10 Octobre 2026 – Bosquet Fruitier
Animation par l'association ECOLOSAURES.fr
sur l'AGROECOLOGIE – Butte en Lasagne

ETAPE 1 - Délimiter l'espace de sa butte

- Trouver une bonne équipe !
- Réaliser une ligne de terre de 90cm/1m de large. Près d'un arbre, c'est idéal pour l'ombrage.





ETAPE 2 - Préparer le sol

- Retirer les herbes à la main, à l'intérieur de l'espace délimité par les ficelles.



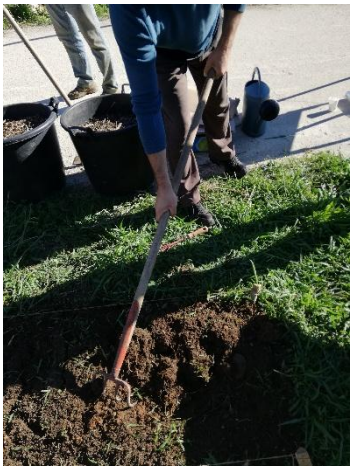
- Ensuite, utiliser une GRELINETTE pour lever légèrement la terre de surface et déraciner les herbes.

Arrêtez-vous pour regarder la vie au sein de la terre : cloportes (le cuisinier), vers de terre (les clients du restaurant), …





- Finir de retirer les dernières racines et cailloux avec le CROC puis le RATEAU.





ETAPE 3 - Réaliser la butte LASAGNE

- Installer sur la terre les CARTONS qui évitent/limitent la repousse des herbes.





- Etaler du FUMIER DE CHEVAL.



- Etaler de la MATIERE VERTE (légumes en décomposition, courges…) pour un apport d'azote. N'hésitez pas à couper en morceaux.



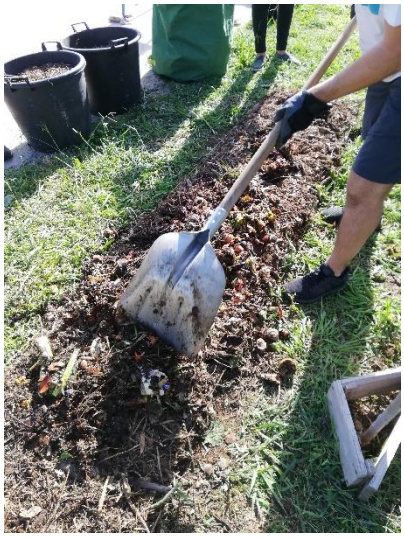


- Etaler du BROYAT grossier, matière carbonée et ARROSER.





- Remettre de la MATIERE VERTE.





- ARROSER et bien recouvrir toute la matière verte avec du BROYAT.





- ARROSER et retirer les piquets/corde de délimitation.





- Etaler du COMPOST MUR.







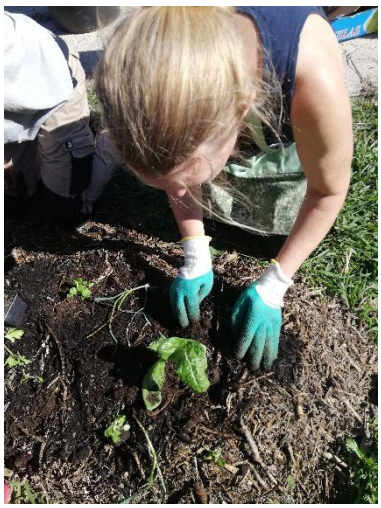
ETAPE 4 - PLANTER.

- Placer les gros plants dans la zone centrale et les petits, sur les côtés. Céleri (pousse à la verticale) à côté d'une salade (pousse à l'horizontale), l'épinard a besoin de place, …
- Retirer le plant de son pot, libérer un peu les racines, faire le trou, mettre un peu de terreau au fond, installer le plant et remettre du terreau.








- ARROSER et installer les PANCARTES + PAILLAGE FINAL, dernière couche de matière organique souhaitée.





ETAPE 5 – ADMIRER son travail. C'est FINI, BRAVO !