



Pour certaines variétés, comme ici le fenouil, Noëlle Guillot laisse les graines se disséminer. Photo L'Alsace/Audrey NOWAZYK



Après plusieurs échecs, la famille Guillot est enfin parvenue à récolter des maïs. Photo L'Alsace/Audrey NOWAZYK



Au potager, Noëlle Guillot utilise la méthode du paillage pour limiter les arrosages. Photo L'Alsace/Audrey NOWAZYK

LINTHAL Environnement

Le jardin nourricier de Noëlle Guillot

Sur les hauteurs de Linthal, la famille Guillot vit aujourd'hui en quasi-autonomie pour tout ce qui relève des fruits et légumes. Le potager familial, qui s'étend au fil des années, voit se côtoyer une multitude de variétés fruitières et légumières. Une fois dans la cave, les modes de conservation sont tout aussi multiples !

C'est aux côtés de sa grand-mère, dans la ferme familiale, située dans le hameau du Remspach, sur les hauteurs de Linthal, que Noëlle Guillot a mis les mains dans la terre pour la première fois, pendant ses visites. Alors adolescente, elle se souvient d'un petit jardin, géré à l'ancienne, où la chasse aux mauvaises herbes était le quotidien. « Tout devait être nickel », sourit-elle. À l'époque, seuls les pommes de terre, poireaux, oignons et autres choux trouvaient leur place dans cet espace dédié. Installée depuis une dizaine d'années dans la ferme, avec mari et enfants, Noëlle Guillot a bien fait évoluer la physionomie des lieux, où toutes les herbes folles et autres fleurs sauvages sont désormais les bienvenues !

« Au début, nous ne faisons que de la production de saison, sa-



Les bocaux, aux multiples couleurs, occupent les étagères de la cave de Noëlle Guillot. Photo L'Alsace/Audrey NOWAZYK

chant qu'à 850 mètres d'altitude, la saison ne dure que deux mois », souligne la jardinière. Mais, à force d'astuces, d'observation et d'écoute de sa terre, Noëlle Guillot est parvenue à accroître sa production, jusqu'à ne plus savoir qu'en faire. « Je distribuais le surplus un peu à tout le monde. Et puis je me suis intéressée aux modes de conservation. Cela nous permet désormais de consommer nos légumes tout au long de l'année », mentionne-t-elle.

Un foyer en quasi-autonomie

Depuis cinq ans, le foyer est en quasi-autonomie. « Nous parvenons même à combler la période

creuse de mai/juin, à laquelle nous n'avions plus de légumes en stock ni de primeurs arrivés à maturité », explique-t-elle. Sa solution : l'installation d'une serre non chauffée pour « gratter quelques semaines ». Nous avons installé une cuve à eau, qui fait office de tampon thermique, et au sol, sous des lattes en bois, se cache du compost, dont la fermentation participe à la chauffe des lieux », détaille Noëlle Guillot. Cette année, un tunnel est venu renforcer ce dispositif, pour accroître la production de tomates, aubergines et autres poivrons, qui manquent de chaleur sur les hauteurs de Linthal. « Chez nous, il est quasiment impossible d'obtenir ce type de fruits et légumes en culture exté-

rieure », regrette Noëlle Guillot. Prochain objectif pour la famille Guillot : faire pousser des artichauts et des endives. « C'est une question d'organisation et d'adaptation. Par exemple, mes premiers essais de maïs n'ont pas été concluants. Maintenant, j'attends mi-juin pour les lancer et ça fonctionne ! », se réjouit-elle.

Son savoir, Noëlle Guillot a décidé de le partager. « Je fais partie d'un groupe d'éco-jardiniers, porté par le SM4. » A leurs côtés, elle propose des ateliers à destination des associations, des écoles, des collectivités ou des entreprises. « Je fais également visiter mon potager à des particuliers. Depuis le mois de mars, j'ai professionnalisé cette transmission avec la créa-

tion de Mon jardin nourricier. J'accorde un temps dédié à cette activité, en parallèle de mon activité professionnelle d'infographiste. »

Le boom de la saison automnale

L'automne est la saison la plus intense pour la jardinière. « Il faut commencer les plantations hivernales, récolter les derniers fruits et

légumes de la belle saison, mais aussi faire toute la transformation des produits », énumère-t-elle. Et il faut dire que les techniques utilisées par Noëlle Guillot sont nombreuses. « Je m'adapte à chaque fruit et légume. Un unique mode de conservation n'est pas valable pour tout », précise-t-elle. Au menu de la jardinière, qui revêt alors son tablier de cuisinière, on dénombre la pasteurisation (par exemple pour le coulis de tomates), la stérilisation (pour les haricots verts et autres ratatouilles), le séchage (elle a notamment testé cet été les cerises séchées, avec succès), la salaison (qu'elle utilise particulièrement pour les haricots), la lacto-fermentation (pour les choux), la conservation brute en cave (pour les grosses courgettes de fin de saison) ou encore la conservation en terre (pour les betteraves et autres poireaux), mais aussi la traditionnelle congélation (privilégiée pour les petits fruits et les petits pois, dont elle raffole).

Une plongée dans la cave de famille Guillot suffit à elle seule pour faire se réveiller les papilles et une balade au potager devient une invitation à picorer chaque fruit ou légume qui s'offre à son passage.

Audrey NOWAZYK

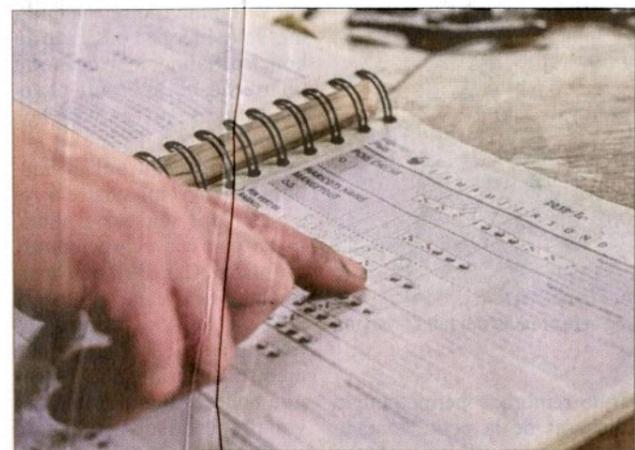
SE RENSEIGNER Mon jardin nourricier, Noëlle Guillot, 0676564747 ou contact@jardin-nourricier.fr
SURFER www.mon-jardin-nourricier.fr

PLUS WEB

Voir notre diaporama sur notre site Internet



La salaison, une méthode de conservation peu connue, mais qui fait ses preuves, notamment pour les haricots. Photo L'Alsace



Noëlle Guillot inscrit ses observations, ses dates de semis et de récolte dans son cahier de jardinage, auquel elle se réfère régulièrement. Photo L'Alsace/Audrey NOWAZYK



Les oignons, sortis de terre, ont été triés selon leur état et leur maturité. Ils vont rejoindre la cave, au noir. Photo L'Alsace/Audrey NOWAZYK

Des stages et des visites

Depuis le mois de mars, Noëlle Guillot propose des stages, des visites et du conseil en jardinage écologique et nourricier auprès des jardiniers, qu'ils soient débutants ou confirmés. Pour les novices, des « bases théoriques et pratiques » leur permettront de démarrer leur jardin dans les meilleures conditions, « en respectant les équilibres naturels et les êtres vivants qui seront vos alliés », souligne Noëlle Guillot.

Les férus de jardinage, malgré leurs longues années de pratique, rencontrent eux aussi des problèmes récurrents de ravageurs, de maladies, de productivité ou de difficultés liées aux conditions climatiques. Noëlle Guillot leur propose de faire évoluer leurs pratiques pour que leur jardin devienne « plus autonome et plus résilient ». Elle promet ainsi « moins de stress et de travail, et plus de satisfaction et de belles récoltes ».

Le large éventail de stages proposés par Noëlle Guillot permet aux jardiniers de faire leurs débuts, mais aussi de se perfectionner. Au menu : un sol vivant et autofertile, s'organiser au jardin, semis et plantations, biodiversité au jardin, les atouts du paillage, la conservation des fruits et légumes, préparer son jardin pour l'hiver ou encore démarrer son potager au printemps, etc.