



## Comment faire un potager en pot

Par: Isabelle Caron

**Rien de meilleur que des bons légumes frais à portée de main. Que vous ayez un grand terrain ou simplement un balcon, le potager en contenant est une belle façon de cultiver des légumes.**

Facile de culture, sans désherbage et offrant une proximité pour vos récoltes, vous y trouverez de multiples avantages.

En choisissant les variétés appropriées, vous pouvez cultiver de nombreuses espèces en contenant.

Voici quelques astuces pour obtenir des récoltes abondantes.

### Pour réaliser ce pot, vous aurez besoin des végétaux suivants :

- Tomate : totem ou sturdy jo ou autre variété compacte
- Bok choy : facile de culture
- Épinard : récolte rapide
- Laitue à couper : pour de nombreuses récoltes, la laitue repousse une fois coupée
- Origan : excellent pour vos sauces tomates
- Viola : comestible et décorative dans vos assiettes

### Comment y arriver? Voici la procédure, en 8 étapes faciles!

**Étape 1 :** Choisir les plantes comestibles que vous désirez cultiver.

**Suggestion :** utilisez des variétés spécialement conçues pour la culture en contenant. Vous n'aimez pas certaines des variétés ci-haut mentionnées? En voici d'autres...

- Poivron : Cute stuff ou Redskin
- Aubergine : Patio baby
- Courge : Easy pick

**Étape 2 :** Choisir une grandeur de « smart pot » adaptée à la dimension des végétaux à maturité.

**Étape 3 :** Remplir le contenant d'un terreau spécialement conçu pour la culture potagère en contenant.

**Étape 4 :** Planter des végétaux avec Mychorizes.

**Étape 5 :** Ajouter un tuteur pour les plantes de plus grand calibre ou grimpantes.

Pourquoi pas? Ajoutez une touche colorée à vos arrangements comestibles en y intégrant des tuteurs que vous aurez peints.

**Étape 6 :** Ajouter l'engrais (nous utilisons l'[engrais naturel Acti-Sol](#)) à dégagement lent.

**Étape 7 :** Arroser et placer votre pot dans un endroit offrant un minimum de 6 heures d'ensoleillement.

**Étape 8 :** Patienter et savourer d'ici quelques semaines.

Isabelle Caron



/mjardiner



/m.jardiner

Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00