



Fiche technique transmise par Jacques Choulot, ancien jardinier du campus, fruit d'une expérimentation personnelle, dans son propre jardin et pendant près de dix ans.

INSECTICIDES NATURELS

Purin d'ortie :
Hacher grossièrement 1kg d'orties/10L d'eau. Laisser macérer : 12 à 24h pour effet insecticide et fongicide (à 18°C), 10 à 15 jours pour engrais/stimulateur de croissance. Dilution : 5% pr traitements foliaires, 10% à 20% arrosage au pied des plantes. *Riche en azote, éléments organiques et minéraux, et en oligo-éléments. Engrais efficace. Préventif : mildiou, rouille, oïdium. Répulsif : acariens et pucerons.*

Purin de consoude :
1kg de feuilles/10L d'eau, faire macérer pdt une semaine. Filtrer et pulvériser : dilué à 5% sur le feuillage, dilué à 25% au pied des plantes. *Engrais vert le plus précieux au potager. Riche en éléments nutritifs (azote et potasse). La consoude mise en tas produit en quelques jours un compost largement aussi riche que le fumier. Favorise la croissance et la floraison des plantes.*

Décoction de Tanaisie :
400gr de plante fraîche/10L d'eau, tremper pdt 24h, faire bouillir 15min. *Contre pucerons, chenilles, altises, mouches des légumes, aleurodes et otiorrhinques.*

Purin de Fougère :
900gr de feuilles/10L d'eau de pluie, faire macérer pdt une semaine, pulvériser dilué à 10%. *Contre pucerons, escargots, limaces.*

Décoction de prêle :
1kg de tiges de prêle finement coupées/10L d'eau. Faire bouillir 30min et laisser refroidir une demi-journée. Pulvériser diluée à 20%. *Contre maladies cryptogamiques et plus particulièrement rouille, maladie des taches noires sur rosier, monoliose, cloque du pêcher, botrytis, mildiou. Très riche en silice : renforce la résistance aux maladies.*

Infusion de rhubarbe :
1,5kg de feuilles/10L d'eau bouillante. Porter à ébullition, arrêter le feu, laisser infuser 24h. Pulvériser non dilué. *Contre teigne du poireau, pucerons noirs.*

Infusion d'ail et d'oignon :
50gr d'ail et d'oignon hachés avec leur peau /10L d'eau bouillante, laisser infuser 12 heures. Pulvériser sans diluer.

Contre maladies cryptogamiques.

Purin de Rue :
Faire macérer 1kg tiges et feuilles/10L d'eau pdt 10 jours. Pulvériser dilué à 20%. *Contre les pucerons.*

Purin de Sureau :
faire macérer 1kg feuilles, fleurs, tiges, fruits finement hachés/10L d'eau de pluie. Pulvériser non dilué. *Contre pucerons, piéride du chou, teigne du poireau, altises, noctuelles. Pour éviter que les rongeurs n'attaquent les racines des plantes.*

Purin de Tomates :
faire macérer 1kg feuilles et tiges de tomates hachées /10L d'eau de pluie pdt 2 à 3 jours. En prévention : pulvériser cette préparation non diluée tous les cinq jours. *Prévention : contre teigne du poireau, altises, piéride du chou. Curatif : contre les pucerons.*

Purin de Pissenlit :
Faire macérer 2kg de plantes entières avec la racine/10L d'eau. Arroser au sol au printemps et à l'automne dilué à 20%. *Stimule la croissance et améliore la qualité des légumes.*

Purin de Bouleau :
Faire macérer 1kg feuilles fraîches/10L d'eau. Pulvériser par temps humide dilué à 20%. *Prévient la tavelure des arbres fruitiers.*

Purin de Valériane :
Tonique pour les végétaux et fait fleurir les plantes à fleurs et les rosiers. Ne pas mettre sur salade, oignon, carotte.

Décoction d'Absinthe :
10kg plante sèche/10L d'eau. Faire bouillir pdt 30min et laisser reposer toute la journée. Appliquer tous les 10 à 15 jours. *Préventif ou curatif contre pucerons.*

Purin de feuilles de Noyer :
contre pucerons et chenilles.

Purin de feuilles de chou :
favorise la croissance des plantes exigeantes car contient de l'azote et des oligo-éléments.

Purin de Soucis :
fortifie les légumes et améliore les sols fatigués.

Purin de Genêt :
préventif contre piéride du chou.

Purin de Lavande :
préventif contre pucerons et fourmis.

sono-potager@lists.crans.org

L'ECHO de la BUTTE

N°2

Le Journal du Potager Collectif de l'ENS de Cachan

ENS
CACHAN

SoNo
Environnement

N°2

Août - Décembre 2012

SEMIS ...	2
RECOLTES ...	2
CONSERVATION	
DES GRAINES ...	2
SOIREE KFÊT ...	3
MALADIES ...	3
INSECTICIDES	
NATURELS ...	7

O.G.M.: retour sur l'étude Sérialini

La société reconnaît aujourd'hui largement le caractère incontournable des technologies OGM dans l'industrie médicamenteuse ou la recherche biologique. Leur utilisation dans le monde agricole suscite néanmoins de vives interrogations.

... suite page 5

CHARTRE

La Charte du potager de l'ENS Cachan rassemble un ensemble de réflexions visant à la fois à expliciter les principes sous-jacents au projet du potager collectif au sein du campus de l'ENS, et la façon dont ceux-ci peuvent se traduire concrètement dans la conduite du projet.

... suite page 4

ANTHROPOLOGIE du rapport au sol

Dans le siècle dernier, les milieux agricoles ont perdu notre attention. L'urbanisme et l'architecture modernes se sont imposés par l'éloge du progrès technique. Surélevée par des pilotis et hygiéniste, ses constructions sont fortement marquées par l'esprit de reconstruction d'après les deux guerres. ... suite page 6



SEMIS

Les nombreux semis de tomates ont tous pris, mais n'ont pas tous beaucoup poussé. Une fois en terre, au début, on les a recouverts de culots de bouteilles en plastiques pour les protéger des intempéries. Ils ont fini par donner de très beaux plants, avec une récolte honorable, mais qui est arrivée tardivement (à partir de fin Août-Début Septembre, jusqu'à mi-October).

Les autres semis n'ont pas donné grande satisfaction. Sur toutes les courges que nous avons semées, seulement une a été mise en terre et a donné des fruits.

Nous nous occupons de nos semis régulièrement, en les recouvrant tous les soirs, les arrosant quand il le fallait... le problème vient probablement du fait qu'ils n'étaient pas assez exposés au soleil pendant la journée. Au printemps prochain, nous ferons en sorte de faire nos semis à un autre endroit, plus exposé.



RECOLTES

Outre ce qui a été récolté au début de l'été (voir 1er numéro de l'ELDB), début Août nous avons récolté des haricots verts, des concombres et des potirons *Sweet Dumpling*. Les plants de pois étaient tout secs, on les a arrachés vers le 20 Août. On a également, à cette époque, récolté des aubergines, encore des potirons *Sweet Dumpling*, et des mini-citrouilles *Jack Be Little*.

En Septembre, et ce jusqu'à mi-octobre, on a récolté nos tomates (au total, bien quelques kilos.) On en a fait goûter de nos meilleures variétés lors d'une soirée Kfêt, le 26 septembre, en association avec la Beekeeper Society et Fruit[ENS]Mix. A cette époque on a aussi récolté de nouveau des aubergines, des haricots verts, et aussi des radis, des salades, des choux et des melons.

Un peu plus tard, nous avons récolté de nos carottes (semées début Juin). Cette récolte s'est étendue jusqu'à fin décembre, mais les dernières, sans avoir beaucoup plus poussé, commençaient à être abimées.

CONSERVATION DES GRAINES

Pour les tomates et les concombres, une fois le fruit arrivé à maturité (rouge sombre/noir pour les tomates, orange marron pour les concombres), on a récolté les graines qu'on a mises dans un pot en verre. Après quelques jours, une fine pellicule de moisi blanc se forme sur le dessus. Ce processus permet de dissoudre la gelée qui entour la graine. Suit le rinçage des graines, puis l'étalage des graines sur une assiette ou un carreau de carrelage pour qu'elles sèchent (dans un endroit sec et aéré). Puis mise en sachet en papier (une autre solution étant un filtre à café). Pour les graines de haricot vert et petit pois : Choisir des fruits que l'on va laisser pousser sur la plante jusqu'à maturité, jusqu'à ce que la cosse soit sèche et marron. Cueillir, prélever les graines, les mettre au congélateur quelques jours pour tuer les œufs de charançon. Si un œuf éclot; il mangera la graine : rien ne poussera. Puis mise en sachet en papier.

Pour les graines de courges : à maturité, on prélève les graines, on les débarrasse des filaments, on les fait sécher. Puis mise en sachet en papier.

Graine de radis : il faut laisser monter le radis.

sono-potager@lists.crans.org

sono-potager@lists.crans.org

SOIREE KFÊT

Le mercredi 26 Septembre 2012 on a organisé une soirée sur le campus, avec deux autres associations: Beekeeper Society et Fruit[ENS]Mix. L'objectif était à la fois de faire connaître le projet du potager aux nouveaux venus (ainsi qu'aux anciens), et de leur en faire goûter les premiers fruits. On n'a pas eu assez de légumes (tomates, aubergines, etc.) pour en faire le plat principal. On a également fait une ratatouille avec des légumes achetés dans le commerce, ainsi que du riz. Avec notre récolte, on a tout de même pu préparer un caviar d'aubergine ainsi qu'un gaspacho, qu'on a servi sur du pain, fait maison également. On a fait déguster directement nos meilleures tomates, ainsi des quiches délicieuses et originales - aux fanes de carottes, de radis, et aux orties - tout ceci en distribuant le premier numéro de *L'écho de la butte*. Cette soirée nous a donc également permis de faire découvrir le projet à ceux qui ne le connaissaient pas encore, et quelques personnes nous ont rejoint. La Beekeeper Society, quant à elle, nous a préparé de délicieuses crêpes agrémentées de leur propre miel, et Fruit[ENS]Mix, de supers jus de fruits !



MALADIES

Dès Juillet, à cause d'un début de mois particulièrement pluvieux et froid, le mildiou, une maladie causée par des champignons parasites, a été retrouvé sur quelques plants de tomates, toutes espèces confondues. Ceux trop infestés ont été arraché (à partir de mi-Juillet) pour éviter que la maladie ne se répande.

Il a de nouveau pas mal plu en septembre, ce qui a causé une infection généralisée des plants de tomates : nouveaux arrachages fin septembre, puis fin octobre quand les plants ET les fruits étaient touchés. Les tomates (abondantes) n'ont pas eu le temps de murir.

Notons que cela a été le cas de nombreux agriculteurs biologiques en Ile-de-France.

Une possibilité que nous avons envisagée est celle du purin de prêle, mais nous ne l'avons pas réalisée.

Nous avons constaté également une infection légère des carottes, rendant certaines parties impropres à la consommation. Cela est sûrement dû à un ramassage trop tardif (jusqu'à mi-décembre) : si on attend trop, les carottes ne poussent plus, et sont, petit à petit, attaquées. Nous nous sommes aussi posé la question de la qualité du sol de l'ENS, n'ayant jamais été travaillée pour la culture, et d'un effet sur le goût des aliments, comme son éventuelle acidité, ce que l'on pense mesurer au cours des années.

Un dernier problème a été posé par le fait que les choux ont presque tous été mangés par des limaces ou des lapins, notre hypothèse privilégiant les lapins sans avoir pu en observer directement.

CHARTRE DU POTAGER

... Elle fournit des directions à suivre possibles, en accord avec ce pourquoi le projet est né. Elle n'est pas immuable, mais bien au contraire, n'aspire qu'à être améliorée.

Collectif

Du travail du potager à la répartition des récoltes, une organisation collective incluant tous les membres actifs du projet est recherchée. Les décisions sont prises démocratiquement lors des réunions, auxquelles tout le monde est invité, via la *mailing list*.

Répartition des récoltes : les fruits peu nombreux peuvent être cueillis, lorsqu'ils sont mûrs, par un membre actif du projet si celui-ci s'occupe du potager à ce moment-là. Pour ce qui concerne les fruits pouvant être récoltés en plus grande quantité, la récolte est plutôt dirigée vers un repas collectif, entre membres du projet ou bien lors de soirées sur le campus, ce qui permet d'étendre le cadre collectif du projet.

L'écho de la butte : journal du potager, qui élargit encore le cadre collectif en informant sur les avancements du projet, ainsi qu'en proposant des axes de réflexions plus générales.

Biologique

La culture de notre potager est réalisée sans aucun pesticide ni engrais chimique, et mêle diverses méthodes traditionnelles, par exemple, les insecticides à base de décoctions ou de purins, la rotation des cultures, le compagnonnage des plantes, etc. Le travail du sol est limité à son minimum.

Les semences doivent provenir :

- de dons de jardiniers amateurs utilisant les mêmes pratiques culturelles

- de l'association Kokopelli, ou d'une association semblable, qui distribue des semences non inscrites au catalogue officiel

- de l'agriculture biologique « classique ».

S'il nous arrive d'acheter des plants déjà constitués pour les planter directement, il faudra s'assurer qu'ils proviennent de l'agriculture biologique, et notamment, n'acheter aucun plant hybride, ni trafiqué de quelque façon.

Durabilité

L'autogestion est un objectif majeur du potager. Cela se traduit par la possibilité de devenir indépendant de l'achat de semences : **l'idéal à poursuivre** est de parvenir à récupérer chaque année les semences de tous nos plants, afin de les replanter l'année suivante, ou bien de les échanger avec d'autres jardiniers ou jardins collectifs voisins, et de planter les-leur (bonne chose pour éviter une certaine « consanguinité »).

Le partage et la transmission du savoir acquis constitue une part importante du projet, et assure sa pérennité au fil des générations étudiantes. Une pensée à long-terme dans l'achat des outils, le travail de la terre, est essentielle pour la réaliser.

Expérimental

L'aspect expérimental du projet repose sur l'idée que le savoir-faire d'un jardin potager ne s'apprend pas dans les livres, mais par l'expérimentation directe, et que c'est la meilleure manière de se l'approprier, pour pouvoir ensuite le réutiliser et le transmettre au mieux.

Concrètement, l'expérimentation porte sur les possibilités de culture et les différentes techniques pour améliorer les rendements, les stratégies et outils pour repousser les nuisibles, ou encore la facilitation du travail d'entretien du potager – en minimisant le travail total à effectuer, par exemple à l'aide du paillage.



O.G.M. : RETOUR SUR L'ETUDE SERIALINI

Matthieu

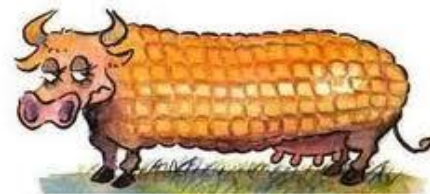
... Elles représentent l'aboutissement d'une agriculture industrielle moderne aux prises avec les scandales sanitaires (pesticides), sociaux et environnementaux (révolution verte, lisier de porc). Les OGM peuvent apporter une résistance à des pesticides, des nuisibles et des conditions environnementales difficiles ou encore enrichir sélectivement en qualités nutritives des plantes à destination de régions du monde en besoin.

L'hypothèse d'un caractère cancérigène d'un plant de maïs OGM possédant un gène bactérien de résistance au pesticide Round-up, tous deux produits par l'industrie Monsanto, a récemment été appuyée par une étude française menée par le professeur Seralini et ses collaborateurs. Il est d'autant plus dommage que cette étude fasse l'objet de lacunes dans sa méthodologie scientifique, de possibles conflits d'intérêt de M. Seralini, et d'une véritable orchestration médiatique pour faire exister cette étude dans l'espace public autrement que par la rigueur de ses conclusions. Ce sont en fait les mêmes méthodes qu'utilisent les industries produisant les OGM : absence manifeste de scientificité des études de nocivité pour la mise sur le marché des souches OGM, réalisées par ces mêmes industries, lobbying médiatique et politique pour faire accepter ces technologies. Aujourd'hui, des études scientifiques sérieuses et systématiques des effets à long-terme des OGM sur la santé ne sont pas réalisées, et par ailleurs aucune dangerosité sanitaire de ceux-ci a n'été prouvée.

Les problèmes sociaux et environnementaux associés aux OGM sont néanmoins eux bien connus et dévastateurs. Ils représentent aujourd'hui un nouvel instrument de dépendance des agriculteurs du monde à des industries concentrées sur le profit et liées fortement à la production de pesticides chimiques nocifs. Ces industries s'appuient largement sur une vision simplificatrice à l'échelle mondiale de la complexité et la dynamique des problèmes alimentaires, agricoles, sociaux et écologiques locaux. Les OGM sont alors en l'état des outils à fort potentiel mais rigides par essence et paraissent inadaptés pour répondre à des problèmes sociaux et environnementaux qu'ils amplifient plutôt qu'ils résolvent. L'agriculture traditionnelle et locale possède quant à elle des outils déjà optimisés, durables et réellement complexes qui mériteraient d'être promus afin de répondre aux enjeux alimentaires majeurs du monde actuel.

BOUFFER DU MAÏS TRANSGÉNIQUE
EST-CE DANGEREUX ?

BÔF!



<http://sboisse.free.fr/planete/ogm.php>

ANTHROPOLOGIE DU RAPPORT AU SOL

Kim

... On se distancie du sol car il est considéré comme impropre, mais aussi parce que la dilatation des espaces que travaille l'architecture moderne exprime si bien la volonté d'une liberté et indépendance de l'homme dans un cadre sécurisé. L'incompréhension du sol dans l'agriculture moderne provient sans doute d'une même posture, à savoir la tendance à accorder une place supérieure à l'artéfact et à la technologie, et une place inférieure à une relation de dialogue avec un environnement (local et global naturel) avec ses particularités et la vie sensible dans celui-ci.

Considérons donc à présent cet objet « sol » dans une perspective transculturelle, ethnologique, anthropologique. La ville telle que nous la connaissons depuis la venue des modes de transports modernes, est surtout caractérisée par la construction de routes goudronnées. Elles soutiennent le mouvement, la liberté de se mouvoir à grande vitesse, de dépasser les contraintes géologiques et de reconstruire et reconquérir un territoire. Or, dans le cas des grandes routes, on favorise la traversée et non la pratique des espaces. L'imperméabilisation des sols (asphalte ou béton), voilà qu'au-delà de poser des problèmes environnementaux (eau souterraine plus rare et plus polluée, manque d'eau potable, dégâts de sécheresse, crues plus fortes, réchauffement des villes en été, etc.) se trouve être un objet assez explicite des mécanismes d'ordre culturel à l'œuvre dans le rapport de l'homme moderne au sol.

Sans doute, la pensée, l'usage et la valeur du territoire, vivent aujourd'hui un changement notamment amené par la prise de conscience écologique. L'architecture de ce siècle évoluera peut-être parce que la façon de se déplacer et de vivre dans l'espace se fera dans une conscience accrue d'un environnement naturel vivant omniprésent, dont chacun pourra faire témoigner la présence sous le goudron. Des projets comme celui de cultiver un potager permettent de **pratiquer l'espace du sol** et de favoriser une compréhension intuitive de la nature, amenant ainsi l'architecture, dans une évolution des pratiques culturelles, à reconsidérer autrement toute construction (provenance des matériaux, pertinence de la fonction, place accordée, dialogue avec les environnements locaux).

Mais notons surtout que se pencher sur la nature, ce n'est pas seulement considérer une globalité, comme on l'entend de plus en plus. C'est, avant cela, considérer à une échelle locale, et puis plus particulièrement individuelle, la nature dans une relation de proximité immédiate (géographique puis physique). Le nouveau rapport au sol est aussi et d'abord d'ordre corporel, sensoriel et donc *individuel*. Si l'urbanisme du XXIe siècle sera caractérisé par des ambitions semblables à celle de la culture d'un potager, c'est-à-dire la pratique expérimentale d'un espace vivant se prolongeant sous tous nos déplacements, alors elle s'adressera à TOUS, car elle formalisera une projection spatiale du corps qui engagera la conscience corporelle de l'individu et de sa place dans l'espace.

