

Les jardiniers des jardins familiaux en visite au Domaine d'Elusa



Les jardiniers des jardins familiaux en visite au Domaine d'Elusa

Samedi dernier, les jardiniers des jardins familiaux vicois se sont rendus au Domaine d'Elusa.

Caroline Cueillens, adjointe à la mairie et responsable des jardins, nous raconte ce moment.

« Nous sommes 15 par ce bel après-midi du samedi 7 octobre 2023 sous un beau soleil : le groupe de jardiniers des "Jardins de Vic", rejoint par Barbara Neto Maire de Vic-Fezensac, de nombreux membres du comité de pilotage des jardins familiaux.

Nous nous rendons sur les hauteurs de Vic, au Domaine d'Elusa - 13, route d'Elusa. Nous sommes accueillis dans la superbe propriété de Christophe et Karol Garrigos qui ont la gentillesse de nous faire découvrir leur univers.



Le but de cette visite est de faire découvrir aux jardiniers des jardins familiaux des cultures et un mode de culture un peu éloigné des potagers traditionnels ainsi qu'une irrigation raisonnée.

Lorsqu'ils arrivent, il y a 4 ans, leurs terres, propriété du père de M.Garrigos, n'ont pas été cultivées pendant 25/30 ans.

Le sol est limoneux, argileux, zéro calcaire.

Christophe Garrigos dit Gari et Karol ont travaillé la terre avec un cultivateur et motoculteur.

Comme ils sont cultivateurs bio, 23 tonnes de compost bio ont été apportées.

Pour la préparation des plantations de lavande, le couple a planté de "l'engrais", moutarde, phacélie, trèfle pour structurer le sol, la moutarde permettant de créer des pivots, des galeries sous terre. Ainsi, le sol s'aère. Ces plantes se dégradent et restituent de l'azote.

Des cuves récupérant l'eau de pluie des toitures permettent une irrigation totale par un système de goutte-à-goutte par gravité, pas d'asperseurs à cause du vent.

L'eau de ville est peu utilisée. Cette année, le couple a arrosé les tomates seulement 4 fois.



Nous découvrons de belles étendues parfaitement alignées : des plantations de lavandin (c'est un hybride plus résistant provenant de Valença en Provence) et de lavandes qui proviennent de la nature, de larges plate-bandes de verveines citronnées, de thym citronné et des oliviers.

L'arrosage ne se fait qu'au départ.

A noter que les lavandes normalement se cultivent à des altitudes de 700 à 800 mètres mais il y a 2 variétés qui s'acclimatent à nos régions.

Il faut "faire souffrir" ainsi le système racinaire se constitue.



La lavande est cueillie manuellement à la serpe par le couple.

Les tiges sont ensuite broyées ce qui constitue un paillage auquel s'ajoute la tonte d'herbe fraîche. Cela restitue de l'azote.

La rotation des cultures est de mise.



Dans une grande serre couverte par un voile d'ombrage de couleur verte, nous découvrons de nombreux pots de toutes tailles, avec thym citronné, verveine (qui va être distillée) pour faire de l'hydrolat. Des plants de tomates de grande taille forment à l'intérieur de la serre une zone ombragée.

Sur une imposante table chauffante sont rangés tous ces petits pots avec un système pour arroser par la base (un plastique épais tapisse le fond de la table).

Cette technique d'arrosage se nomme le bassinage.



Au sol, de chaque côté de la table, la terre est fin prête pour des plantations d'épinards, salades, blettes sous couvert végétal. La terre est souple.

Sur la serre, l'hiver, il est posé un voile double d'hivernage. La serre est couverte la nuit et ouverte la journée. Il faut qu'elle soit aérée car les plants craignent l'humidité plus que le froid.

La serre est protégée du vent d'ouest par le bâtiment qui abrite la distillerie.

On découvre un magnifique parc attendant aux plantations de lavandes.

Les tailles de lavandes sont broyées avec la tondeuse et posées au sol tels des tapis.

De l'herbe de tonte enrichie de ce broyat délimite de jolis parterres colorés, fleuris avec beaucoup de goût par Karol, agrémentés de petits arbustes.



On trouve aussi deux "petites mares" avec des nénuphars et plantes aquatiques, tandis qu'au loin, des arbres ont pris place tels le Paulownia à croissance rapide.

A côté des oliviers, pousse une plante-buisson : l'inule visqueuse (plante très résistante à la sécheresse) pour combattre les insectes qui s'attaquent aux oliviers.

Ensuite, Gari et Karol nous conduisent dans le local de la distillerie et ils nous montrent la technique pour obtenir les extraits de lavande.

Un alambic en cuivre occupe cette pièce.

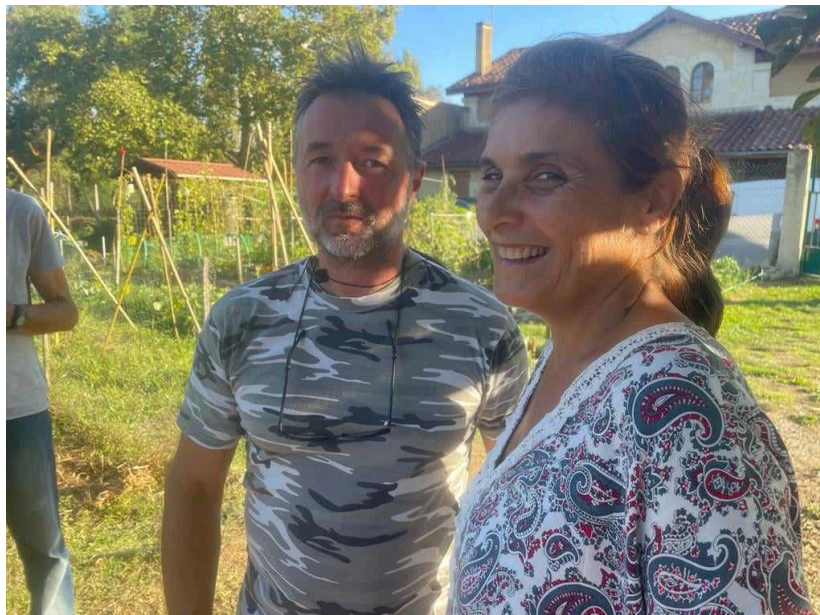


De nombreux flacons aux effluves délicates sont joliment disposés sur une table, certains sont rangés dans des jolis coffrets. Karol nous les fait découvrir. Il y a des huiles essentielles de lavande, de menthe poivrée, des eaux florales, ... ça sent délicieusement bon !

Des petits sachets en jute contenant de la lavande et du lavandin diffusent leur senteur et nous en profitons pour ramener à la maison des souvenirs de ce bel après-midi.



Gari et Karol sont passionnés et passionnants. Au fil de leurs récits, nous avons appris beaucoup, notre regard sans cesse émerveillé par la découverte de multiples plantes que nous n'avons pas coutume de voir sur nos parcelles, l'explication de leurs caractéristiques : ce site est magnifique, il règne un bien-être ambiant.



Pour parfaire ce moment, nous invitons Gari et Karol à venir dans les jardins familiaux. Dans la bonne humeur, chaque jardinier présente sa parcelle, une véritable visite-guidée pour nos invités qui félicitent les jardiniers pour leur travail, assorti de passion.



Un petit goûter avec gâteaux et boissons fraîches est servi à l'ombre du magnifique figuier au coeur des "jardins de Vic".



Gari et Karol sont présents sur le marché de Vic - près du kiosque - et proposent à la vente d'innombrables flacons aux senteurs délicates. Ils sont aussi producteurs maraîchers et producteurs de plantes aromatiques.

Le domaine propose aussi deux gîtes dans deux lodges tout en bois.



Contact :

Domaine D'Elusa, 13 avenue d'Elusa, 32190 Vic Fezensac

Gari et Karol

+33 6 16 27 45 82

domainedelusa@gmail.com

Texte : Caroline Cueillens

Photos : Chantal Goulu