



# L'Écologie pour Vence

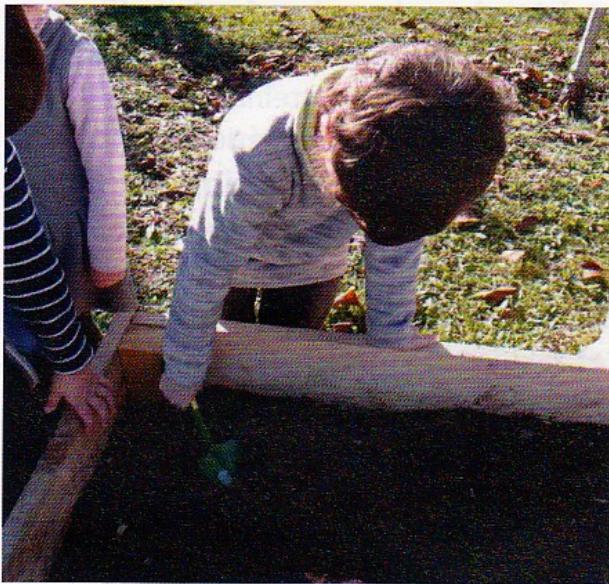
Pour une écologie responsable et citoyenne

Lettre d'information N°127 du mois de mars 2019

Notre projet d'agriculture urbaine pour 2019, objectif :

## 30 Lasagnes à la sauce Vençaise

Fréquemment utilisée par les permaculteurs, la culture en lasagnes permet de cultiver des légumes en ville sur des sols généralement peu adaptés comme des espaces libres mais bétonnés ou dégradés ou même sur une terrasse. Elle permet de composter sur place, de jardiner sans trop se fatiguer, et d'éviter la corvée de désherbage. Elle permet des plantations denses et une hyper production. Le jardin peut être sur terrain privé ou public, dans une propriété, une école, à disposition du public ou non. Il en existe déjà 4 à Vence : dans les jardins de la Maison de la Vie Vençaise et à l'école maternelle du Suve mises en place par notre association. Faciles à construire, faciles à entretenir, peu onéreuses...et écologiques.



Une lasagne comme son nom l'indique est une succession de couches disposées en andains qui vont se dégrader petit à petit et alimenter les plantes qui y sont repiquées. L'intérêt du système est que le jardinier ne dépend plus de la qualité de sa terre pour réussir ses plantations. Penser aux conditions d'écoulement des eaux sur le sol à l'arrosage. **La collecte des matériaux :**

\*En ville, feuilles mortes, tontes, vieux foin, paille bio, laine brute, vieux compost, déchets de cuisine, litière des animaux, terre, broyat de plantes vertes, compost urbain décomposé, mousse du jardin, éventuellement fumier, tout ce qui se jette ou peut de récupérer à la campagne...\* En zone péri urbaine, les terrains déjà plus vastes offrent des possibilités différentes : les lasagnes peuvent être plus grandes et on trouve plus facilement des ingrédients à l'abandon. \* Glanez votre matière première l'hiver et stockez-la à proximité. Organisez votre chantier de février à juin avec les copains pour la réalisation.

# Le jardin en lasagnes, une structure très fertile



**Le montage des couches :** \* Aucun travail du sol n'est nécessaire : commencez par mettre au fond du bâti bois ( maximum 1m30 de large pour un entretien facile) plusieurs couches de cartons d'emballage sans encre d'imprimerie ou de ruban adhésif ou agrafes en recouvrant les côtés. \* Montez-le en mille-feuille en alternant les matériaux verts et bruns par couches de 5 à 10 centimètres maximum. Saupoudrez de temps en temps de terre argileuse ou litière minérale. Placez les matières les plus brutes (broyat, laine, branchages) au fond et affinez en montant. \* Arrosez généreusement pendant le montage pour une lente restitution ensuite par capillarité. Evitez la tourbe devenue rare. \* Une fois terminé le tas doit atteindre 40 cm. Etalez la dernière couche de 5 cm de compost en faisant un petit rebord en périphérie. Le lendemain vérifiez que le tas est bien mouillé. **Le choix des plantes et la plantation :** \* On peut installer des légumes et des plantes aromatiques en mélange du type « lasagne ratatouille ou de curé ». Légumes d'été exigeants en eau et en matière organique. \* Choisissez de jeunes plants : tomates, courgettes, concombres, melons (laisser courir à l'extérieur), aubergines. Installer en dégradé pour un accès facile, fraisiers et salades et aromatiques en périphérie. \* On peut planter le jour même de la réalisation. Plantez sans vous casser la tête, un peu de tout. Pensez à espacer. **L'arrosage est à surveiller les premières semaines :** Une fois la plantation terminée, nouvel arrosage et paillage (Foin, paille). En été procédez par gros arrosages selon besoins. **Evolution dans le temps, entretien :** \*L'entretien consiste surtout à tuteurer et à veiller à ce que chaque plant dispose d'un espace vital suffisant (par effeuillage partiel).\* La hauteur de l'andain va se réduire progressivement. Entre temps tout aura été digéré par les vers de terre. \*En deuxième année, soit vous recommencez à empiler les matériaux soit mettez en culture classique. Si vous êtes gourmand(e), construisez une deuxième lasagne urbaine! Et pourquoi pas un composteur et un hôtel à insectes à côté !

**Une lasagne... pour le plaisir de jardiner, d'avoir de belles et bonnes récoltes à partager en famille et avec les amis.**

**Pour obtenir des conseils de fabrication, d'installation, de plantation et de jardinage bio, contactez : [bernard.barbaroux@gmail.com](mailto:bernard.barbaroux@gmail.com) (Porteur de projet EPV)**