La Culture en lasagne

Le mulching, ou le paillage, consiste à épandre de la matière organique à la surface du sol, afin d'éviter l'érosion et de fournir des ressources en nutriments.

**Mais pas seulement**!

Sa mise en place est simple et nécessite

l’usage de:

Matière brune : (apport de carbone)

\* De la paille/foin

\* Des feuilles mortes

\* De la sciure/copeaux de bois/ broyat

* du carton, de vieux vêtements, du journal.
* Laine de mouton
* Aiguilles de pins
* coquilles de noix

Matière verte : (apport d’azote)

\* Tonte

* Des feuilles vertes
* Compost frais, épluchures de légumes
* Fumier
* Algues

Attention il faut veiller à garder un équilibre entre matière verte et matière azotée afin de ne pas créer de carences dans éléments du sol.

Pensez aussi à faire attention à enlever tout éléments non dégradables (scotch, étiquettes, plastique, ...) et à éviter les matières traitées chimiquement (encres, peintures, lazures, …)

Les intérêts de la mise en place de la lasagne sont multiples.

*Cette technique permet de conserver la fraîcheur au pied de la plante, en limitant l’évaporation de l’eau par le soleil ou le vent. L’arrosage est moins fréquent : “Un binage vaut deux arrosages et un bon paillage vaut dix arrosages”.*

*Elle Nourrit la faune du sol, notamment les vers de terre, dont la fonction pour la vie du sol est indispensable.*

*Elle évite l’érosion et le compactage du sol et protège la plante de nombreuses maladies.*

**Etape 1**: Disposer du carton sur la future zone de culture.

L’usage du carton permet d’éviter le désherbage; les herbes ainsi privées de lumière vont se dégrader d’elle même, nourrir le sol et faire remonter les vers de terre en surface.

**Etape 2**: Rajouter de la matière carbonée tel que du compost de feuilles décomposées en quantité généreuse afin de recouvrir l’ensemble du carton. Cette couche jouera le rôle d’une éponge afin de maintenir les nutriments et l’humidité apportée par les couches supérieures.

**Etape 3:** Rajouter de la matière azotée en alternance avec de la matière carbonée selon la recette bien connue de la lasagne. Il est possible de faire plusieurs niveaux de couches en terminant par une couche de matière carbonée.

A l’école de Roullet par exemple nous avons rajouté des épluchures fraiches de légumes puis des copeaux de bois puis du compost mûr pour finir par du foin.

**Etape 4:** La lasagne une fois recouverte d’un manteau de carbone (paille par exemple) peut être arrosée. Il est possible d’y intégrer des plants aussitôt. Il suffit de creuser un trou dans le paillage jusqu’à la couche de carton avec un apport de terre supplémentaire et de ramener le paillage à la base de la plante une fois celle-ci en terre.

Pour semer, il suffit de faire une fente dans le paillage, de rajouter 2 poignées de terre, de semer les graines et de recouvrir de paillage.

Il est également possible de semer des engrais verts. Il en existe 3 grandes familles:

* Les légumineuses (ex : trèfles, luzerne, sainfoin, vesce,…). Celles-ci fixeront l’azote et le rendront assimilable. Il suffit de les coucher ou de les couper lorsqu’elles sont en fleurs.
* Les céréales (ex: Blé, orge, seigle…) Leur présence apporte de la paille en surface et leur racines en se décomposant dans le sol apportent de la microporosité.
* Les Brassicacées(anciennement crucifère: colza, choux, radis fourragers…) La décomposition de leur racines épaisses va créer de la macro porosité dans le sol.