

Les légumes vivaces : pas besoin de les replanter chaque année!

Par: Albert Mondor

Vous souhaitez avoir un potager sans toutefois devoir l'entretenir constamment et y replanter des légumes chaque printemps? Cultivez des légumes vivaces!

Un potager créé selon les principes de la permaculture est composé principalement de vivaces ou d'arbustes robustes et vigoureux, qui produisent des légumes et des fruits en abondance, année après année, avec un minimum de soins.

De plus, en utilisant des plantes comestibles vivaces, cela évite de déparer le jardin lors des récoltes. Comme les interventions sont minimales, cela permet donc la création d'un jardin utilitaire et fonctionnel en tout respect de l'environnement et en relative harmonie avec les écosystèmes naturels.

La permaculture, un concept large

La permaculture est une forme d'agriculture naturelle et durable qui a été développée au 20^{e} siècle. Ce modèle a d'abord été inspiré par l'agriculteur japonais Masanobu Fukuoka (1913-2008) et a ensuite été popularisé dans les années 1970 par le biologiste Bill Mollison et l'essayiste David Holmgren, tous deux d'origine australienne.

Inspirée par l'écologie naturelle et par certaines traditions, la permaculture permet une production agricole durable, économe en énergie et respectueuse des êtres vivants et de leurs relations réciproques, tout en laissant le plus de place possible à l'expression de la nature.

Comme la permaculture ne concerne pas que l'agriculture, son objectif ultime est la création d'un milieu de vie humain autonome et durable, en harmonie avec la nature. Cela permet donc l'établissement de communautés moins dépendantes des systèmes industriels de production et de distribution.

La permaculture utilise entre autres des notions d'aménagement paysager, de biologie, de biomimétisme, d'écologie, d'éthique, de pédologie (étude des sols) et de philosophie.

Légumes vivaces

Plusieurs plantes potagères vivaces, parfaitement adaptées aux conditions hivernales qui sévissent sous notre climat, peuvent avantageusement remplacer certains légumes annuels ou tropicaux qui demandent plus d'entretien et, surtout, qui doivent être replantés chaque année.

Oignon égyptien

Parmi les légumes vivaces les plus prisés pour la création d'un potager vivace, outre les asperges et la rhubarbe, il y

a l’oignon égyptien. Cette plante potagère vivace possède des tiges faisant environ 60 cm de hauteur à l’extrémité desquelles apparaissent en juillet des fleurs roses qui se transforment ensuite en bulbilles, qui peuvent eux aussi fleurir durant la même saison.



On appelle aussi cette plante oignon marcheur, car si on ne récolte pas les petits oignons qui se forment au bout des tiges, ceux-ci font plier ses dernières sous leur poids et tombent au sol. Les bulbilles s’y enracinent alors, formant de nouvelles touffes à distance de la plante-mère. Ainsi, l’oignon égyptien semble se déplacer – ou carrément marcher – dans le potager où on l’a planté.

Chervis

Pour sa part, le chervis produit une abondance de racines blanches charnues et sucrées semblables à celle du panais. Il possède également un joli feuillage vert légèrement teinté de bleu et il produit de jolies inflorescences blanches en juillet. Tout comme ses racines, dont le goût rappelle celui du panais, ses feuilles et ses fleurs peuvent être consommées. Le chervis a une préférence pour les sols humifères, légers, meubles et frais, situés au soleil comme à la mi-ombre. Cette plante comestible vivace robuste est rustique jusqu’en zone 4.

Chou marin

Également appelé crambe maritime, le chou marin est une plante vivace dont les feuilles charnues et frisées possèdent un goût de chou prononcé. En plus d'arborer un feuillage de couleur bleu grisâtre ressemblant à celui d'un kale et atteignant environ 60 cm de largeur, cette plante produit à la fin du printemps et au début de l'été une floraison blanche comestible au goût de miel.

Le chou marin est très facile à cultiver. Bien qu'il ait une préférence pour les terres sableuses, légères et bien drainées, il s'adapte aussi à certains autres types de sols, dont ceux qui sont riches en argile. Il donne le meilleur de lui-même lorsqu'il est planté au plein soleil, mais il peut aussi donner de bons résultats dans un emplacement mi-ombragé. Il est bien rustique et survit sans difficulté aux hivers qui sévissent en zones 4 et 5.

L'échalote de Sainte-Anne

Probablement cultivée depuis le début du 20^{e} siècle, l'échalote de Sainte-Anne fait partie du riche patrimoine agricole québécois. Puisque cette plante débute sa croissance très tôt au printemps, on peut commencer la récolte à ce moment et la déguster comme un oignon vert. C'est toutefois au début de l'été, lorsque son feuillage jaunit et sèche, qu'elle atteint sa pleine maturité. Récoltée à la fin de juin ou au début de juillet, cette échalote a alors une saveur plus prononcée.



Pour assurer sa pérennité, il faut prendre soin de laisser quelques bulbes en terre au moment de la récolte. On peut aussi faire sécher quelques bulbes dans un lieu ombragé et protégé de la pluie afin de les replanter quelques semaines plus tard, au moment de la fête de Sainte-Anne, soit le **26 juillet**. Plantée dans un sol léger et bien drainé, elle recommencera alors à croître, passera l'hiver sous la neige et reviendra l'année suivante. Une dizaine de bulbes mis en terre se multiplieront par dix, donnant une récolte de plus de 100 échalotes l'année suivante!

Topinambour

Finalement, le topinambour est cultivé davantage pour ses tubercules comestibles que pour sa floraison qui survient tardivement en automne. En effet, avec leur délicieuse saveur d'artichaut, les racines de topinambour remplacent à merveille la pomme de terre. Toutefois, cette plante étant particulièrement agressive, on a intérêt à la planter dans un large pot en textile enfoui dans le sol afin d'éviter qu'elle envahisse tout l'espace disponible. Les tiges de cette plante vivace indigène d'Amérique du Nord peuvent atteindre 2,5 mètres de hauteur. Très robuste, le topinambour est parfaitement rustique jusqu'en zone 4.



Albert Mondor, horticulteur et biologiste

/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00