions - Dans le cas où vous effectuez un remix, que vous transformez, ou créez à partir du matériel composant l'oeuvre originale, vous devez diffuser l'oeuvre modifiée dans les mêmes conditions, c'est à dire avec la même licence avec laquelle l'oeuvre originale a été diffusée.

Période n°1 : sept/oct

lorsque que je m'appuie sur le rebord avec mes genoux, j'utilise une protection de carrelor (cas d'une butte de 150 cm de large)



poireaux : déjà implantés précédemment (en mai/juin, voire juillet), ils sont récoltés tout l'hiver, jusque mars. Pour leur récolte, ne les arrachez pas, coupez-les en terre en enfonçant un couteau horizontalement dans le coteau, de façon à couper au-dessus du bulbe.



→ De cette façon, vous pouvez avoir une seconde pousse de poireau, sauf pour les récoltes tardives où la repousse fera des graines.

salade, mâche, ail, oignon, échalote : la paille est trop épaisse. Enlevez-en pour laisser 2 à 5 cm où vous plantez. Le surplus de paille est mis dans les allées.

mâche : pas besoin d'enfoncer la motte dans le sol ! Posez dessus, cachez avec la paille et arrosez !



limaces : ne vous faites pas déborder grâce à la pâture d'un ou deux canards dans vos allées, et/ou grâce aux hérissons et autres prédateurs que vous protégez.

fèves : s'assurer que le sol est bien humide avant de mettre les 10 cm d'épaisseur de paille. Pré-germez vos fèves en les laissant une nuit dans l'eau puis posez-les sur le sol avant de mettre la paille.

pois : idem fève. Toutefois, si vous avez quelques limaces, mieux vaut les enterrer à 1 cm sous la surface. Choisissez des pois d'hiver comme « Douce Provence ».

paille : les 10 cm d'épaisseur protégeront le sol des fortes pluies d'hiver et du gel. Petit à petit décomposée, elle sera renouvelée après l'installation et le bon démarrage de vos cultures de mai/juin, c'est à dire en juillet. **Souvent livrée serrée, en botte, la paille doit être « détassée », sinon les jeunes pousses de fèves et de pois ne la traverseront pas.** De façon pratique, je détasse la paille en un gros tas avant d'aller la répandre, ou bien je me sers dans les allées.

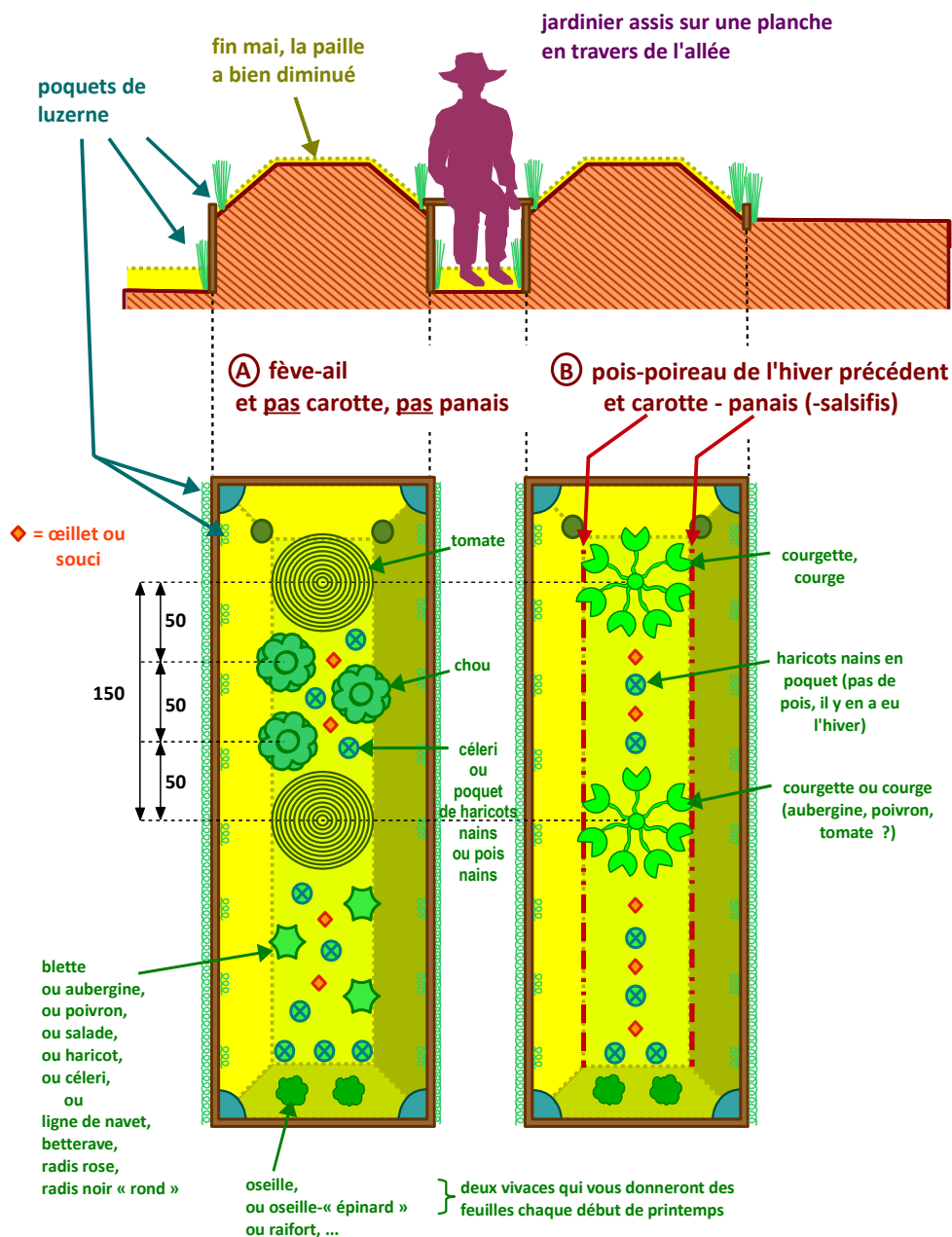
vesce : tout comme la fève et le pois, la vesce fertilise le sol en azote. Contrairement à la fève et au pois, elle n'est quasiment pas mangée par les limaces et les mulots. ☺ Sauf que vous non plus vous ne pouvez pas la manger. Au moins elle aura bien fertilisé, sans ennui. Semez-la comme le pois. Elle est aussi résistante au gel.

climat : les régions de France ne se ressemblent pas, à tel point que les fèves ne sont pas cultivées l'hiver dans les régions trop froides : observez et discutez avec les vieux jardiniers de votre secteur. ☺ Par ailleurs les sachets de graines apportent des indications de semis comme c'est le cas chez <http://www.biaugerme.com/>, semencier bio où vous pouvez commander par correspondance. Leur catalogue a aussi des indications utiles sur chaque graine.

sauge : une simple bouture suffit en novembre, comme pour le romarin ou la lavande. Contrôlées par la taille, les déchets sont dispersés sur la butte.

arrosage : en été comme en hiver, vos buttes ne doivent pas dessécher. Le goutte à goutte permet d'arroser en douceur sous la couverture du sol. Personnellement, je préfère « allumer » le goutte à goutte 2 à 5 min chaque jour plutôt que 15 min et plus tous les 3 jours. Il me semble que l'eau se perd moins dans les profondeurs du sol, donc moins de perte de minéraux (emportés par l'eau) et plus d'eau répartie dans la butte. Ceci dit, j'en suis venu à ce fonctionnement court parce que j'ai un sol très sableux, l'eau part vite dans le sous-sol ! Lorsqu'il pleut plus de 5 mm je n'allume pas le goutte à goutte.

Période n°2 : mai/juin



Nous retrouvons nos deux buttes ① et ② (ou portions).

Si les fèves et les pois ne sont pas morts de froid, leur récolte a lieu autour d'avril et mai. Ils seront fauchés après récolte pour servir de paillage. Si vous avez de la vesce, vous la coupez et la laissez en couverture sur le sol, juste avant vos nouvelles plantations.

Les salades, la mâche, les oignons blancs « frais », l'ail « frais », l'épinard, ont été récoltés durant l'hiver ou au début du printemps.

Il reste l'ail « sec », l'oignon blanc « sec », les échalotes, à récolter fin juin début juillet.

Pour des pieds de fraise âgés (1 à 3 ans) on aura laissé un stolon refaire un nouveau pied dans l'espace des 60 cm, puis on arrache le pied âgé remplacé.

Luzerne : produit un feuillage vert azoté et riche en minéraux puisés très profondément, sans concurrence avec nos légumes. La faucher régulièrement (si + haute que 30 cm) et étaler sur le paillage. La luzerne est vivace, même si elle ne se voit plus en hiver.

Carotte - panais : ces deux légumes viennent « caractériser » notre alternance entre butte ① et butte ②. Leur culture pose deux problèmes au moment de la récolte : le sol est bouleversé par l'arrachage, et on prélève des racines qui ne pourront pas nourrir les organismes souterrains. L'alternance est donc importante pour préserver la vie du sol.

→ C'est en même temps un repère qui permettra à beaucoup d'autres légumes de ne pas être cultivés deux fois de suite au même endroit : cela diminuera les maladies.

Œillet et souci : fleurs qui par leurs effets bénéfiques pour les cultures (notamment éliminent des parasites dans le sol) sont vivement recommandées, ici et là dans les espaces disponibles une fois les cultures implantées. Les années suivantes, les soucis se ressèment tout seuls, et peut-être aussi les œillets (pas chez moi). Les enlever pour n'en laisser qu'un pied par mètre environ.

Culture des coteaux (côtés) :

- **butte ①** : comme expliqué plus haut, il peut rester des cultures qui seront enlevées fin juin, début juillet. Par conséquent, soit on plante déjà des jeunes poireaux dès mai, là où il y a de la place (30 cm entre chaque poireau), soit on attend début juillet pour les planter.

Étaler la plantation de mai à juillet peut permettre d'étaler la récolte de poireaux d'octobre à mars. Parmi les poireaux : salades ☺ ou fraises (tous les 60 cm).

- **butte ②** : en mai, normalement, vous n'avez plus de poireau, ceux restant sont montés à graines. Laisser quelques tiges à graines et couper le reste que vous laissez en paillage ou dans les allées si trop volumineux.

C'est donc dès mars que l'on plantera, parmi les poireaux restant, des bulbilles d'oignons jaunes ou rouges. Leur récolte aura lieu dans l'été et laissera la place à l'alternance de la butte ① : ail, etc.

Parmi ces oignons, on peut mettre salade ou fraise.