

## POTAGER DU MANOIR



Le potager du Manoir de Verzy continue de prendre forme avec une nouvelle étape dans l'avancée du projet : la création de « lasagnes » pour la culture des fruits et légumes.

### Qu'est-ce que la culture en lasagne ?

Tout comme en cuisine, le principe d'une lasagne est d'alterner les couches de matériaux compostables pour créer un espace de culture en forme de butte. Pour créer ces lasagnes, l'équipe superpose au-dessus d'une couche de carton recyclé, des couches de fumier, de broyats (copeaux de bois finement broyés, récupérés de l'élagage hivernal des arbres du parc du Manoir) et enfin d'herbes fraîches. L'idée est de recréer un sol grâce à la succession de couches carbonées et de couches azotées qui vont offrir un environnement riche et favorable à la culture des fruits et légumes. Aujourd'hui, les premières laitues ont été plantées et nous pouvons espérer une première récolte d'ici quelques mois.

### Création du potager : de la théorie à la pratique

Durant ces temps forts, l'équipe volontaire qui travaille sur le projet suit chaque matin des formations théoriques afin de comprendre les techniques de culture et de pouvoir les appliquer au mieux dans le potager. « Depuis mardi 23 mars, nous alternons les formations du groupe des volontaires en salle et sur le terrain. Toute l'année, ce sont 10 vignerons et 2 membres de l'équipe de l'Hôtel du Marc qui vont intervenir de manière hebdomadaire sur le potager. Ils sont accompagnés par Eve Gaignard et Xavier Mathias, experts de la permaculture, qui les forment, leur apportent leur expertise et les conseillent sur le projet. Aujourd'hui, l'idée est de structurer le potager et de délimiter les différents espaces de plantations. C'est ce que nous avons commencé à faire grâce à l'implantation et au paillage des bordures centrales du potager. Pour cela, nous utilisons les mêmes broyats que pour les lasagnes : ce paillage, qui recouvre les sols, va permettre de limiter le développement des mauvaises herbes tout en y apportant de la fraîcheur et des micro-organismes qui vont permettre la libération d'éléments minéraux, nécessaires à la pousse des plantes. », nous explique Robin Darlavoix, Chargé d'essais et expérimentations vignoble.

Grace à toutes ces techniques de plantation, le potager prend vie et offre aux fruits, légumes et plantes, un cadre très favorable à leur développement. Tout ce qui pourrait être considéré comme déchets est transformé en ressources pour le potager, comme les cartons des repas du midi qui sont utilisés dans les couches en lasagne. Maintenant, nous attendons avec impatience de voir toutes les plantations cohabiter et pouvoir récolter les fruits (et légumes) de ce travail !