

La Gazette des Jardins

Club Jardin & Biodiversité - Octobre 2026



Bonjour à toutes et à tous,

Les jours raccourcissent, le fond de l'air se rafraîchit et le jardin change doucement de rythme. En ce mois d'octobre, la nature ne s'arrête pas : elle bascule. Tandis que les récoltes d'été touchent à leur fin, sous nos pieds, la vie du sol s'active plus que jamais.

Ce mois-ci, nous levons le voile sur les secrets de sous-bois et du potager en dormance. Des premiers champignons qui pointent timidement leur nez jusqu'aux techniques simples pour préparer et nourrir votre terre sans l'épuiser, découvrez comment accompagner votre jardin vers un hiver doux et fertile.

Enfilez vos bottes, attrapez votre panier, et bonne lecture !

Que faire au jardin en octobre ?

- * Préparez vos lasagnes de culture pour 2027
- * Taillez les arbustes à feuilles (troènes, charmillés...)
- * Commencez à tailler les arbustes à floraison estivale
- * Taillez les rosiers, recépez les arbustes conduits en touffes
- * Plantez arbustes, arbrissaux, sous-arbrissaux et vivaces
- * Récupérez les feuilles mortes
- * Taillez les framboisiers non remontants
- * Taillez les pieds de casseilles, cassis et groseilles
- * Récoltez choux, carottes, panais et poireaux au besoin
- * Récoltez les dernières tomates, aubergines, courges..



[Lire la fiche détaillée
"Que faire au jardin en Octobre"](#)

**Les champignons du jardin et de la forêt :
un royaume méconnu au cœur du réseau
mycélien**



Discrets, mystérieux et parfois éphémères, les champignons fascinent autant qu'ils intriguent. Bien plus que de simples ingrédients pour nos poêlées d'automne, ils forment un règne à part entière – ni végétal, ni animal – sans lequel nos sols et nos forêts ne pourraient tout simplement pas fonctionner.

Le mycélium, l'Internet du sol

Ce que nous cueillons ou observons à la surface (le « chapeau » et le « pied ») n'est que la partie visible de l'iceberg : le sporophore. Le véritable organisme vit sous terre sous la forme d'un réseau dense de filaments microscopiques appelé **mycélium**.

Ce réseau interconnecte les racines des arbres et des plantes du jardin dans une relation de symbiose appelée **mycorhize** :

- **L'échange de ressources** : le champignon fournit de l'eau et des minéraux (phosphore, azote) captés dans le sol ; en retour, la plante lui cède des sucres issus de la photosynthèse.
- **La communication** : ce réseau mycélien permet aux arbres de s'échanger des nutriments et d'émettre des signaux d'alerte en cas d'attaque de ravageurs.

Des alliés indispensables pour le jardinier

Au potager comme au verger, les champignons jouent un rôle de décomposeurs (les saprophytes). Ils recyclent le bois mort, les feuilles tombées et la matière organique pour les transformer en **humus fertile**. Un sol riche en mycélium est un sol vivant, structuré, qui retient mieux l'eau et résiste mieux aux maladies.

Une saison timide face à la sécheresse

Cette année, le calendrier des ramasseurs et des curieux est quelque peu perturbé. En raison de la **sécheresse actuelle**, les champignons commencent tout juste à poindre le « nez ». Le réseau mycélien est bien présent sous nos pieds, prêt à s'activer, mais il attend patiemment des pluies plus généreuses pour s'épanouir pleinement. Observez bien le pied des arbres et le sous-bois : les premières pousses pointent avec timidité, annonçant le réveil progressif du sous-sol.

Comment préserver ce réseau chez soi ?

- **Limitez le travail du sol** : le bêchage profond brise les réseaux mycéliens. Privilégiez l'aération douce à la grelinette.
- **Paillez systématiquement** : le paillage conserve l'humidité du sol et nourrit les champignons décomposeurs.
- **Bannissez les fongicides (bouillie bordelaise etc)** : ils détruisent les champignons pathogènes mais aussi les alliés mycorhiziens.



Focus : Quelques espèces forestières faciles à identifier

Pour débuter l'observation en forêt sans trop de risques de confusion, ces trois espèces se démarquent par des critères morphologiques très nets :

- **Le Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*)**
Reconnaissable à sa consistance ferme, son chapeau brun rappelant une croûte de pain et surtout la présence de **tubes** (une surface alvéolée sous le chapeau, comme une éponge) plutôt que de lames. Son pied renflé présente un fin réseau blanc sur le haut.
- **La Girolle (*Cantharellus cibarius*)**
Entièrement jaune d'œuf à jaune orangé, elle se distingue par sa forme en entonnoir et sous son chapeau, des **plis épais et bifurqués** qui descendent longuement sur le pied (et non des lames amovibles). Elle exhale une agréable odeur fruitée de mirabelle.
- **La Trompette de la mort (*Craterellus cornucopioides*)**
Malgré son nom sombre, c'est un excellent comestible. En forme d'entonnoir creux jusqu'à la base, sa couleur va du gris cendré au noir sombre. Très fine, elle n'a ni véritables lames ni tubes, ce qui la rend presque impossible à confondre.

⚠ **Cueillette responsable et sécurité : les règles d'or**

La cueillette en forêt exige prudence et respect du milieu :

1. **Au moindre doute, abstenez-vous** : Ne consommez jamais un champignon sans identification certaine à 100 %. En cas d'hésitation, faites vérifier votre récolte auprès d'un pharmacien ou d'une société mycologique locale.
2. **Récoltez l'exemplaire entier** : Prélevez soigneusement le champignon avec sa base (sans arracher brutalement) pour permettre l'observation de critères d'identification essentiels (volve, anneau, base du pied).
3. **Utilisez un panier aéré** : Oubliez les sacs en plastique qui accélèrent la fermentation et rendent les champignons toxiques. Privilégiez un panier en osier.
4. **Préservez le mycélium** : Ne retournez pas le sol et ne détruisez pas les champignons non comestibles ou inconnus : ils remplissent tous une fonction écologique vitale pour les arbres environnants.

Potager au repos : 3 secrets pour un sol vivant et fertile au printemps



L'automne approche et les récoltes d'été touchent à leur fin. Mais attention : laisser son potager « à nu » durant l'hiver est l'une des erreurs les plus dommageables pour la vie du sol. Sous l'effet des pluies battantes, la surface se tasse, crée une croûte de battance qui asphyxie la faune utile, et les nutriments précieux (notamment les nitrates) sont lessivés en profondeur hors de portée des futures racines. Pour retrouver une terre de jardin grumeleuse, vivante et prête à produire dès les beaux jours, voici trois pratiques complémentaires et naturelles à mettre en place dès maintenant.

1. Les engrais verts : la couverture végétale vivante

Plutôt que d'abandonner une parcelle vide, semez-y des **engrais verts**. Ces plantes à croissance rapide agissent comme de véritables soins restructurants et nourrissants pour le sol.

- **Déchiqueter et aérer le sol** : Les racines pivotantes et puissantes de la **moutarde blanche** ou du **radis chinois** fendent les terres tassées et décompactent les sols argileux sans aucun effort mécanique.
- **Capter et fixer l'azote** : Les légumineuses (comme la **vesce d'hiver**, le **trèfle incarnat** ou la **féverole**) travaillent en symbiose avec des bactéries du sol pour capturer l'azote de l'air et le restituer directement dans la terre sous une forme assimilable par les futurs légumes.
- **Protéger de l'érosion et nourrir la biodiversité** : La **phacélie**, grâce à son feuillage dense et son réseau racinaire très fin, retient la terre de surface contre le ruissellement. Sa floraison violette offre une ressource précieuse aux derniers pollinisateurs de la saison.

En pratique :

1. Désherbez légèrement et griffez la surface du sol sur 2 à 3 cm.
2. Semez à la volée (ex. 1,5 à 2 g/m² pour la phacélie, 3 à 4 g/m² pour la moutarde) puis tassez légèrement avec le dos du râteau.
3. Au début du printemps (ou dès qu'il gèle si la variété est gélive), fauchez les tiges au ras du sol. Laissez-les sécher en paillis sur place ou incorporez-les superficiellement aux premiers cm de terre 3 à 4 semaines avant vos premiers semis d'automne ou de printemps.

2. Les semis d'arrière-saison : occuper le terrain pour récolter tôt

Un sol occupé par des plantes cultivées est un sol structuré par leurs racines. L'automne est le moment parfait pour installer des cultures d'hiver et de début de printemps :

- **L'ail et l'échalote d'automne** : Enfoncez les caïeux à 3-5 cm de profondeur, pointe vers le haut, dans une terre bien drainée (sur butte si votre sol retient trop l'eau) entre octobre et novembre.
- **Les oignons d'hiver** : Plantés en bulbilles à l'automne, ils développent leur système racinaire durant la saison froide et repartent en flèche dès février.
- **Les salades rustiques** : Mâche, claytone de Cuba, pourpier d'hiver et chicons s'épanouissent parfaitement avec la fraîcheur et vous fournissent de la verdure fraîche en plein hiver.

3. L'occultation du sol : la méthode douce des jardins en permaculture

Si vous n'avez pas le temps de semer des engrais verts ou si une parcelle est envahie par des vivaces indésirables (liseron, chiendent, bouton d'or), la méthode de l'occultation est idéale. Elle consiste à priver le sol totalement de lumière durant 3 à 5 mois.

- **La technique du carton pailleté** :
 1. Déposez directement sur le sol une couche de cartons bruns non imprimés (retirez les adhésifs et agrafes) en les faisant se chevaucher sur au moins 20 cm pour ne laisser filtrer aucune lumière.
 2. Arrosez copieusement le carton pour qu'il se ramollisse.
 3. Recouvrez d'une couche de 10 à 15 cm de matière organique : feuilles mortes, paille, ou broyat de branches (BRF).
- **L'option bâche d'occultation** : Utilisez une bâche agricole opaque (de préférence respirante) bien ancrée au sol avec des agrafes ou des pierres.
- **Pourquoi cette méthode est magique** : Privées de lumière, les plantes de surface s'épuisent et meurent en quelques semaines. Attirés par l'obscurité et l'humidité constante, les vers de terre (*anéciques*) remontent en masse des profondeurs pour grignoter le carton et la matière organique. Ils digèrent cette matière, l'amalgament aux minéraux du sol et creusent des milliers de galeries verticales. Au printemps, en retirant les restes de bâche ou de paillis, la terre est propre, noire, meuble et prête à être plantée direct sans aucun coup de bêche.

Résumé chronologique pour l'automne/hiver :

Fin été / Début automne --> Semis des engrais verts à croissance rapide (phacélie, moutarde).

Milieu d'automne (Oct-Nov) --> Plantations des aulx, oignons + Mise en place de l'occultation (cartons/paillis).

Fin d'hiver (Fév-Mars) --> Fauchage des engrais verts restants et retrait des bâches pour laisser la terre se réchauffer.

Il n'y a plus qu'à...

Actualité

Fête du Sol vivant du 3 au 18 octobre



Qu'est ce que la Fête du sol vivant ?

C'est un événement organisé par le Réseau Compost Citoyen pour promouvoir et partager les techniques de compostage, paillage et jardinage au naturel !

Pendant ces 15 jours, toutes les organisateur·ice·s volontaires peuvent proposer des événements et utiliser les supports de communication du RCC.

Les organisateur·ice·s qui proposent des événements pourront être des particuliers, des associations, des collectivités ou encore des professionnel·le·s :

- **Pour les particuliers**, faire visiter leurs jardins et partager trucs et astuces sur le compostage en andins, en tas ou en bacs, le broyage au broyeur ou à la tondeuse, le paillage, etc, pour permettre à d'autres citoyen·ne·s de **découvrir de nouvelles pratiques** près de chez eux·elles tout en passant un moment convivial.
- **Pour les associations** de proposer des animations autour du compostage et de la gestion des déchets verts, de faire découvrir des jardins publics ou privés, de sensibiliser à l'importance de maintenir nos sols vivants.
- **Pour les collectivités** de faire vivre la dynamique du compostage et de réduire les arrivées de déchets verts en déchèterie sur leurs territoires en organisant des événements dans des jardins ou en déchèterie.
- **Pour les professionnel·le·s** du jardinage, de l'agriculture, ou du paysagisme, d'ouvrir au grand public leurs sites pour **montrer des pratiques innovantes**.

La diversité d'événements proposés pendant cette dizaine de jours sera autant d'occasions d'apprendre et de faire des rencontres !

Trucs & Astuces

Bien conserver ses tubercules pour l'hiver

Récoltez vos pommes de terre et carottes par temps sec, en évitant de les blesser avec l'outil : toute entaille favorise la pourriture. Laissez-les ressuyer quelques heures à l'air libre, sans les laver — la terre qui adhère légèrement les protège.

Le tri est essentiel : écartez systématiquement les tubercules abîmés, tachés ou percés, qui contamineraient rapidement les autres.

Pour le stockage, privilégiez un local sombre, frais (entre 4 et 10°C) et bien ventilé : une cave, un garage ou un cellier conviennent parfaitement. La lumière fait verdigriser les pommes de terre et les rend toxiques.

Disposez vos légumes dans des cageots en bois, des caissettes ajourées ou des sacs en jute, jamais dans du plastique hermétique qui favorise la condensation et la moisissure. Pour les carottes, une caisse de sable légèrement humide permet une conservation optimale plusieurs mois.

Pensez à inspecter régulièrement votre réserve et à retirer sans attendre tout tubercule qui commencerait à se dégrader.



Le livre du mois

Histoire du Jardin potager



Du courtil médiéval au jardin ouvrier, en passant par le potager-fruitier aristocratique de l'Ancien Régime, ce livre retrace la longue histoire du jardin potager en Occident.

Une histoire de plantes, celle des choux, des pois et des fèves, les légumes « du pot » du modeste jardin paysan ; celle des primeurs, gage de l'excellence sociale des aristocrates et des bourgeois. Une histoire de savoir-faire et de techniques, celle de l'acclimatation et de la sélection de plantes venues d'Europe et d'ailleurs. Une histoire sociale et politique, celle d'un jardin du quotidien qui reflète les craintes alimentaires d'une population en proie aux crises et aux conflits ; celle aussi d'un jardin savamment architecturé qui, à l'image du Potager du Roi à Versailles, se doit de revêtir les attributs éclatants de la modernité ; celle enfin de l'invention d'un loisir populaire. Humble jardin paysan ou ouvrier, noble potager-fruitier des élites, discret jardin monastique ou de curé, le jardin potager présente de multiples visages au fil des époques, simultanément enjeu de prestige pour les puissants et de survie pour les plus faibles. À n'en pas douter, le potager, défriché et retourné par l'historien Florent Quellier, a bien des choses à nous raconter...

Titulaire de la chaire CNRS Histoire de l'alimentation des mondes modernes, **Florent Quellier** est maître de conférences à l'université François-Rabelais de Tours. Il a notamment publié *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France, 1600-1800* (2003), primé en 2003 par l'Académie des sciences morales, des lettres et des arts de Versailles et d'Île-de-France, et *Gourmandise, histoire d'un péché capital* (2010), prix Jean Trémolières 2010.

Collection : Mnémosya
Parution : juin 2023
Editions : Armand Colin

Agenda des Animations du mois de Octobre

Gazette à télécharger (pdf)

Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)