



CREATION D'UN

Potager permacole pédagogique

1. Substrat : Culture en Lasagnes



Afin de ne pas perturber le sol existant et de valoriser les déchets verts, nous utilisons la technique des **bacs en lasagnes**.

Auto-suffisance en matériaux :

Les bacs sont constitués d'une alternance de couches brunes (matière carbonée du site, bois mort) et vertes (matière azotée, tontes, déchets végétaux).

2. Fertilisation : L'Or Noir du Parc

La nutrition du potager repose exclusivement sur le **compostage triple** détaillé précédemment.

Cycle fermé :

Les déjections des pensionnaires et les résidus du centre, après maturation et transformation par la pédofaune (lombrics, larves de cétoines), offrent un amendement riche qui évite tout recours aux engrais chimiques.

3. Paillage : Protection et Humidité

Pour limiter l'évaporation et favoriser la vie du sol, un paillage systématique est appliqué.

a. Broyat et Fauche :

Utilisation des résidus de taille du site et de la fauche du **Miscanthus** (déjà utilisé pour la transition visuelle du public).

b. Régulation thermique :

Ce paillage protège le sol des rayons directs du soleil et maintient une fraîcheur constante, réduisant les besoins en eau.

4. Arrosage : Irrigation Intelligente

Le système d'arrosage est pensé pour être invisible et économe.

a. Pompage Solaire dans l'Étang :

L'eau est puisée dans l'étang régulé, profitant d'une eau déjà tempérée et riche en nutriments naturels.

b. Micro-irrigation sous paillage :

Un réseau de tuyaux poreux ou de goutte-à-goutte est installé directement sous la couche de paillage. Cette méthode évite le gaspillage par évaporation et empêche le développement de maladies cryptogamiques sur les feuilles.

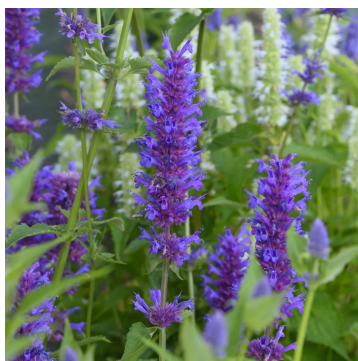
5. Suggestions d'Espèces

Le choix des variétés repose sur une approche multi-fonctionnelle : chaque plante doit à la fois servir la pédagogie humaine et le soutien biologique du site.

a. Le "Bar à Goûter" : Sélection Locale Originale



Conçu pour l'immersion sensorielle, ce bac invite le public à découvrir des saveurs oubliées ou originales typiques de la région.



Agastache (vivace) :

🌿 **Intérêt Visuel** : Épis floraux violets très graphiques et verticaux

🍷 **Intérêt Culinaire** : Saveur puissante d'anis et de réglisse

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Aimant à abeilles

🐦 **Nourrissage (Graines)** : source de nourriture protéinée pour passereaux et corvidés

🧺 **Période de récolte** : Juin à Octobre



Pimprenelle - *Sanguisorba minor* (vivace) :

🌿 **Intérêt Visuel** : Rosace de feuilles découpées, pompons de fleurs pourpres

🥄 **Intérêt Culinaire** : Goût rafraîchissant de concombre et de noix verte

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Plante indigène favorisant la biodiversité entomologique

🐔 **Nourrissage** : Très appréciée des lapins et des oiseaux de plaine, riche en vitamine C et très digeste

🧺 **Période de récolte** : Mars à Octobre



Sarriette - *Satureja* (vivace) :

🌿 **Intérêt Visuel** : Petit buisson compact, aspect de "sentinelle" persistante

🥄 **Intérêt Culinaire** : Saveur poivrée et piquante, idéale pour relever les plats

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Propriétés antiseptiques, attire les pollinisateurs sauvages

🐔 **Nourrissage** : Son goût peut rebuter certains animaux, mais elle agit comme un vermifuge naturel et un tonique général

🧺 **Période de récolte** : Toute l'année



Thym Serpolet - *Thymus serpyllum* (vivace) :

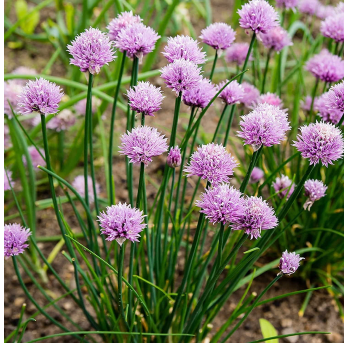
🌿 **Intérêt Visuel** : Tapis ras fleuri, emblématique des sols secs d'Alsace

🥄 **Intérêt Culinaire** : Arôme de thym citronné, très floral et délicat

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Plante hôte pour de nombreux petits insectes locaux

🐔 **Nourrissage** : Apport fibreux, vertus antiseptiques et digestives reconnues pour le petit gibier

🧺 **Période de récolte** : Mai à Septembre



Ciboulette - *Allium schoenoprasum* (vivace) :

🌿 **Intérêt Visuel** : Touffes de "baguettes" vertes surmontées de boules mauves

🍷 **Intérêt Culinaire** : Goût d'ail frais et d'oignon vert ; fleurs comestibles.

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Fleurs très riches en nectar pour les papillons.

🧺 **Période de récolte** : Mars à Novembre



Estragon - *Artemisia dracunculus* (vivace) :

🌿 **Intérêt Visuel** : Feuillage fin, d'un vert vif et lustré

🍷 **Intérêt Culinaire** : Saveur anisée subtile et poivrée, pilier de la finesse culinaire

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Sa forte odeur agit comme un perturbateur pour certains ravageurs

🧺 **Période de récolte** : Mai à Octobre

b. Le "Carré des Perpétuels"



Basilic Perpétuel - *Ocimum kilimandscharicum* (vivace) :

🌿 **Intérêt Visuel** : Buisson ligneux élégant, feuillage dense et aromatique

🍷 **Intérêt Culinaire** : Goût poivré et mentholé

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Répulsif naturel contre certains parasites

🐦 **Nourrissage** : Pour les oiseaux de plaine (faisans, perdrix), une petite quantité de feuilles hachées peut aider à stabiliser la flore intestinale

🧺 **Période de récolte** : Mai à Novembre



Chou Daubenton - *Brassica oleracea* (vivace) :

🌿 **Intérêt Visuel** : Arbuste touffu qui ne pousse pas, reste vert tout l'hiver

🍷 **Intérêt Culinaire** : Jeunes pousses tendres à cuisiner comme le kale

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Refuge d'hivernage crucial pour de nombreux insectes

🐦 **Nourrissage** : Ressource de verdure fraîche permanente pour le pôle aviaire, riche en calcium et vitamines.

🧺 **Période de récolte** : Toute l'année



Oignon Rocamboles - *Allium cepa viviparum* (vivace) :

🌱 **Intérêt Visuel** : Produit des grappes d'oignons "en l'air" au sommet

🍷 **Intérêt Culinaire** : Bulbilles croquants et tiges au goût aillé

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Structure verticale offrant un abri à la petite faune auxiliaire

🐦 **Nourrissage** : À utiliser avec parcimonie (toxicité), comme "antibiotique naturel"

🧺 **Période de récolte** : Juillet à Septembre



Poireau Perpétuel - *Allium ampeloprasum* (vivace) :

🌱 **Intérêt Visuel** : Touffes denses, floraison en ombelle esthétique et graphique

🍷 **Intérêt Culinaire** : Fûts fins et savoureux, se consomme entièrement sans arrachage

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Floraison très nectarifère pour les abeilles de la zone apicole

🐦 **Nourrissage** : À utiliser avec parcimonie (toxicité), comme "antibiotique naturel"

🧺 **Période de récolte** : Septembre à Juin



Oseille sanguine ou Patience des bois - *Rumex sanguineus* (vivace) :

🌱 **Intérêt Visuel** : Grandes feuilles, port robuste et vigoureux

🥄 **Intérêt Culinaire** : Remplace l'épinard avec une acidité subtile

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Plante-hôte stratégique pour les lépidoptères et insectes prédateurs locaux

🐔 **Nourrissage** : Verduce précoce et abondante, riche en fer et minéraux

🧺 **Période de récolte** : Mars à Novembre



Livèche ou Céleri Perpétuel - *Levisticum officinale* (vivace) :

🌱 **Intérêt Visuel** : Grande ombellifère majestueuse, structure et hauteur du bac

🥄 **Intérêt Culinaire** : "Herbe à Maggi", arôme puissant de céleri

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Attire les insectes pollinisateurs et les insectes prédateurs.

🐔 **Nourrissage** : Propriétés diurétiques et toniques

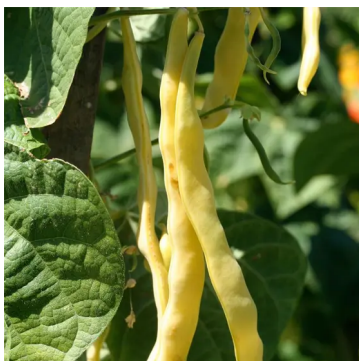
🧺 **Période de récolte** : Avril à Octobre

c. Le Carré "Milpa Alsacienne"



Maïs doux “Golden Bantam” (Variété ancienne) :

- 🌱 **Tuteur vivant** : supporte les haricots
- 🍷 **Intérêt Culinaire** : À griller
- 🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Abri vertical pour les insectes volants et araignées
- 🐦 **Nourrissage** : Grains énergétiques pour les oiseaux et petits rongeurs
- 🧺 **Période de récolte** : Août - Septembre



Haricot à rames “Beurre Or du Rhin” (variété ancienne et locale) :

- 🌱 **Fertilisant** : fixe l'azote pour le maïs et les tomates
- 🍷 **Intérêt Culinaire** : Fondant, sans fil à consommer cuit, chaud ou froid
- 🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Améliore la santé du sol pour la pédofaune (vers, collemboles)

🐦 **Nourrissage** : Source de protéines, fanes appréciées en fin de cycle

🧺 **Période de récolte** : Juillet à Septembre



Tomates “Géante d'Alsace” & “Gloire du Rhin” (variétés anciennes et locales) :

🥕 **Cœur de récolte** : profite de la fertilité apportée par les haricots

🍷 **Intérêt Culinaire** : Crue ou en sauce

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Fleurs nectarifères attirant les bourdons et abeilles

🐦 **Nourrissage** : Vitamines et eau via la distribution des fruits déclassés

🧺 **Période de récolte** : Juillet à Septembre



Arroeche “Rouge d'Alsace” (variété ancienne et locale) :

🥕 **Ombrelle** : protège le sol et les racines du soleil (paillage vivant)

🍷 **Intérêt Culinaire** : Pour colorer et varier les salades d'été

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Grande productrice de graines pour les insectes granivores

🐦 **Nourrissage** : Plante record pour nourrir les passereaux sauvages

🧺 **Période de récolte** : Juin à Septembre



Navet long “Noir d’Alsace” (variété ancienne et locale) :

🌱 **Décompacteur** : sa racine longue et pivotante aère le sol en profondeur

🥕 **Intérêt Culinaire** : Chair blanche, ferme et très savoureuse à consommer cru ou cuit

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Les racines laissées en terre nourrissent les micro-organismes du sol

🐔 **Nourrissage** : Fanes vigoureuses pour les perdrix et racines pour les rongeurs

🧺 **Période de récolte** : Septembre à Novembre



Carotte “de Colmar à Coeur Rouge” (variété locale) :

🌱 **Souterraine** : utilise l'espace profond sous les tomates

🥕 **Intérêt Culinaire** : Chair sucrée et croquante, excellente conservation hivernale

🐝 **Intérêt pour la Biodiversité** : Floraison (si laissée) attirant les syrphes et micro-guêpes

🐔 **Nourrissage** : Épluchures, fanes et surplus pour les lapins de garenne, friandise occasionnelle pour les ragondins

🧺 **Période de récolte** : Septembre