



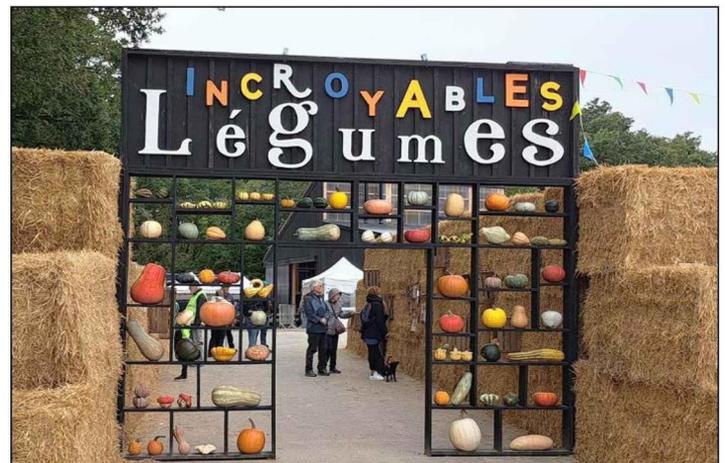
LOIRE-ATLANTIQUE

Nature Avec ses 100 variétés de plantes comestibles, le Potager extraordinaire de La-Roche-sur-Yon émerveille pour la deuxième fois les visiteurs de tous âges, qui viennent découvrir des légumes anciens ou exotiques.

La magie du Potager extraordinaire



Premier prix du plus gros potiron. B. MARTIN (c/lp)



Ateliers et espaces ludiques ouverts au public. B. MARTIN (c/lp)

VENDEE

Pour une deuxième saison, c'est déjà un succès. Avec déjà plus de 35.000 visiteurs, le Potager extraordinaire a vu sa fréquentation augmenter de plus de 10 % cet été par rapport à sa première saison estivale en 2023. À La Roche-sur-Yon, le parc s'installe progressivement dans le paysage des parcs de loisirs vendéens qui connaissent autour d'Halloween une effervescence évidente, grâce notamment à des visites commentées au fil des différents espaces de ce parc de sept hectares qui s'est paré de ses plus belles couleurs d'automne, dont une magnifique collection de cucurbitacées. Car, le Potager extraordinaire

n'est pas seulement un parc à thème dédié aux légumes et à l'alimentation, c'est aussi un espace d'expérience et de sensibilisation à la préservation de la biodiversité et des plantes. En tant qu'entreprise sociale et solidaire, il emploie des personnes en réinsertion au cœur des jardins. Ce parc est devenu un véritable îlot de biodiversité où des milliers de familles, d'amis, d'élèves et de nombreuses entreprises se retrouvent pour passer une journée en plein air, notamment pendant ces vacances de la Toussaint. Dans la pure tradition d'Halloween à travers le monde, il est possible d'y retrouver en ce moment des ateliers création de sacs à bonbons, des décorations affreusement rigolotes, des dégustations de chocolat... Le tout dans une ambiance monstrueusement drôle.

Plus de 800 kg

Une exceptionnelle collection de plus de 300 variétés de cucurbitacées plonge les visiteurs dans une ambiance automnale teintée de couleurs orangées. Le parc abrite l'une des collections les plus riches de plantes alimentaires d'Europe, avec 3.000 graines et 500 plantes insolites. Les visiteurs peuvent par exemple découvrir la Bibliothèque potagère avec ses 1.000 légumes et se laisser surprendre par des espèces méconnues au sein des différents lieux thématiques comme le

Bizzaretum, le Potager expérimental, le Potager exotique ou encore l'incontournable Tunnel de gourdes. « Ces différents espaces sont agencés pour éveiller la curiosité tout en offrant une expérience immersive, adaptée aux petits comme aux grands », précise Nicolas Brenon, directeur du Potager extraordinaire. Sept visites commentées sont proposées quotidiennement, l'occasion pour les visiteurs d'admirer les surprises que réserve le monde du potager et de s'inspirer des techniques de culture exposées. « Nos visiteurs viennent souvent chercher des conseils pour les reproduire au sein de leur propre potager », ajoute le directeur. Bien entendu, le concours a retrouvé ses cou-

leurs avec des compétiteurs qui se sont affrontés dans la catégorie des légumes géants. Cette année encore, Mehdi Daho a confirmé sa maîtrise en décrochant le titre avec un potiron de 826,6 kg, poursuivant ainsi sa domination dans cette catégorie.

Des surprises en 2025

En parallèle, le parc accueille régulièrement des scolaires, 1.100 l'année dernière, dans le but d'attirer leur attention sur la biodiversité qui les entoure et éveiller leur curiosité sur les étals des supermarchés. Enfin, avec un parcours inclusif pour 14 de ses salariés, le Potager extraordinaire est un des tout premiers parcs à thème de France

à engager une telle démarche. Ces personnes en réinsertion sont notamment présentes au sein des équipes de jardiniers. Par ailleurs, pour les entreprises qui ont le souhait de se mettre au vert, le parc dispose également de cinq salles de séminaires avec vue sur le parc verdoyant, pour allier travail et nature. Le parc fermera ensuite ses portes le 3 novembre à 18h pour une pause hivernale avant une réouverture le 29 mai. 2025 s'annonce d'ores et déjà très riche en nouveautés et événements à commencer par la 1^{ère} édition d'un festival dédié à la cuisine, l'alimentation de demain et la production maraîchère avec la participation de chefs de renom le 31 mai.

Baptiste MARTIN (c/lp)