

# Généralités

## S'informer avant de se lancer

Permaculture ou non, avant de se ruer sur l'achat de pots et de jardinières, on se renseigne sur les réglementations municipales et de copropriété. De manière générale, il est interdit de suspendre des jardinières à l'extérieur des rambardes afin d'éviter les chutes sur les passants. Un balcon peut supporter en moyenne un poids de 350 kg/m<sup>2</sup>. Mais attention, la terre humide pèse lourd ! Par conséquent, on privilégie des bacs légers et une terre aérée. Enfin, on s'assure de l'étanchéité du balcon afin de ne pas gêner les voisins du bas.

## Faire un état des lieux

La permaculture étant en premier lieu basée sur l'observation, on vérifie l'exposition de son balcon et la trajectoire du soleil. On garde en tête que les légumes fruits nécessitent 6 à 8 heures d'ensoleillement, les légumes racines et les graines, 5 à 6 heures, et les légumes feuilles 3 à 4 heures. L'exposition Sud est considérée comme étant la meilleure mais attention au risque de dessèchement, surtout dans les contenants de petit gabarit ! L'Est et l'Ouest sont appréciés d'un grand nombre de plantes. À l'inverse, au Nord, les légumes du soleil s'y épanouissent difficilement mais on mise sur les plantes aromatiques (basilic, ciboulette, persil, cerfeuil, menthe), les légumes-racines (radis, navet, gingembre) et les légumes-feuilles (épinard, chou kale) qui supportent la mi-ombre. D'autre part, on piste les vents dominants, les vues à camoufler ou à mettre en valeur, la position des éclairages, les nuisances sonores etc. Le plus simple est de s'aider d'un croquis pour élaborer son futur potager en définissant des zones précises (circulation, détente, mur végétal, plantes aromatiques etc.).

## Démarrer son potager

Il est possible de commencer en toute saison, même en hiver si les températures ne sont pas trop fraîches. On peut faire ses semis soi-même (en godets ou directs) ou acheter des plants si l'on manque de temps (ou de patience !). Dans une jardinière de 100 x 15 x 10 cm, on plante 5 à 7 plantes annuelles ou bisannuelles ou bulbeuses ou aromatiques, mais aucun arbuste ornemental ou conifère. Dans un bac de 100 x 30 x 40 cm, on dispose 2 à 3 arbustes ornementaux ou conifères, ou bien 7 à 8 plantes annuelles ou bisannuelles ou bulbeuses ou aromatiques, sur deux lignes. Il vaut mieux commencer petit, sans pression, et observer la réaction de chaque plante.

## Optimiser l'espace

On travaille sur plusieurs dimensions, dans le temps et l'espace. Dans le temps, on échelonne les plantations. L'idée, c'est de semer peu à chaque fois, mais de manière régulière. Par exemple, on plante des pommes de terre en mars et en juillet, on fait des semis de courgettes et concombres en avril puis en juin, de haricots en mai, en juin et en juillet. On anticipe la période hivernale en semant dès le mois de juillet des choux, betteraves, chicorées, radis d'hiver, et dès le mois d'août des oignons, de la mâche, de l'épinard... à mettre en place à la fin des cultures estivales (aubergine, tomate, concombre) ou un peu avant si on a de la place. Pour optimiser l'espace, on travaille sur la verticalité. Avec des bambous, on conduit certaines plantations en hauteur comme les haricots et les petits pois à rame. D'autre part, la permaculture invite à favoriser la polyculture - en mettant deux à cinq espèces différentes dans un même contenant - et à pratiquer le compagnonnage qui consiste à associer des

cultures qui s'entraident. En plus de protéger des maladies et des insectes ravageurs, voilà un gain de place assuré ! Valéry Tsimba, auteure de « Mon balcon nourricier en permaculture » (éd. Ulmer), recommande de densifier volontairement les cultures, en réduisant d'un tiers les distances de plantations recommandées avec des duos qui fonctionnent bien : laitue et radis, carottes et radis, blettes et mâche, pommes de terre et haricots ou petits pois.

## Choisir des variétés productives

On se tourne vers des plantes potagères annuelles qui permettront de faire des récoltes rapidement et d'enchaîner les cultures, à compléter avec quelques variétés bisannuelles comme le chou kale - dont on peut récolter les jeunes feuilles dès la première année - et le brocoli. Parmi les légumes à fort rendement, on compte sur le cresson, les petits pois, la laitue, la mâche, les herbes aromatiques, le concombre, le fenouil « Précoce d'été », le chou chinois type Pak Choï et Pe Tsai, les pommes de terre « Bleue de la Manche », les tomates « Reine des Hâtives » ou « Précoce de Quimper ».

## Booster la fertilité des bacs

Dans ces volumes restreints, les éléments nutritifs des sols s'épuisent rapidement ; on veille donc à enrichir la terre avec un fertilisant naturel : de l'engrais issu du compost maison, du compost de surface éventuellement traité par des vers de fumier (*Eisenia Foetida*) volontairement introduits dans les bacs de culture, du purin homemade - issu par exemple de la macération d'orties fraîches trouvées dans un square par exemple. Autre solution efficace : réaliser une lasagne en remplissant les pots et jardinières avec une couche drainante au fond (billes d'argile, petits cailloux), de la matière carbonée (type carton), de la matière azotée (épluchures, thé, marc de café) puis de la terre ou du compost. La décomposition opérera pendant la pousse des légumes.

## Économiser l'eau

Récupérer l'eau de pluie ou de cuisson est une technique de base du jardin zéro déchet. On arrose ainsi ses plantes avec un arrosoir traditionnel, une bouteille d'eau percée ou avec la technique ancestrale des oyas, des poteries en argile cuite qui font couler l'eau lentement. Autre astuce facile à mettre en œuvre, le paillage qui va permettre de limiter l'évaporation de surface, et donc la fréquence d'arrosage, et de garder les légumes propres. Pratique !

## Accueillir la biodiversité

Le jardin au balcon peut attirer bien plus que les moineaux, les pigeons ! À commencer par les insectes pollinisateurs, véritables rois de la biodiversité à préserver, car en transportant le pollen des organes de reproduction mâle (les étamines) vers ceux de reproduction femelle (le pistil), ils nous permettent d'obtenir des courgettes, des concombres, des oignons, des fraises ! Par conséquent, on songe aux plantes mellifères, dont le pollen et le nectar alimentent les butineurs : courgette, cornichon, fenouil, coriandre, sauge, basilic, ciboulette, et certaines fleurs comme la bourrache, la nigelle de Damas et le dahlia. On laisse donc fleurir tous les plants, même les aromates. On pense également aux petits oiseaux, notamment en hiver, en mettant à leur disposition une mangeoire, de l'eau et des boules de graisse suspendues. Le balcon, un véritable refuge du vivant !

Source : <https://www.elle.fr/Deco/Exterieur/Jardin/8-astuces-pour-avoir-un-balcon-nourricier-en-permaculture-3932870>

