



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