

# Le potager idéal

Autor(en): **Pidoux, Bernadette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 5

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827759>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.





## Le potager idéal

Photo P. A. Magnollay

**Carottes, haricots ou artichauts... Certains légumes sont d'un meilleur rendement que d'autres. Paul-Alain Magnollay, le célèbre Monsieur Jardinier, que nous avons consulté, nous livre quelques trucs.**

**B**ien sûr, chacun plante son potager à son goût. Certains raffolent des carottes à peine sorties de terre et ne voudraient pour rien au monde y renoncer. Même si, objectivement, ils savent que le prix au kilo des carottes dans le commerce est dérisoire et que le temps qu'ils y consacrent rend leur propre production très onéreuse.

Il est pourtant intéressant de savoir que certaines plantes sont, elles, tout à fait économiques et nécessitent relativement peu de soins. Dans les légumes qui restent en place, on

peut citer l'asperge verte, toujours chère sur le marché. «L'asperge verte est bien adaptée à la terre de nos régions, ce qui n'est pas le cas de l'asperge blanche, explique M. Magnollay. Pour une famille de quatre personnes, vingt plants d'asperges suffisent amplement.» En soupe, en gratin ou en salade, c'est un vrai régal!

Les artichauts prennent de la place au jardin et ne se récoltent pas au kilo, mais, pour Monsieur Jardinier, c'est affaire de goût: «Lorsqu'on a dégusté un artichaut du jardin, on ne peut plus en acheter dans le commerce, tant la saveur est différente.» L'artichaut est en effet un légume qui se dessèche très rapidement. Il faut alors le cuire très longtemps et il devient insipide. Frais sorti du potager, l'artichaut ne nécessite que vingt minutes à peine de cuisson. Il reste tendre et incomparablement parfumé.

La rhubarbe est un hôte privilégié de nos jardins. Paul-Alain Magnollay propose de la «forcer» pour en

bénéficier plus longtemps. La technique est la suivante: en février, on retourne un tonneau sur les plants de rhubarbe. Elle est alors plus tendre et moins acide que celle qu'on laisse pousser sans intervention. Elle repart ensuite normalement dès le beau temps revenu.

Les échalotes et les oignons font partie des plantes intéressantes à cultiver à domicile, dans la mesure où l'on choisit des variétés peu communes, comme l'oignon carambole, délicieux, à conserver dans du vinaigre.

### Salades à volonté

Que serait un potager sans ses salades? Laitues romaines, salades à tondre, batavias ou mesclun, le choix est vaste. Pour les tomates, il est important de savoir quel usage on va en faire, sauces, salades, etc. Les anciennes variétés font un retour en force. Monsieur Jardinier conseille en tout cas de proscrire les «long life», une variété sélectionnée par l'industrie agroalimen-



◀ Savourer ses propres productions est un véritable privilège

taire, parce qu'elle ne s'abîme pas au transport. Elle est robuste, certes, mais d'une saveur médiocre. Les radis accompagnent bien les salades et sont faciles à cultiver. Dans les choux, M. Magnollay privilégie les choux pointus, au goût très particulier, à récolter au printemps. La consommation du chou a considérablement diminué dans nos régions, c'est pourquoi il est raisonnable de le planter parcimonieusement.

Les haricots donnent de bons résultats, même s'ils sont assez envahissants. Leur prix en magasin reste élevé et les haricots surgelés en vente dans le commerce sont rarement très bons, parce qu'ils deviennent soit trop mous soit demeurent trop durs à la cuisson. Par contre, les petits pois surgelés du commerce sont excellents et il vaut mieux y renoncer au jardin. En effet, trop souvent, la récolte n'est pas suffisante pour la préparation d'un plat et le légume se conserve mal.

Monsieur Jardinier a un faible pour le cardon, le «roi des légumes». Mais, attention, seule la variété épineuse est comestible. Placé à la cave en octobre avec une petite motte de terre, le cardon se conserve bien pour les fêtes de Noël.

La culture du cresson de fontaine est amusante. Semé dans un tonneau dans cinq centimètres de terre boueuse, il a besoin de beaucoup d'eau. Le cresson pousse au fur et à mesure que l'eau monte dans le tonneau et on peut le récolter de septembre à mai. Dans les magasins, il n'est pas très répandu, et pourtant son goût est très fin et accompagne agréablement riz et poissons.

### Savoir sélectionner

Les carottes, poireaux ou céleris pommes sont si bon marché dans le commerce qu'il serait judicieux d'y renoncer. «Mais je comprends très bien qu'on les trouve meilleurs lorsqu'ils proviennent du potager, réplique M. Magnollay. Le problème est le même que pour la couture. Acheter du tissu pour se faire un

vêtement n'est guère rentable, pourtant on éprouve sans doute plus de plaisir à le porter si on l'a fait soi-même.»

S'il faut choisir, optez plutôt pour un bon céleri en branches au jardin, quitte à acheter de temps en temps un céleri pomme à prix très bas, de même pour la courge qu'on trouve désormais partout et en surabondance. Pourquoi ne pas essayer plutôt au potager un pâtisson, ou des courgettes jaunes plutôt que des vertes traditionnelles?

Attention aussi à la surproduction! A moins de posséder un vaste congélateur, il est inutile et pas toujours apprécié d'inonder enfants et voisins de vos légumes en surnombre. Le jardin ne doit pas devenir un tyran qui dévore votre énergie et votre temps libre. «Simplifiez-vous la vie, conseille M. Magnollay. Si vous n'avez plus la force de conserver un grand potager, réduisez-le et semez de la prairie fleurie sur le terrain restant, c'est aussi très agréable à regarder!»

### Engrais, oui, mais...

Longtemps, les jardiniers amateurs ont cru que plus ils ajoutaient

engrais et pesticides à leur production, meilleurs seraient les résultats. Aujourd'hui, grâce notamment aux conseils de Paul-Alain Magnollay, les jardiniers romands ont appris à n'utiliser les produits chimiques qu'en cas de nécessité et à les remplacer par d'autres moyens lorsque cela est possible. «On réapprend maintenant le respect de l'outil de travail, la terre, remarque Monsieur Jardinier. De même, à force de standardiser les plantes, on a perdu beaucoup de notre patrimoine. Actuellement, on cherche à le retrouver, à le remettre en valeur.»

L'Office fédéral de l'environnement et Pro Natura préparent une campagne intitulée «La nature au service du jardin». A Lausanne et dans plusieurs autres communes, des sentiers didactiques seront mis en place. Le 6 juin, une journée portes ouvertes est organisée au centre de Lullier. De belles occasions de se mettre au vert!

**Bernadette Pidoux**

*Paul-Alain Magnollay publie chaque mois le magazine «Jardin romand».*

## Créer son potager

D'abord, il s'agit de bien déterminer son emplacement. La zone doit être ensoleillée, avec une orientation sud, sud-ouest. Les terrains situés au nord sont bien entendu plus froids et tardifs, ceux qui sont orientés à l'est peuvent réserver des surprises: les rayons de soleil matinaux, en hiver, risquent d'abîmer les plantes qui sommeillent.

Une bonne idée: installez un point d'eau à proximité du potager, ou même une petite citerne pour que l'eau s'y tempère, cela vous évitera des allées et venues pénibles. On compte généralement 100 m<sup>2</sup> par personne pour assurer la production

en suffisance de petits légumes frais (salades, oignons, etc). Si vous souhaitez cultiver des pommes de terre, la surface doit passer à 200 m<sup>2</sup>. Tracez des carreaux de 120 cm de largeur et installez des passages de 30 cm de largeur. Si vous disposez de quatre planches ou de multiples de quatre, c'est parfait, cela vous permettra d'établir une rotation de vos cultures.

**B. P.**

A lire: «*Le potager avec succès, préparation du sol, semis, plantation, entretien*», de Gérard Meudec, éditions Rustica.