

Sandrine Kervarec une passion

la permaculture



Le petit lexique de Sandrine

Butte autofertile : consiste à creuser une tranchée et y placer des mauvaises herbes (sans graine, sans racine), du bois mort, du branchage, des ronces, des feuilles... Puis ranger et tasser, arroser copieusement et ajouter une couche de fumier ou compost. Recouvrir avec la terre extraite ; aplanir et établir des passages en étalant de la paille, écorces ou planches, pour circuler (tout cela récupéré à droite à gauche bien sûr !). Le sol est alors prêt pour les plantations et semis.

Les lasagnes : consiste à poser couche après couche, du carton, de l'herbe fraîche (pour l'azote), de l'herbe sèche (pour le carbone), encore de l'herbe fraîche, puis de la paille, avant de finir avec du terreau de forêt (que l'on trouve sous les châtaigniers). Pour protéger le terreau, on remet de l'herbe.

Avantages de ces pratiques :

- une forte économie d'eau, une plus forte production.
- La terre est moins basse ! pour ceux qui ont mal au dos, c'est un atout car le sommet de la butte est surélevé.
- La terre se réchauffe davantage, ainsi l'on peut produire plus tôt au printemps.
- La terre est mieux drainée. L'eau pénètre mieux et ne stagne pas. Évite l'inondation.

Le Purin : fait d'orties, de consoude et de la cendre (surtout utilisée dans la serre)

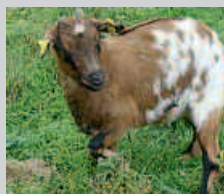
Comment fabriquer son propre purin : mettre 1 kg de feuilles broyées dans 10 litres d'eau. Mélanger chaque jour jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles. Puis filtrer pour mettre en bouteille (bouteilles de lait de récupération !). Le reste ira sur le compost déjà existant pour l'aider à se décomposer.

Comment faire son compost ? : Respecter : 1/3 d'azote (ex: épluchures, tonte d'herbe fraîche) et 2/3 de carbone (ex: feuilles mortes, herbe sèche). Le compost est prêt au bout d'un an.

**Alors jardiniers,
jardinez !**



Le purin : 1^{re} étape



Sandrine, aide-soignante, habite Guiclan depuis 2011, avec son mari et ses deux enfants de 3 et 7 ans.

Sandrine découvre la permaculture dans une revue, et en 2012, elle décide de créer son potager, à Kervahervé. Ce n'est pas la place qui manque !

Nous y trouvons un jardin de 1 200 m² (y compris la serre) où se côtoient une multitude de légumes : crosnes, oca du Pérou, capucine tubéreuse, topinambour, rutabaga, radis noir, chou-fleur, artichaut, patate douce, tomates cœur-de-bœuf, noire de Crimée, grappe, butternut, potimarron, pastèque, melon, betterave jaune, courgette, concombre, panais (très bon en frites !), pomme de terre vitelotte ou ratte.

Mais aussi quelques cultures perpétuelles pour certaines variétés comme l'oignon rocambole, l'ail, les épinards, les poireaux, la poire de terre (ou yacon) et diverses courges. Dans ce fabuleux grand jardin, on trouve aussi cinq poules nourries de grain, de feuilles de choux et de restes alimentaires et promenées dans une brouette faite "récup maison" pour picorer l'herbe.

À côté, dans un verger de 1 000 m², on peut cueillir des fruits tels que : kiwis, pommes, raisins, poires, prunes sans oublier les 1 000 m² de pâture pour la chèvre et le mouton !

La passion de Sandrine s'accroît petit à petit en travaillant la terre. Mais malgré les nombreux livres et documents, elle ressent le besoin de se perfectionner. C'est en 2014 qu'elle suivra une formation de 10 jours à Plufur

dans les Côtes d'Armor. Aujourd'hui, grâce à cette formation, Sandrine peut même initier les gens qui le souhaitent à cette méthode de culture.

Les différentes cultures se font tout au long de l'année. Une fois récoltés, les légumes peuvent se conserver dans le sable. Dans le moment Sandrine fait des essais de conservation avec de la patate douce. L'an passé, l'essai a été concluant avec le topinambour. Elle aime également cuisiner ses légumes, ses fruits pour en faire des confitures, des compotes et des conserves.

Sandrine nous explique ce qu'est la "permaculture" : "C'est une culture sans pesticide, que du naturel.

La permaculture est une approche globale qui invite à observer la nature, à questionner la conception de notre jardin et surtout, à expérimenter. C'est en observant la nature que nous apprenons comment les écosystèmes fonctionnent.

La technique étant de ne jamais retourner la terre, mais de toujours recouvrir le sol d'une couche de débris (de végétaux en décomposition, de bois broyé) en créant des buttes ou des lasagnes. Ces couches de litière ou paillis vont nourrir, tout en se décomposant, les lombrics, micro-organismes, insectes qui vivent en surface et dans le sol et qui vont travailler à



notre place.

L'activité de cette vie du sol va contribuer très fortement à améliorer l'état physique, chimique et biologique du sol, à le rendre plus fertile et plus résistant. Nous allons également enrichir cette terre avec du purin ou de la consoude fait maison.

Petites astuces afin d'éviter que des insectes ne viennent envahir les plantes : fabriquer son abri insectes (avec du bois de récupération). Ces insectes seront là pour faire disparaître les indésirables. On peut aussi laisser certaines plantes monter en graines, mettre certaines fleurs (ex : capucine contre les pucerons)

Toujours cette communion avec la nature !

Si vous aussi vous aimez la nature comme Sandrine vous pouvez vous former en suivant des stages d'initiations ou spécialisés.

Pour en savoir plus rendez-vous : www.permaculturefrance.org

Mais Sandrine ouvre aussi son potager de temps en temps, en juin dernier lors de l'opération "bienvenue dans mon jardin" et récemment aux petits de l'école Jules Verne et sera toujours contente de vous donner des conseils.



La cabane des animaux faite de "récup"



Une niche "abri insectes"