



JARDINER au NATUREL

Fiche pratique n° 4



LES ASSOCIATIONS DE PLANTES

Dans la nature, des espèces différentes de plantes se côtoient telles graminées et légumineuses, donnant une grande efficacité à l'écosystème...

Qu'est ce qu'une PLANTE COMPAGNE?

On appelle plantes compagnes les plantes qui s'associent de manière vertueuse, les échanges peuvent être divers :

- **Les effets protecteurs**
- **Les effets répulsifs**
- **Les effets stimulants ou inhibiteur de croissance.**

Pourquoi ASSOCIER LES PLANTES ?

Les principales raisons d'associer légumes de différente famille, fleurs, plantes aromatiques etc... sont nombreuses :

- **Mieux utiliser l'espace** : planter des légumes à croissance rapide entre les légumes à croissance lente (salade entre les choux) ou les élancés entre les légumes étalés, protège le sol et empêche le développement des herbes indésirables en leur laissant moins de place.
- **Repousser les indésirables** : le mélange de végétaux brouille les signaux (odeurs, couleurs...) des insectes et certaines plantes émettent même des substances répulsives (ail, oignon...les plantes aromatiques libèrent des essences au fort pouvoir répulsif)
- **Limitier les maladies** : les racines du soucis au pied des tomates tuent les nématodes tandis que les feuilles repoussent les pucerons.
- **Attirer les auxiliaires** : il est important de faire venir au jardin les pollinisateurs mais aussi les prédateurs de ravageurs (par ex mouches ou guêpes qui pondent leurs œufs dans le corps de leur hôte) : privilégier les apiacées (fenouil , aneth, persil, panais) mais aussi les cosmos, zinnia, tournesol...

Comment FAIRE DES ASSOCIATIONS ?

Comment procéder de façon pratique ? :

- organiser les plantations en ligne plutôt qu'en planche en alternant des rangs de légumes différents et compatibles
- Alternier fleurs et légumes sur une même ligne
- Fleurir les bordures du potager et les espaces libres du jardin avec des mellifères et des aromatiques

TRUCS et ASTUCES



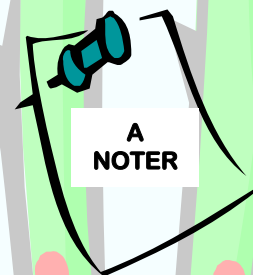
✓ Les BIENFAITS des AROMATIQUES : la lavande éloigne fourmis pucerons et papillons nocturnes et le basilic les mouches et moustiques. Le thym protège les choux de la pièride et la sauge éloigne la mouche de la carotte. La menthe éloigne la pièride du chou et les alaises. La marjolaine éloigne les pucerons ...

✓ Eviter de cultiver côte à côte des légumes de la même famille botanique ! (cf fiche pratique rotation des cultures)

✓ Les LILIACEES (ail, oignon...) et les LEGUMINEUSES (pois, haricots, fèves...) ont tendance à se concurrencer et seront donc séparées...

✓ L'incontournable : le poireau repousse la mouche de la carotte et la carotte repousse la mouche du poireau !

✓ La capucine ou la fêverole attire beaucoup de pucerons, ils ignoreront ainsi vos autres plantations...



Quelques exemples d'ASSOCIATIONS

LEGUME	AIME	N'AIME PAS
AIL	• Carotte - Betterave - Tomate - Laitue - Fraisier -	• Pois - Haricot - Fève
AUBERGINE	• Haricot - Pois	• Pomme de terre
BETTERAVE	• Choux - Oignons - Ail	• Carotte - Tomate
CAROTTE	• Laitue - Oignons - Ail - Echalote - Poireaux -	• Betterave
CELERI	• Choux - Epinard - Radis - Tomate - Poireaux -	• Persil
CHOU	• Céleri - Laitue - Tomate - Pois - Pommes de terre -	• Oignons - Ail - Poireaux - Radis
CONCOMBRE	• Echalote - Oignon - Chou - Haricot - Radis - Laitue - Pois	• Pomme de terre
COURGETTE	• Radis - Haricot - Pois -	• Pomme de terre
EPINARD	• Laitue - Pois - Concombre - Poireau - Chou -	• Pomme de terre - Poivron - Tomate -
FENOUIL	• Endive - Concombre - Laitue	• Haricot - Tomate - Chou -
HARICOT	• Chou - Courgette - Concombre - Pois - Radis -	• Oignons - Ail - Poireaux
LAITUE	• Radis - Pois - Fraisier -	• Tournesol
OIGNON	• Betterave - Carotte - Céleri Radis - Poireau - Navet - Laitue	• Pomme de terre - Chou - Pois - Haricot -
POIS	• Haricot - Epinard - Carotte Navet - Concombre - Laitue - Chou	• Oignons - Ail - Poireaux
POIREAU	• Carotte - Céleri -	• Haricot - Pois - Chou -
POMME DE TERRE	• Pois - Haricot nain -	• Tomate - Aubergine - Courgette
POTIRON	• Radis	• Pomme de terre - Chou -
RADIS	• Carotte - Tomate - Haricot - Pois - Laitue - Courgette -	• Pomme de terre - Chou -
TOMATE	• Haricot - Chou - Poireau -	• Pomme de terre - Aubergine - Pois

Oct 2021

Retrouvez toutes nos
« FICHES PRATIQUES
sur notre site !

Michel MELINE-Maître Composteur-Membre du réseau ADEME de gestion de proximité des biodéchets -Tel 06 71 71 25 36 www.decouverte-nature-oise.com