

Module nature n° 2

Plate-bande d'herbes sauvages

Un enrichissement visuel et culinaire dans le jardin

- Servant à délimiter les autres éléments d'aménagement, la plate-bande d'herbes sauvages contribue à clairement structurer le jardin.
- Les herbes sauvages présentent un aspect esthétique intéressant, étant plantées par exemple dans une spirale, sous la forme d'un triangle, d'un papillon, d'une feuille ou d'une fleur.
- Les herbes poussent aussi très bien en pot sur le balcon.



dans chaque jardin



réalisable aussi sur une esplanade



sous n'importe quelle forme

Un intérêt pour l'homme et pour la nature

La plate-bande d'herbes sauvages est capable d'éveiller différents sens. Les fleurs aux couleurs variées des herbes sauvages constituent un enrichissement sur le plan visuel tant dans le jardin que dans la cuisine. Employées à des fins culinaires, les herbes sauvages s'avèrent riches en minéraux et en vitamines, tout en étant aromatiques. La roquette sauvage, la pimprenelle et le cumin vrai sont utilisables comme épices pour cuisiner. Les fleurs de l'achillée millefeuille commune, de la renouée bistorte ou du mille-pertuis envoûtent par leurs senteurs et elles garnissent tant les plats que les boissons. Les herbes aromatiques ne plaisent pas seulement aux êtres humains. Elles servent également de nourriture à de nombreuses espèces animales (p.ex. insectes pollinisateurs tels que les abeilles sauvages, les papillons et les scarabées).

Certaines de ces plantes se sont raréfiées du fait de l'accroissement des surfaces imperméabilisées ou des jardins aménagés sans aucune diversité.

Instructions (matériau, site)

Herbes sauvages comestibles

- Sélection d'herbes sauvages indigènes, voir la liste figurant dans l'annexe

Important : bien indiquer le nom latin lors de la commande des espèces d'herbes sauvages, ne pas utiliser d'hybrides/de variétés. Le mieux, c'est de les acheter dans une entreprise horticole de plantes vivaces sauvages.

Substrat

Gravier « tout-venant », marne, sous-sol provenant des déblais d'un chantier

Aménagement d'une plate-bande

- Enlèvement de la couche herbeuse et extraction de la couche d'humus supérieure : sur au moins 30 cm de profondeur, 20 cm suffisent aussi avec une nappe filtrante
- En alternative, aménagement d'une plate-bande surélevée (épargnant les déblais du sol)
- Enfouissement de graviers ou de marne
- Repiquage des plants
- Bien arroser au début

Site

- La plupart des herbes sauvages préfèrent des sites plutôt secs, ensoleillés et chauds.
- Un talus bien exposé, orienté au sud jusqu'à l'ouest se révèle optimal.

Conseils d'entretien et autres

- Sarcler au printemps
- Éclaircir éventuellement les espèces qui prolifèrent pour préserver la biodiversité

Liens

Des liens en vue d'approfondir ce thème sont consultables sur le site www.jardinsuisse.ch

Besoin d'un coup de main

Les entreprises associées à JardinSuisse vous assisteront volontiers dans la réalisation des modules nature.

Retrouvez-les à l'adresse www.votre-jardinier.ch

Sélection de plantes sauvages comestibles indigènes :

Nom français	Nom latin	Usage culinaire	Valeur naturelle
Mille-pertuis perforé	<i>Hypericum perforatum</i>	Infusion (fleurs)	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles, nectar), abeilles sauvages
Achillée millefeuille	<i>Achillea millefolium</i>	Infusion, aromate	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles, nectar)
Renouée bistorte	<i>Polygonum bistorta</i> / <i>Bistorta officinalis</i>	Salade, légume, infusion	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles, nectar)
Roquette sauvage (ruccola)	<i>Diplotaxis tenuifolia</i>	Salade	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs :
Salsifis des prés	<i>Tragopogon pratensis</i>	Bourgeons comme légume	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles, nectar), abeilles sauvages
Brunelle à grandes fleurs	<i>Prunella grandiflora</i>	Aromate (fleurs)	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (nectar)
Piloselle	<i>Hieracium pilosella</i>	Salade, légume	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles, nectar), abeilles sauvages

Nom français	Nom latin	Usage culinaire	Valeur naturelle
Camomille vraie	<i>Matricaria chamomilla</i>	Vin aux herbes, aromate	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles)
Cumin vrai	<i>Carum carvi</i>	Aromate	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles), abeilles sauvages
Pimprenelle	<i>Sanguisorba minor</i>	Herbe à salade / à soupe	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles, nectar)
Griffe du diable	<i>Phyteuma orbiculare</i>	Légume / salade (feuilles)	Favorise les organismes auxiliaires / pollinisateurs : notamment les papillons (chenilles, nectar), abeilles sauvages