



J'ai grandi dans des barres d'immeubles. Il y avait certes un balcon, mais c'était plutôt pour mettre une table et manger des trucs surgelés (oui, dans les années 70, on trouvait très cool les surgelés). Je n'ai jamais eu la main verte, à l'école, quand on mettait des lentilles sur du coton, ça ne germait pas. Et j'ai réussi à faire mourir des cactus qui, pourtant, ne demandaient pas grand-chose.

Mais, depuis deux ans, je vis dans un appartement avec un petit jardin. Et, avec le covid, la guerre, l'inflation et le dérèglement climatique, je me suis dit: «Mais c'est bien sûr, je vais cultiver des fruits et légumes et à moi la souveraineté alimentaire, bio, local et de saison!» Je pensais naïvement qu'il n'y avait qu'à mettre des graines dans la terre et attendre qu'en sortent des trucs à bouffer.

Alors, comment vous dire? Ce n'est pas aussi simple.

Mon amoureux a acheté des fraises, des tomates et des melons. Moi, des herbes, basilic, ciboulette, romarin, thym, menthe, des salades et des courges.

J'ai testé pour vous... le mini potager



Martina Chyba n'a jamais eu la main verte. Qu'importe, elle n'a pas reculé devant ce nouveau défi... avec plus ou moins de succès.

Déjà, c'est pire que des gosses, il faut s'en occuper tout le temps, les plantes ont trop chaud, trop froid, c'est trop sec, trop humide, il faut les nourrir, s'inquiéter quand elles ont mauvaise mine, soigner les maladies. A tel point qu'on a créé un coin «hôpital». Celles qui ne vont pas bien, on les remet en pot, on leur donne des engrais, pas trop de soleil, et on leur parle gentiment. Ça marche assez bien, même si, comme dans les vrais hôpitaux, il y a parfois des décès... et c'est triste. On ne les enterre pas, mais presque, puisque c'est hop, au compost!

Maintenant, commençons par les résultats positifs. Les tomates ont poussé. Très bien même. Des fleurs sont apparues,

DR. iStock

puis des petites boules vertes, qui sont devenues rouges. Dingue. On cueille des tomates dans notre jardin, on peut faire notre marché en Scholl. Ça c'est du circuit court! Vraiment très court, je dirais, allez, 12 mètres. A nous les tomates mozza maison, (non pas la mozza, on n'a pas encore de bufflonne dans le jardin), mais avec le basilic de chez nous, siou-plaît. Oui, le basilic ça va, il a parfois la figure un peu jaune, mais on le coupe et il revit. Le romarin, la ciboulette, la menthe et le thym, pleine forme. Le persil fait un peu la gueule, il tient un moment et puis, pouf. J'en suis au troisième. Les fraises sont pas mal, les premières étaient farineuses, mais, maintenant, elles sont bonnes. Remarquez, on a bien le temps de les savourer, car on en ramasse quatre ou cinq par semaine, côté rendement, c'est pas (encore) de la tarte.

Passons, maintenant, aux points à améliorer. Les salades ont souffert de la grêle. Oui, j'ai failli me faire assommer par des grêlons de la taille d'une balle de ping-pong pour sauver mes salades et, finalement, j'ai préféré sauver ma tête, lâchement. Mais j'espère pouvoir récolter quelques feuilles cet automne. J'ai aussi pensé sincèrement que j'aurais une citrouille pour Halloween. Et en fait euh..., non. Pourtant, ça a fait des grandes feuilles et des grandes fleurs, ça rampait par terre. Mais il faut que les fleurs soient fécondées, toute une histoire. Il y a eu des mini espoirs et puis tout a crevé. Enfin, il y a la saga du melon. Mon compagnon fait une fixette sur le melon, il est Français, ça pousse en France, donc ça doit pouvoir pousser à Genève. Il a acheté des plants, ça poussait pas, il a mis dans des mini serres, ça poussait pas, on les a installés à «l'hôpital», ça poussait pas. Je lui dis depuis le début que c'est mort, il s'obstine. Il reste trois misérables feuilles bouffées par les limaces et il croit encore que ça va donner un charentais, le pauvre. J'ai failli en acheter un et aller le poser sur la terre pendant la nuit pour lui faire croire que ça a poussé.

Voilà, c'était mon premier mini potager. C'est jubilatoire et très valorisant de manger un truc qu'on a fait sortir de terre soi-même, je recommande. Je considère qu'on s'est plutôt bien débrouillés, même s'il n'y pas encore, sans mauvais jeu de mots, de quoi prendre le melon.

MARTINA CHYBA

IL FAUT ACHETER LA BONNE TERRE

«C'est de toute façon une bonne idée de faire un mini potager!», affirme Isabelle Gendre, coach en jardinage, chroniqueuse pour l'émission *Monsieur Jardinier sur la Première* à la RTS. Que vous disposiez d'un balcon, d'une terrasse ou d'un jardin, c'est tout à fait possible. «Le plus simple est de trouver un récipient, un bac, avec une certaine profondeur et un drainage au fond et des trous. Pour les herbes aromatiques, une caissette de jardin convient très bien, elles tiennent avec peu de volume de terre. Les salades à tondre s'y prêtent très bien également. Pour les tomates en revanche, il faudrait au minimum 40 centimètres.» Les petits fruits comme les fraises, sont également adaptés, sauf les myrtilles qui, elles, ont besoin d'un terrain acide. Il existe aussi désormais des arbres fruitiers dits «colonnaires» qui sont étroits et conçus exprès pour les terrasses.

En revanche, pour ce qui est des courgettes, aubergines, citrouilles, melons, il vaut mieux un jardin. «Ce sont des plantes qui ont besoin d'un volume important de terre, et, pour les aubergines par exemple, de beaucoup de soleil, il n'est pas certain que le légume puisse toujours arriver à maturité chez nous.» Au chapitre du soleil, les herbes, comme le romarin ou le thym supportent le plein soleil, alors que les autres préfèrent la mi-ombre.

Attention à la terre, il ne faut pas acheter n'importe laquelle! «Le terreau universel est à bannir, précise Isabelle Gendre, il faut une terre plus lourde et plus riche, celle pour les bacs et terrasses. Et je recommande une fertilisation avec de l'engrais naturel, granulé, qui se mêle à la terre ou alors du compost.»

L'arrosage doit être dosé. «Il faut arroser le matin ou le soir, jamais en plein soleil, et pas trop, explique la

spécialiste, gratter avec le doigt et ne pas donner d'eau tant que ce n'est pas sec, et ne pas laisser s'accumuler d'eau dans la soucoupe.» Les fruits se récoltent quand ils sont prêts et les herbes se coupent en haut pour favoriser la repousse.

Et on se lance quand?

La meilleure période est le

mois d'avril, c'est aussi à ce moment-là qu'il y a le plus de choix. «On peut encore planter les arbres fruitiers en automne. Cependant, pour tous les types de plantations, il faut éviter juillet et août, c'est trop chaud.»

«Il faut arroser le matin et le soir, jamais en plein soleil»

ISABELLE GENDRE, COACH EN JARDINAGE



«Le jardinage est une leçon d'humilité, conclut notre coach, il ne faut pas hésiter à se documenter, à discuter, cela crée aussi du lien social, et il faut accepter les échecs et de faire des expériences.»