



Légumes annuels, arbres et arbustes fruitiers, arbres à noix, vivaces ou tropicaux, fines herbes, fleurs comestibles et plantes médicinales, les aménagements comestibles comportent une panoplies de choix! Cette technique consiste simplement à concevoir des aménagements paysagers dans lesquels sont cultivées des plantes qui peuvent être consommées. Ce type d'aménagement est basé sur le principe de permaculture permettant d'assembler des paysages durables, respectueux de la nature tout en dégustant des produits sains, frais, savoureux et peu coûteux.

POURQUOI FAIRE UN AMÉNAGEMENT COMESTIBLE?

D'un point de vue environnemental, les aménagements comestibles permettent d'utiliser de façon optimale l'espace disponible afin de cultiver ses propres fruits et légumes selon son milieu de vie. Ce principe est un moyen concret de lutter contre les gaz à effet de serre. Les produits sont souvent de meilleure qualité que les aliments que l'on peut se procurer à l'épicerie. De ce fait, cueillir sa propre nourriture réduit l'impact qu'a normalement le transport et le gaspillage alimentaire ainsi que l'empreinte écologique des emballages dans les épiceries. D'autant plus que c'est très économique!

En effet, la plupart des aménagements comestibles assurent une durabilité et un respect dans la cohabitation entre l'être humain et les écosystèmes. Ce type d'aménagement est très rentable monétairement, car il mise sur le choix d'arbustes, de plantes herbacées et de couvre-sols de qualité afin de consommer des aliments au fil des années avec un entretien réduit. Il suffit de laisser la nature travailler pour nous!

L'aménagement comestible peut être créé sous plusieurs formes, pouvant être adapté en fonction de l'objectif, qu'il soit récréatif, esthétique ou pour un espace permettant de relaxer. Cette culture autonome contribue grandement à la biodiversité, mais permet aussi de créer des milieux naturels résilients qui surpasse le principe de monoculture. Un milieu naturel très diversifié en espèces végétales attire les insectes, les oiseaux et la faune nécessaire à la croissance des plantes.





LE SAVIEZ-VOUS?

Un élément clé pour un aménagement comestible réussi est de choisir les bons voisins à nos plantes comestibles.

En choisissant des végétaux qui sont compatibles et peu affectés par les insectes ravageurs, notre aménagement sera durable et en beauté. C'est un exemple de permaculture!

Il est aussi important d'attirer les insectes pollinisateurs avec par exemple des échinacées ou des rudbeckies.

INTRODUIRE DES PLANTES COMESTIBLES DANS UN AMÉNAGEMENT EXISTANT

Un moyen facile de débuter un aménagement comestible? Commencez par introduire des arbres ou des arbustes fruitiers sur votre terrain. Ils permettent de maximiser l'espace utilisé. Les jardiniers plus expérimentés pourront opter pour un pommier ou un cerisier. Pour ce qui est des jardiniers avec un peu moins d'expérience, on opte alors pour des arbres fruitiers dont la taille ne crée pas trop d'ombre et qui nécessitent peu d'entretien comme l'amélanchier , l'argousier ou le poirier asiatique. Certains arbustes fruitiers indigènes sont populaires et faciles d'entretien comme l'aronie, le camérisier ou le sureau du Canada.

Comme on le fait généralement avec les fleurs annuelles au printemps, des végétaux comestibles peuvent être ajoutés à l'aménagement existant au travers des plantes qui s'y retrouvent déjà. Il est aussi possible d'intégrer de la culture en pot parmi l'aménagement pour commencer.

CULTURE EN POTS

En pots, dans de grands bacs ou en créant des murs végétalisés, les options sont multiples lorsque l'on n'a pas l'espace pour avoir un aménagement d'une grande superificie. Une grande quantité d'espèces sont maintenant adaptées à la culture en pots. Des espèces résilientes à l'hiver comme les framboisiers, les camérisiers et les argousiers, mais aussi des herbacées comme la ciboulette, la marjolaine et divers types d'orpins rampants peuvent croître lorsqu'ils sont dans des contenants avec un isolement et un drainage adaptés. Un incontournable? Le kiwi arctique: une espèce grimpante qui produit un feuillage abondant et qui se garni de fruits comestibles sucrés et pleins de vitamine C. Cette espèce est disponible au Québec, car elle est adaptée aux climats froids!

Plusieurs légumes sont aussi habitués à la culture en pots dont les aubergines, les tomates et les poivrons. Les fines herbes et les légumes vivaces, quant à eux, s'agencent bien avec d'autres espèces et agrémentent l'aménagement de nouvelles textures et couleurs.

LE SAVIEZ-VOUS?

Vous pouvez utiliser un choix de plantes couvresols qui réduisent les mauvaises herbes tout en couvrant le sol d'un beau tapis qui produit même des trésors comestibles comme les fraisiers et les airelles.





AMÉNAGEMENTS ESTHÉTIQUES

Vous pouvez commencer par des plantes comestibles qui sont également décoratives comme les fleurs annuelles et les vivaces. Votre aménagement peut être esthétique et coloré en intégrant les bettes à carde, les fraisiers, le kale, les haricots et les poivrons. Il est aussi possible de rendre le tout harmonieux en complétant les plantes comestibles moins jolies par des fleurs comestibles dont les floraisons sont généreuses comme les oeillets et les pensées.

Les arbres fruitiers comme les pruniers, cerisiers et poiriers sont ornementaux et très utiles. Le bleuetier, par exemple, a de belles fleurs au printemps, des fruits colorés l'été et des feuilles rouges l'automne.

Une vigne sur un treillis avec ses fruits peut créer un agencement très joli de même que les haricots grimpants. Au Jardin Botanique de Montréal ou dans les aménagements municipaux on retrouve même des betteraves dans les plates-bandes.

Ainsi, ce type d'aménagement ravissant peut se retrouver en façade d'une résidence ou d'un bâtiment, dans une ruelle, sur les terrasses, c'est plus simple à créer que l'on croit!



Les aménagements comestibles offrent une multitude de possibilités pouvant se marier à tous les styles de vie selon si vous avez beaucoup de temps à leur accorder ou non.

