

Le potager :

UN RETOUR À LA SIMPLICITÉ BIEN ENRACINÉ DANS LA MODERNITÉ

Bien plus qu'une simple mode, le retour vers le potager et la culture des légumes et fines herbes est en harmonie avec les valeurs actuelles.

Très populaire jusque dans les années 1980, l'intérêt pour le potager a décliné et il a été de moins en moins à la mode à partir de la fin des années 1990. Au début des années 2000, seuls quelques activistes parlaient d'agriculture urbaine, de produits biologiques ou d'indépendance alimentaire. Aujourd'hui, la culture des légumes, fines herbes et petits fruits est appréciée de plus en plus par les nouvelles générations (à l'image des baby-boomers qui ont « tripé » sur les plantes vivaces). Preuve qu'il ne s'agit pas d'une mode éphémère, cet intérêt correspond bien à un retour aux valeurs d'antan auquel on assiste chez les jeunes familles. Ce nouvel engouement pour le potager s'accompagne de tendances différentes et originales.

1. INTÉGRER LE POTAGER DANS L'AMÉNAGEMENT PAYSAGER

Durant de nombreuses années, les jardiniers ont fixé des limites artificielles entre jardin d'agrément et jardin potager. Pourtant, dans les jardins de nos ancêtres de belles platebandes de fleurs et de fines herbes entouraient le potager. Les fleurs étaient le plus souvent utilisées pour créer des bouquets qui ornaient la maison en été.



Conception : Le jardin du futur, Albert Mondor

Aujourd'hui, notamment à cause du fait que les terrains résidentiels sont de plus en plus petits, on n'hésite plus à mélanger légumes, fines herbes, fleurs comestibles, petits fruits, plantes vivaces, fleurs annuelles, etc. Cette manière de procéder est particulièrement intéressante quand on pratique la culture en pot. Sur un petit balcon, mélanger plantes comestibles et plantes décoratives dans un même pot ou les planter dans des pots séparés, mais proches les uns des autres, permet de joindre l'utile et l'agréable.

Un des autres avantages de cette pratique, c'est qu'au fur et à mesure que l'on récolte, les platebandes ou les pots ne sont pas complètement dégarnis. Les plantes décoratives qui restent offrent un spectacle renouvelé.

2. UTILISER SES LÉGUMES, FINES HERBES ET PETITS FRUITS CHAQUE JOUR

Dans un monde où les légumes ont souvent parcouru des milliers de kilomètres avant d'aboutir sur les tablettes des supermarchés, les gens sont à la recherche de plus de fraîcheur et d'authenticité. En effet, pour qu'un fruit ou un légume puisse « survivre » à un tel transport, les professionnels ont développé des variétés résistantes à ces conditions, souvent au détriment du goût.

De plus, plusieurs légumes craignent la lumière, l'oxygène, l'eau et les hautes températures. En récoltant chaque jour, on leur conserve toute leur fraîcheur et leurs valeurs nutritionnelles, et on profite ainsi des éléments nourriciers exceptionnels dont ils regorgent.

Cultiver des légumes, fines herbes et petits fruits à seulement quelques mètres de l'endroit où ils seront cuisinés, puis consommés, offre une toute nouvelle perspective. Cette activité contribue à des expériences nouvelles et inattendues, en particulier pour les jeunes urbains qui ont parfois oublié d'où provenait la nourriture qu'ils mangeaient.

Cette proximité, en plus de permettre de « contrôler » la provenance, favorise un contact presque journalier du jardinier avec la nature, particulièrement au printemps, en été et en automne.





3. CULTIVER TOUTE L'ANNÉE

Passionnés par leur expérience du jardinage extérieur, de plus en plus d'adeptes du potager souhaitent prolonger leur cheminement à l'intérieur. Fines herbes, quelques légumes sélectionnés, graines germées et jeunes pousses font donc l'objet d'une culture dans la maison ou l'appartement. Cette tendance est tellement forte que l'on voit sur le marché se multiplier les propositions de système pour potager intérieur. Une compagnie française propose même un système pour le bureau. Les pauses-café deviennent alors des pauses-jardinage.

La culture du potager extérieur a aiguisé l'intérêt des générations actuelles pour les graines germées et les jeunes pousses. Quand il est difficile, voire impossible, de cultiver un potager à l'intérieur, les cultivateurs urbains se rabattent sur la germination des graines de luzernes, lentilles, pois chiches, haricots Mung, radis Daikon ou tournesols (entre autres). Un simple germoir, ou encore des bocaux de récupération, et un peu d'organisation permettent de produire pour quelques sous de bonnes quantités de verdure aux propriétés nutritives exceptionnelles.





4. RECHERCHER DES SOLUTIONS NATURELLES

Plusieurs études dans le monde et au Québec ont démontré la présence de nombreux pesticides dans les fruits et légumes vendus dans les supermarchés. Par exemple, une étude canadienne a attesté qu'on en a trouvé 28 dans les fraises, 25 dans les laitues frisées, 24 dans les concombres, 18 dans les poivrons, 18 dans les bleuets cultivés, etc.

En fait, il y a presque autant de résidus dans les fruits et légumes importés que dans ceux produits au Québec.

Forts de ce constat, de plus en plus de gens se tournent vers les produits biologiques. Quelques producteurs offrent maintenant des jeunes plants de légumes certifiés biologiques pour les potagers personnels. Il faut toutefois noter que les consommateurs sont surtout attirés par la culture de légumes sains, exempts de pesticides et autres produits chimiques. Rares sont les maraîchers amateurs qui sont en mesure de respecter les cahiers des charges pour une certification biologique. Cela n'est pas grave car, ce qui est important, c'est avant tout de cultiver des produits bons pour la santé.



5. PRATIQUER LE JARDIVERTISSEMENT

Théorie élaborée au milieu du 20^e siècle, la notion qui fait du jardin «une autre pièce de la maison» devient de plus en plus d'actualité. On ne fait plus seulement jardiner à l'extérieur, mais on y vit et s'y amuse. Différente du *outdooring*, ou jardinisme, qui consiste principalement à aménager les espaces extérieurs comme un salon (cinéma maison, salle de jeux, jeux vidéo, etc.) autour d'une piscine intérieure ou d'un spa, le jardivertissement en appelle à la simplicité. On se rencontre entre amis, autour d'un bon repas dont plusieurs légumes, fruits et fines herbes viennent du potager. C'est un peu la «cuisine du marché» façon jardin familial extérieur. Dans le jardivertissement, on reçoit sans prétention, l'important étant de partager ce qu'on produit.

Ce nouveau mot est la traduction libre de *gardentainment* (*garden + entertainment*). Une autre manière de le traduire pourrait être *jardihappening*, pour marquer le caractère spontané d'une telle activité et d'un tel partage.



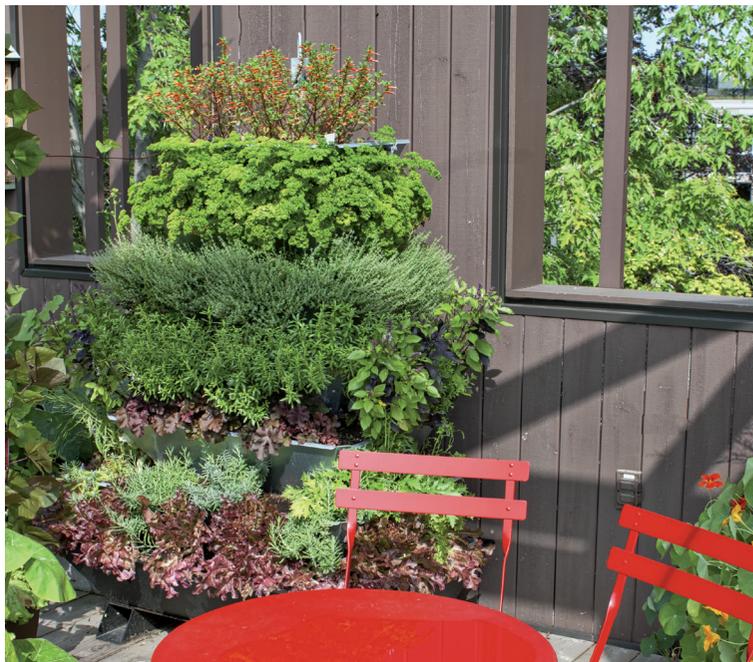
6. CULTIVER EN POT

Depuis les années 2000, la culture des plantes d'ornement en pot a connu un essor important. Elle répondait au besoin de fleurir des endroits de plus en plus construits ou minéralisés : balcons, terrasses, patios, tours de piscine, etc. Aujourd'hui, légumes et fines herbes, et même petits fruits profitent de cette vague.

En effet, quoi de plus agréable que de se prélasser sur son patio ou sa terrasse, et de tendre le bras pour cueillir une tomate (inutile de la laver puisqu'elle n'a pas reçu de pesticide) ou ajouter un peu de basilic dans son assiette.

Qu'ils soient neufs ou récupérés, quels que soient le matériau (bois, terre cuite, plastique, etc.), la forme (rond, carré, rectangulaire, etc.) ou les dimensions (grand, moyen ou petit), il y a toujours des pots dans lesquels on peut cultiver des légumes, fines herbes ou petits fruits.

La commercialisation de terreaux légers, adaptés à la culture sur les balcons, a aussi facilité ce genre d'agriculture urbaine. L'apparition de nouveaux types de pot (géotextile, à réserve d'eau, etc.) rend la vie des jardiniers encore plus facile.



7. FAIRE POUSSER À LA VERTICALE

Toujours à cause du manque de place, de plus en plus de potagers prennent de la hauteur. Tuteurs, treillis, tonnelles, rampes et garde-corps deviennent en un clin d'œil des supports aux légumes grimpants. Haricots à rames, espagnols ou kilomètres, concombres, tomates indéterminées, pois, et même les melons aiment grimper. On redécouvre aussi les balconnières et les pots à oreillettes. Autant de place économisée au sol avec des méthodes bien connues.

Depuis quelque temps, on a aussi vu apparaître des systèmes plus sophistiqués : palettes récupérées, sacs ou pots suspendus, balconnières en étages, gouttières transformées en boîtes à fleurs ou bouteilles en pyramide. Ces aménagements originaux permettent de cultiver des plantes qui ne grimpent pas tels les salades, les fines herbes, les poivrons, les fraises, etc. En fait, seules des contraintes techniques (notamment la quantité disponible de terre et le drainage) limitent les possibilités.



8. RECHERCHER L'INDÉPENDANCE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

De plus en plus souvent, les médias font des reportages sur le prix des denrées de base et des aliments. La fluctuation des prix, généralement à la hausse, avive les craintes de pénuries alimentaires. Certaines denrées (ex. : blé, maïs, soja, etc.) sont même devenues objets de spéculation.

En réaction, un nombre grandissant d'horticulteurs amateurs, notamment ceux qui possèdent suffisamment de terrain, cultivent avec pour objectif de conserver leurs récoltes pour, à tout le moins, une partie de l'hiver.

On voit aussi fleurir les projets de jardins collectifs et plusieurs municipalités permettent que l'on consacre une partie de leurs terrains à des potagers de type «Nourriture à partager».

Dans la plupart des cas, cette tendance s'inscrit dans une vision de culture biologique.

9. CONSERVER, CONGELER ET SÉCHER LA PRODUCTION DU JARDIN

S'inscrivant dans la tendance de la recherche de l'indépendance et de la sécurité alimentaire, de plus en plus de personnes adhèrent aux principes de la conservation des aliments. Pour l'évaluer, il suffit d'observer les montagnes de pots de conserve que les grandes surfaces proposent à l'automne.

La mise en conserve dans des bocaux, la congélation, le séchage et la mise sous vide sont aujourd'hui faciles et permettent d'économiser plusieurs centaines de dollars par an. Sans compter que ce sont là de bonnes manières de «contrôler» la qualité de ce que l'on met dans son assiette.

Ces méthodes de conservations sont aussi d'excellentes façons de contrer le gaspillage alimentaire, certains légumes étant parfois mûrs tous en même temps.

En conditionnant rapidement ces aliments afin de les conserver, on préserve aussi les éléments nutritifs qu'ils renferment. En effet, les légumes d'hiver importés, voyageant sur de longues distances, ont perdu une grande partie de leur valeur nutritive.





10. SURÉLEVER LE POTAGER

On ne sait s'il faut parler ici de mode ou de tendance, mais chaque année plus de jardiniers font leur potager en carré ou en planche. Il est certain que ce sont des approches appropriées pour bien gérer la rotation des cultures.

Le potager en carré, qui peut aussi être pratiqué au sol, est le plus souvent surélevé. Il demande une bonne planification, mais une fois conçu et mis en place, sa culture est facile et rapide. Surélevé, il peut même être installé dans des endroits atypiques, comme une entrée d'auto en asphalte ou directement sur une pelouse.

Le potager en planche est généralement façonné au sol. Toutefois, un nombre grandissant de jardiniers entourent leurs pièces de terre de planches de bois afin de retenir la terre. Cette technique a pour effet de rehausser le sol et de faciliter l'entretien.

