

4 saisons

JARDIN BIO, PERMACULTURE ET ALTERNATIVES



EN ROUTE VERS L'AUTONOMIE

Partages d'expérience

25
fiches
POUR PASSER À
LA PRATIQUE



16 projets de vie, 16 s...

REPORTAGE
NOËLLE GUILLOT

Un jardin pour trois, toute l'année

À 850 m d'altitude dans une vallée des Vosges, Noëlle Guillot parvient à nourrir en autonomie quasi-totale sa petite famille de trois personnes. Une gageure quand on sait que, à cette altitude, l'été peut commencer très tard et finir très tôt. Pour cela, la jeune femme a appris à jongler avec toutes les techniques de conservation des produits du potager et a récemment installé, avec son compagnon, une serre bioclimatique.

TEXTE ET PHOTOS FRANÇOISE MARISSAL - ILLUSTRATIONS NOËLLE GUILLOT

16 projets de vie

- 06. Stéphane Linou
- 10. Barnabé Chaillot
- 16. Sylvain Hingant
- 22. L'Écocentre-Trégor
- 26. Michel Mouillé
- 32. Gertrude Zorzan
- 38. Sébastien Gourdin
- 44. Lucas Servais
- 50. Michel Carcaud
- 54. Noëlle Guillot
- 60. Anne Denis & Michel Audureau
- 66. Les jardins familiaux de Villeneuve-Saint-Georges
- 72. Hervé Chabert
- 76. François Rouillay
- 80. Les Jardins nourriciers de Die
- 86. La ferme Tournesol
- 94. Stuart Anderson

25 fiches et tutoriels

- 14. La "nixtamalisation" du maïs à farine
- 20. Le bassin en aquaponie
- 21. Le séchoir solaire
- 24. Le four en terre et paille
- 28. Le "rocket stove" nomade
- 30. La marmite norvégienne
- 35. La serre de récup'
- 36. Les tunnels de culture
- 41. La terrasse en palettes
- 42. Le poulailler en palettes
- 47. La lessive à la lavande et le liquide vaisselle
- 48. Le fromage maison
- 52. Les pommes de terre sous couvert de féverole
- 53. Le compost de bouse de vache
- 57. La serre avec un tampon thermique
- 64. Le parcours mobile pour les poules
- 69. Faire grimper les concombres
- 70. Cultiver les légumes exotiques
- 74. Faire ses graines sur son balcon
- 75. Les godets en papier journal
- 78. Le "radeau nourricier"
- 84. Monter un projet collectif
- 90. Habiter sous serre
- 97. Installer des toilettes sèches
- 98. Les toilettes sèches à séparation



on ajoutait une planche, jusqu'à atteindre 200 m² aujourd'hui. Si j'avais dû gérer le potager à la manière de ma grand-mère - bêchage au printemps, sol nu et "propre" sans aucune mauvaise herbe, arrosage quasi quotidien -, il m'aurait été impossible d'augmenter la surface! »

La lactofermentation, la stérilisation et la conservation avec le vinaigre (ou l'huile) font partie des techniques utilisées par Noëlle Guillot pour conserver ses abondantes récoltes. Cela lui permet de varier les sources de vitamines, les saveurs et les plaisirs!

QUAND LE SOL FAIT SA VIE