

Légumes géants et plantes étranges : les secrets du potager de La-Roche-sur-Yon

Avec ses 100 variétés de plantes comestibles, le Potager extraordinaire de La-Roche-sur-Yon a de quoi émerveiller les visiteurs de tous âges, jardiniers experts ou amateurs... Dans ce lieu, le groupe d'économie sociale et solidaire Estille leur fait découvrir légumes anciens ou exotiques.



Au cours d'un atelier, Émeline montre le lien entre légumes du potager et produits transformés. Ici, le maïs et le pop-corn. • MÉLANIE BAHUON/ NEUTRAL GREY POUR LA VIE

« Maman, on a rétréci ! » À peine passée la billetterie, Camille, 8 ans, s'amuse déjà. Devant elle, accrochée à un solide treillage, une dizaine de tournesols géants déploient leurs immenses feuilles. À 5 m de haut, l'inflorescence d'une de ces astéracées semble la toiser fièrement. Au sol, une énorme boule blanche attire les yeux. « Un potiron géant peut pousser de 5 à 20 kg par jour en pleine croissance, indique la pancarte. Pour obtenir ces énormités, il faut enterrer légèrement les tiges, ce qui permet à la plante d'émettre plus de racines. » Et donc de mieux s'alimenter. Pour les cucurbitacées, on coupe toutes les fleurs femelles sauf une qui, une fois fécondée, profite de toute l'énergie de la plante pour croître.

Ici, le gigantisme est l'objet d'un concours national annuel. Les compétiteurs du monde entier s'échangent des variétés qu'ils ont eux-mêmes améliorées. Certains légumes s'y prêtent volontiers : la tomate *Beefsteak* ou *Gigantomo*, l'oignon *Kelsae Sweet Giant*, la courge *Atlantic Giant* ou encore le poivron *Big Bertha*. Il est possible d'en cultiver dans son potager, à condition de prévoir de l'espace, un sol enrichi ainsi qu'un arrosage copieux et régulier.

[A lire aussi : Quels fruits et légumes consommer pour ralentir le vieillissement ?](#)

Les légumes géants ne sont que le début du « bizarretum », nom donné à ce coin de jardin dédié aux plantes étranges. Au long du chemin qui serpente, le visiteur découvre un noisetier tortueux infecté par un virus qui lui fait perdre le nord, du plantain frisé, dont on ne sait pas trop s'il est toujours comestible, ou encore l'épiaire laineux. Ses feuilles si douces le font surnommer « oreilles de lapin ». « Pourquoi a-t-il ce duvet ?, questionne la guide. Pour se défendre du froid et du chaud. Au Moyen Âge, on s'en servait comme papier toilette », précise-t-elle.

Les enfants réclament les plantes carnivores. Avec leurs formes originales, impossible de les rater malgré leur petite taille. Installées dans les tourbières, elles se sont adaptées au manque de minéraux de ce sol pauvre en devenant capables de piéger et digérer les insectes. « *Oh, celle-ci est drôle !* », s'extasie un petit. En effet, sur les rebords de ses tubes élancés, un nectar sucré attire les mouches qui tombent au fond de l'« urne ». Impossible pour elles de remonter. Le liquide qui les noie les digère au passage. Astucieuse, la *Sarracenia leucophylla* !



Une mouche se pose sur le rebord d'une sarracénie, plante carnivore d'Amérique du Nord.

• MÉLANIE BAHUON/ NEUTRAL GREY POUR LA VIE

Une collection potagère unique

La promenade se poursuit dans ce parc de 7 ha. Le cabanon de la graineterie vaut le détour : plus de 3 000 variétés de graines y sont conservées. Dans leurs bocaux en verre, elles forment une magnifique collection. La « *bibliothèque potagère* » est constituée d'un parterre de légumes, d'allées en zigzag et de planches cultivées en forme de livres. À l'intérieur de chacun, un mélange de plants et de fleurs bien paillé, comme le veut la permaculture. « *Mario, viens piocher quelque chose dans ce cabas*, propose l'animatrice. *Ah, tu as attrapé le paquet de chips ! Celles-ci sont faites avec des lentilles !* » Elle invite alors le groupe à chercher les pieds de la légumineuse. « *C'est un peu comme des petits pois ?* », tente un adulte. « *Oui, regardez, les voici* », désigne la conférencière en montrant de petits plants buissonneux déjà fatigués par la fin de saison.



Jean contemple les bocaux dans la graineterie.

• MÉLANIE BAHUON/ NEUTRAL GREY POUR LA VIE

Un autre enfant pioche un sachet de pop-corn. Les petits gourmands trouvent facilement le légume correspondant et le groupe se dirige vers les pieds de maïs. « *Dans la casserole, les grains explosent car ils sont riches en eau, explique la savante. C'est bon pour la santé, à condition de ne pas trop mettre de sel ou de sucre dessus !* » Puis elle énumère quelques fleurs comestibles : souci, oeillet de poète, capucine, dahlia, reine-marguerite... « *C'est si joli dans une salade et tellement nutritif. Il ne faut pas s'en priver.* »

A lire aussi : Plantes qui sauvent ou plantes qui agressent, suivez le mode d'emploi pour identifier nos amies dans la nature

Dans la serre bioclimatique démarre l'atelier pour enfants. Une autre animatrice propose de fabriquer une abeille ou une coccinelle avec une boîte d'oeufs et des papiers colorés. Aux parents qui profitent de la pause, elle explique : « *Nos ateliers créatifs aident les jeunes à retrouver le goût des plaisirs simples. Loin du monde connecté, le Potager propose également, à l'autre bout du parc, une miniferme et des jeux en bois, tel le billard hollandais dont les palets doivent glisser jusqu'aux casiers situés à son extrémité.* »

Pour déconnecter encore davantage, rien de tel que d'aller flâner dans la prairie et partir à la chasse aux insectes. Armés d'une boîte surmontée d'une loupe, les aventuriers en herbe doivent attraper un petit animal sans le toucher. Mission vite accomplie pour certains qui, très fiers, rapportent à l'animatrice une coccinelle, une punaise arlequin ou une sauterelle. « *Voyons si c'est bien cela, vérifie l'adulte en ouvrant un livre. Regarde la forme des pattes et des ailes, qu'en penses-tu ? C'est plutôt un Phanéroptère porte-faux, un précieux allié du potager qui mange les pucerons et pollinise les fleurs. Sa présence indique que l'environnement est sain et équilibré.* »

L'exotisme au rendez-vous

L'espace exotique abrite des spécimens du monde entier : une minirizière d'Asie de 2 m de long dans laquelle gigotent les têtards des flamboyants d'Afrique, des oreilles d'éléphant, une aralie du Japon, des larmes-de-Job, des fleurs ananas... Une collection de plantes peu connues « *que nous retrouverons peut-être un jour sur notre table* », précise le guide. Un petit *aloe vera* vert orangé rappelle au visiteur qu'on peut en faire pousser en pot ou en pleine terre, dans les régions les plus douces, en le protégeant du gel. Au coeur de ses larges feuilles, son gel comestible calme les brûlures d'estomac. En externe, il apaise coups de soleil et brûlures.

À la sortie du potager exotique, l'équipe tombe sur un endroit magique : le tunnel de gourdes, aussi appelées calebasses, une plante à fleurs de la famille des cucurbitacées. Sous les yeux ébahis se déploie une véritable cathédrale de verdure formée par des *Lagenaria siceraria*. Elles sont vertes, suspendues à leurs tiges, prêtes à se faire cueillir. « *Ne touchez pas, c'est fragile !* », prévient une mère. Certaines ressemblent à des hérissons, d'autres à des lanternes. « *Là, on dirait un serpent, avec son bébé tout près* », lance joyeusement son aîné. « *Bien vu, ces courges s'appellent les Speckled snake* », renchérit l'adulte. « *On pourrait en mettre dans notre potager ?* », demande le garçon. Pourquoi pas. Cette courge supporte tous types de sols, qu'il vaut mieux enrichir en compost lors de la plantation. Les plus beaux fruits peuvent atteindre 1,5 m de long ! À déguster en juillet et en août, quand elles sont encore jeunes, la peau verte et tendre, avant qu'elles deviennent amères. Leur peau dure invite alors à la créativité : peintes, sculptées, elles se transforment en objets décoratifs.

A lire aussi : Comment utiliser les épluchures en cuisine ?

Difficile de sortir de la contemplation, sauf pour les enfants qui sont déjà dans le jardin fleuri. Leur oreille collée à des pommes d'arrosoir, ils écoutent l'art de la reproduction des plantes. Par exemple, la pomme de terre *Solanum tuberosum* se développe mieux quand ses fleurs ont été bien pollinisées. Ces dernières servent d'indicateur au jardinier : quand elles sont là, la plante commence à former ses tubercules sous terre. Il est temps d'arroser ! Les fleurs pollinisées, elles, produiront des graines qui serviront à améliorer les variétés de pomme de terre.



Camille écoute « les secrets du potager ».

• MÉLANIE BAHUON/ NEUTRAL GREY POUR LA VIE

Des innovations et un « jardin expérimental »

L'heure du goûter approche, retour à la serre. Installés sur des coussins, les enfants boivent les paroles de l'animatrice qui explique d'où vient le chocolat. Chacun croque une graine de cacao. Cette expérience inédite engendre des réactions diverses. Lorsque les cacaoyers et leurs cabosses n'ont plus de secret pour personne, ni le rôle de la reine Anne d'Autriche dans cette affaire, place à la caroube ! « *C'est l'alternative locale au chocolat, qui deviendra un jour inaccessible, enseigne la jeune femme. Les cacaotiers supportent mal le changement climatique. Le Caroubier lui, vient de Syrie. Il en pousse dans le Var.* » Une gousse est transmise de mains en mains. « *Ça sent un peu les pieds* », lance quelqu'un. Mais quand il s'agit de la déguster sous forme de pâte à tartiner puis de mélasse, les enfants et les adultes les moins sages en redemandent. Riche en fibres, en sels minéraux et en vitamines, c'est un aliment de sportifs !

Il est temps de rentrer. En traversant le « jardin expérimental », les visiteurs découvrent encore un potager vertical, un autre les pieds dans l'eau, un troisième bâti sur bottes de paille. Ils admirent aussi le jardin « *en trou de serrure* » : ce jardinet surélevé de 60 cm de haut possède en son centre un compost. Facile d'accès, ce dernier permet de nourrir toutes les plantes qui poussent autour. « *N'hésitez pas à mettre du carton sans encre dans votre compost, rappelle l'animatrice. Il attire les vers de terre ! Pensez à l'arroser s'il fait sec, et à le mélanger. Il restera en bonne santé.* » Plus loin, la jardinière en chef explique la technique des oyas, ces simples pots de terre cuite qui, enterrés dans le sol, servent d'irrigation douce. Une alternative écologique à l'irrigation classique.

Ateliers de la Toussaint

- Mangeoires et boules de graisse pour les oiseaux. Les feuilles tombent et les températures baissent : découvrez-en plus sur les oiseaux de nos jardins et aidez-les à affronter l'hiver ! Du 19 octobre au 3 novembre (hors Halloween).
- Atelier dégustation « Cacao, chocolat et caroube ». Jusqu'au 3 novembre.
- Fermeture le 3 novembre à 18h. Réouverture le 31 mai 2025 avec, au programme : déjeuners sur l'herbe, dégustations de super aliments, veillées chromatiques, visites au lever et au coucher du soleil, etc.

Route de Beautour 85000 La-Roche-sur-Yon. Tél. : 02 51 46 67 83. Site : <https://potagerextraordinaire.com>