



*Les jardiniers du val d'Authion*

## Plantes compagnes

La culture associée, basée sur le principe des plantes compagnes, fait partie des bases du jardinage biologique. De l'observation des jardiniers, mais également de celle des botanistes, a été établi le constat suivant : **les plantes s'influencent réciproquement**. Arrêtons-nous donc quelques instants sur le pouvoir des plantes et sur l'utilité de ce savoir pour le jardinier.

## Le pouvoir des plantes

Une plante dite « compagne » est une fleur, un légume ou bien encore une aromatique qui va favoriser ou perturber le développement de ses voisines par sa capacité à stimuler leur croissance ou au contraire à l'inhiber, à mettre en fuite certains prédateurs ou bien encore à attirer des auxiliaires. Si quelques-unes de ces réactions s'expliquent par les substances qu'émettent certains végétaux (odeurs, gaz, acides...), bien d'autres restent des mystères. Voyons quelques exemples de ces « pouvoirs » :

Certaines plantes ont la propriété d'attirer sur elle les nuisibles. Ainsi, la morelle noire attire les doryphores et s'avère toxique pour leurs larves (au grand bénéfice de la patate !)

Les plantes aromatiques peuvent protéger vos cultures ornementales, comme la ciboulette qui, plantée à côté des rosiers empêcheraient les attaques d'oïdium et de taches noires.

Les œillets d'inde et le ricin attirent à eux les insectes du sol, au rang desquels les fâcheux nématodes...

On peut affirmer, sans s'attirer les foudres du milieu scientifique, que **la diversité dans un jardin est source de perturbations pour les parasites et prédateurs en tout genre. N'hésitez donc pas à varier vos plantations et à faire vos propres expériences !**

## En pratique

Pratiquer les cultures associées consiste à mettre une plante « bénéfique » à proximité d'une plante « potentiellement en danger ». La mise en proximité peut s'organiser dans le potager ou le jardin de diverses façons :

- Dans un potager « classique », organisez les cultures en lignes plutôt qu'en planches, en faisant succéder des rangs de légumes différents
- Intercalez différents plants de légumes (ou de fleurs) sur une même ligne.
- Réalisez un potager en carré ; les légumes y sont naturellement variés et très rapprochés les uns des autres.
- Fleurissez à tout va les bordures du potager et les espaces libres du jardin, avec diverses plantes mellifères et aromatiques
- Plantez ou semez aux pieds des arbres et des arbustes.

N'oubliez pas le bénéfice d'une rotation sur plusieurs années des différents légumes au jardin en évitant la succession de deux plantes de la même famille au même endroit.

## Fleurs et aromatiques

Les associations les plus anciennes, et que personne ne conteste, sont celles des légumes avec les fleurs. Parmi celles-ci, les plus connues et les plus utilisées sont bien sûr l'œillet d'Inde et le souci. Les racines de ces deux plantes sécrètent une substance nématocide (qui tue les nématodes) et insecticide. L'odeur des feuilles de l'œillet d'Inde repousse aleurodes, altises et pucerons. Les fleurs de soucis attirent les syrphes, aux larves mangeuses de pucerons.

Autres plantes compagnes incontournables : les aromatiques. Les essences qu'elles libèrent ont un fort pouvoir répulsif vis-à-vis de nombreux insectes parasites et viennent se mêler aux odeurs attractives des légumes « garde-manger ». De quoi faire tourner en rond bon nombre de pucerons et autres fourmis !

Parmi les aromatiques compagnes, la famille des apiacées (appelé aussi ombellifères) qui est très appréciées des auxiliaires butineurs est bien représentée.

On citera en exemple l'aneth, bon répulsif contre les pucerons, mais également stimulateur de croissance pour les concombres ou encore la coriandre qui éloigne la mouche de la carotte. La liste des bonnes fleurs est longue : sauge, armoise, basilic, lavande, mélisse, rue... faites votre choix !

## Le compagnonnage des légumes

De même que l'association légumes-fleurs ou aromatiques, il y a l'**association légumes-légumes**. La famille la plus réputée en tant que répulsif est celle des alliées (ail, oignon, ciboulette), dont l'odeur a tendance à éloigner de nombreux parasites. Il leur est également attribué le pouvoir de protéger les fraises de la pourriture grise et les tomates et les pommes de terre du mildiou. L'ail et l'oignon agiraient aussi contre la cloque du pêcher et la ciboulette protégerait les pommiers de la tavelure et des chancres. Voici donc des promesses intéressantes à vérifier !

Les associations les plus étonnantes restent celles où il y a échanges réciproques : c'est le cas entre la carotte et le poireau (la carotte met en fuite la mouche du poireau tandis que le poireau éloigne la mouche de la carotte) ou bien encore entre le céleri et le chou ; en effet, si la chenille de la piéride du chou n'apprécie guère l'odeur du céleri, le chou quant à lui protégerait le céleri de la maladie des taches brunes. En plus de cela, il semble que leur association leur permette de mieux profiter des nutriments disponibles dans le sol et par conséquent de mieux se développer.

### Tableau d'associations pour les principaux légumes du potager

**Jusqu'à 1 m, ces plantes se font du bien ou... il faut éviter de les associer**

**Les associations positives ou négatives des légumes notées en gras sont celles les plus souvent citées. Florales et aromatiques sont notées en bleu**

<u>LEGUMES</u>	<u>S'ACCORDE AVEC</u>	<u>N'APPRECIE PAS</u>
<b>Ail</b>	<b>Fraisier, laitue, pomme de terre, tomate, carotte</b>	<b>Pois, haricot, fève, chou</b>
<b>Asperge</b>	<b>Concombre, courge, haricots, navets, persil, tomate, arroche, céleri, chou, laitue, pois, <u>rue, sauge, tanaïsie</u></b>	<b>Pomme de terre</b>
<b>Aubergine</b>	<b>Basilic, chicorée, fenouil, haricot, poivron, betterave, pois, <u>œillet d'inde, soucis, tagette, thym</u></b>	<b>Pomme de terre</b>
<b>Betterave</b>	<b>Choux, échalote, laitue, oignons, chicorée, céleris, <u>capucine, coriandre</u></b>	<b>Epinard, haricots, maïs, poireau, pomme de terre, tomate</b>
<b>Carotte</b>	<b>Coriandre, échalote, haricot, laitue, mache, oignon, panais, poireau, pois, poivrons, radis, tomate, ail, basilic, fève, navet, <u>absinthe, romarin, sauge</u></b>	Aneth
<b>Céleri</b>	<b>Chicorée, choux, fève, poireau, pois, asperge, échalote, épinard, haricot, oignon, tomate</b>	<b>Maïs, persil</b>
<b>Chicorée et endive</b>	<b>Aubergine, betterave, céleri, fenouil, fraisier, haricot, chou, concombre, courge, poireau, pois, radis</b>	
<b>Chou</b>	<b>Concombre, courge Epinard, haricot, laitue, mâche, melon pois, poivrons, pomme de terre, tomate, thym, aneth, asperge, betterave, chicorée, céleri, fève, oignon <u>camomille, capucine, cosmos, hysope, marjolaine, menthe, romarin, sarriette, organ, sauge, thym</u></b>	<b>Echalote, fraisier, oignons, poireau, tomates</b>
<b>Concombre</b>	<b>Aneth, chou, céleri, échalote fenouil, haricot, laitue, mache, maïs, basilic, chicorée, fève, pois, <u>capucine organ, thym, capucine</u></b>	<b>Courge, pomme de terre, melon, tomate, <u>rue</u></b>

<b><u>LEGUMES</u></b>	<b><u>S'ACCORDE AVEC</u></b>	<b><u>N'APPRECIE PAS</u></b>
<b>Courge, courgette</b>	<b>Chou, haricot, maïs, basilic, chicorée, fève, laitue, capucine, dahlia, menthe, œillet d'inde, tabac d'ornement, thym</b>	<b>Concombre, fenouil, melons, pomme de terre, potirons, radis</b>
<b>Épinard</b>	<b>Chou, céleri, fraise, laitue, pois, pomme de terre, radis, tomate, navet, aubergine, fève, haricot, oignon, pois, thym, œillet d'inde, soucis</b>	<b>Bette, betterave, fenouil</b>
<b>Fève et haricot</b>	<b>Aubergine, chicorée, chou, concombre, courge, fraisier, laitue, maïs, melon, navet, pomme de terre, radis, betterave, cèleri, épinard, fraisier, persil, bourrache, capucine, œillet d'inde, romarin, sarriette</b>	<b>Fenouil, pois, poireau</b>
<b>Fraise</b>	<b>Chicorée, épinard, haricot, laitue, oignon, poireau, tomate, ail, ciboulette, échalote, mache, radis, menthe, thym</b>	<b>Chou</b>
<b>Laitue</b>	<b>Chou, concombre, échalote, épinard, fenouil, fève, fraisier, maïs, navet, oignons, poireau, radis, asperge, betterave, courge, courgette, pois, capucine, œillet d'inde, romarin, sarriette, sauge, soucis, thym</b>	<b>Persil</b>
<b>Melon</b>	<b>Haricot, maïs, pomme de terre, tomate, tournesol, organ, persil, thym</b>	<b>Courge, concombre</b>
<b>Navet</b>	<b>Fenouil, épinard, haricot, laitue, mache, pois, tomate, aneth, carotte, menthe</b>	
<b>Panais</b>	<b>Basilic, oignon, poireau, radis, pois, tomate</b>	<b>Fenouil,</b>
<b>Persil</b>	<b>Oignon, tomate</b>	<b>Laitue</b>
<b>Piment Poivron</b>	<b>Basilic, chou, pois, tomate, carotte, oignons, marjolaine, œillet d'inde, organ, souci</b>	<b>Fenouil, maïs</b>
<b>Poireau</b>	<b>Carotte, céleri, fraisier, laitue, mache, panais, tomate, chicorée, menthe, œillet d'inde, romarin</b>	<b>Haricot, betterave, chou, fève</b>
<b>Pois</b>	<b>Carotte, céleri, chou, concombre, laitue, navet, pomme de terre, radis, asperge, aubergine, chicorée, épinard, panais</b>	<b>Fenouil, oignons, poireau</b>
<b>Pommes de terre</b>	<b>Céleri, chou, épinard, fève haricot, pois, radis, ail, laitue, oignon, maïs, ciboulette, coriandre, œillet d'Inde, pétunia</b>	<b>Concombre, courge, courgette, tomate</b>
<b>Radis</b>	<b>Betterave, carotte, épinard, laitue, haricot, panais, pois, chicorée, échalote, fève, fraisier, tomate</b>	<b>Courge, courgette, hysope</b>
<b>Tomates</b>	<b>Asperge, basilic, céleri, ciboulette, carotte, courgette, chou, échalote, épinard, fraisier, oignon, navet, panais, persil, poireau, poivron, radis, panais, poireau, capucine, œillet d'inde, sauge, tabac d'ornement</b>	<b>Concombre, fenouil, maïs, pois, pomme de terre, betterave, chou</b>