

## Lettre saisonnière de la Coopérative Le jardin potager (hiver 2011-2012)

Ballens, le dimanche 29 janvier 2011

Chères coopératrices, chers coopérateurs,

Après des records absolus de douceur pour le mois d'octobre en Suisse, le mois de novembre a été le mois le plus sec depuis le début des mesures en 1864, et le plus chaud en montagne. Début décembre, aucune chute de neige n'avait pu blanchir durablement les Alpes en dessous de 2600 m. La sécheresse prenait alors une orientation historique, surtout au vu de la prévision saisonnière hivernale. Heureusement, et pour le moment, elle s'avère assez éloignée de la situation réelle du début de l'hiver, du point de vue des précipitations au nord de la Suisse et des températures : il y a eu une poursuite de la douceur en plaine, avec des pluies tombées régulièrement (quantité 2 à 3 fois supérieure à la normale sur la période) qui ont bien alimenté les nappes phréatiques. En montagne, les fortes chutes de neige successives ont atteint un cumul de 4 mètres dans certaines vallées encaissées du Haut-Valais, une précieuse réserve d'eau pour le printemps.

Si nous avons des quantités de précipitations dans la norme jusqu'à l'été, la sécheresse des nappes pourrait se conclure.

A Ballens, le prolongement de l'automne météorologique jusqu'à début décembre a été propice aux cultures. Et cela nous a permis de terminer les récoltes à temps, avec au final, un stock 1/3 plus important que la moyenne. Le timing a été parfait : à la conclusion de la dernière journée de travail de l'équipe des saisonniers, la neige s'est mise à tomber en abondance. Nous n'avons connu par la suite qu'un épisode neigeux modeste et bref, et jusqu'à présent, aucun froid intense ne s'est installé. Toutefois, à l'heure où vous lirez ces lignes, il se peut bien qu'une vague de froid comparable à celle de janvier 1987 ait débuté, et qu'habitué aux records depuis quelques mois, nous vivions dès ce week-end des températures proches de celles du 12 janvier 1987 (-41.7°C à La Brévine, et -11.1°C à Genève au meilleur de la journée). La chute des températures s'annonce mémorable selon Météo Suisse !

Cette arrivée du froid vif est une bonne nouvelle pour le domaine car nous avons besoin que le sol gèle en profondeur pour pouvoir épandre du compost et du jus de presse de compost (sous-produit de la production de biogaz) sur 12 ha de terrain. En effet, seul un sol gelé et dur comme du béton permet à un tracteur et une remorque pesant environ 15 tonnes de passer sur les cultures sans faire de dégâts.

Le compost et le jus de compost contribuent à fournir de la matière organique diversifiée ainsi que des éléments fertilisants naturels aux microorganismes et aux bactéries, qui les transformeront dès qu'il fera plus chaud. Mais n'oublions pas le travail des vers de terre qui, nombreux, brassent et digèrent littéralement le sol en se nourrissant de la matière organique.

Cet hiver, le domaine est couvert au 2/3 par des engrais verts (seigle et vesce - cf lettre saisonnière automne 2011) et par des céréales d'automne (orge, blé et épeautre), ainsi que par une surface de 1 hectare de colza, encore très beau. Le tiers restant est constitué des anciennes cultures, des cultures encore en place (chou de Bruxelles, chou plume et poireaux), et des parcelles déjà préparées à l'avance pour le printemps. Il y a encore une parcelle avec des choux frisés et une autre avec des oignons à hiverner. Avec le gel, leurs tiges ont séché mais elles reverdiront au printemps.

D'autre part, grâce au dernier dégel, nous avons pu arracher des poireaux et en constituer une réserve en vue de passer la nouvelle période de froid qui s'annonce.

Une partie des topinambours restée en profondeur dans la terre, stockée naturellement, est en

sécurité. Près du hangar, et bien cachées dans la terre, la ciboulette, la rhubarbe, et la Dent de Lion préparent leurs bourgeons pour le printemps.

Cette année, toutes les céréales ont été semées à l'automne. Bien qu'elles hivernent, leur croissance n'est pas pour autant arrêtée, car elles profitent des périodes de douceur. Par exemple, nous avons pu observer que l'orge a bien « tallé », c'est-à-dire qu'une fois la graine ayant développé une racine puis une tige, c'est au tour de la plante de développer plusieurs tiges secondaires, de s'étoffer. Plus la céréale talle, plus elle aura de tiges donc d'épis et de grains.

Pour les demi-journées à la mise en panier, nous nous réjouissons de vous accueillir dans un local que nous nous employons à rendre toujours plus fonctionnel et confortable. Le travail d'équipe précis que vous effectuez chaque semaine est garant d'une belle présentation et d'une bonne qualité des légumes livrés. Nous vous en remercions.

Au plaisir de vous retrouver au domaine des Biolettes.

Gilles Roch et Fabrice Amalric

*Tour des champs et échanges : Gilles Roch et Fabrice Amalric*

*Rédaction de la lettre : Fabrice Amalric*

*Relecture et nouveaux apports : Gilles Roch, Léonore Robert Meer*