

Le Foodscaping : entre l'ornemental et le potager

- Par Rock Giguère

Le Foodscaping

- Plusieurs personnes veulent cultiver des plantes pour se nourrir sainement tout en conservant aussi un aspect décoratif dans leur aménagement.
- Le mouvement du «Foodscaping» répond à ce souhait de plus en plus partagé principalement par «les milléniums» (nés après 1980) ainsi que par les autres générations.
- C'est simple, nous pouvons augmenter la valeur et l'utilité de notre aménagement en utilisant des plantes comestibles.

Le foodscaping

- Il est donc absolument logique et souhaitable d'intégrer des plantes que nous pouvons déguster dans les aménagements traditionnels.
- L'aspect ornemental est encore important à travers ce mouvement, mais comme les tenants de cette mode le souligne, «on ne peut manger du gazon».
- Pour eux, il faut connecter le jardinage à la santé en utilisant les espaces ouverts.

Le Foodscaping

- Ce rêve est important pour la nouvelle génération.
- Les promoteurs de cette philosophie mettent la barre haute : si chaque aménagement pouvait produire 25% de ce que les propriétaires mangent, ce serait merveilleux.
- Imaginez l'aménagement des banlieues transformé en une source de nourriture locale et saine.

Le Foodscaping

- Imaginez l'aménagement des banlieues transformé en une source de nourriture locale et saine.
- Il y a les espaces restreints comme les balcons, les terrasses, un coin d'asphalte, un mur ou le toit d'un immeuble.
- Il y a de plus grands espaces comme les platebandes existantes ou la cour avant, et même les espaces publics.

Brassica oleracea var. *sabellica* groupe Acephala 'Red Bar' - CHOU
FRANGÉ, *Salvia officinalis*, Mufler



Capsicum annuum 'Sedona Sun' et *Petunia* Shock Wave® Denim



La bette à carde 'Vulcan' (*Beta vulgaris* 'Vulcan'), Le coléus ColorBlaze® Alligator Tears™ (*Plectranthus scutellarioides* ColorBlaze® Alligator Tears™), le persil crispé (*Petroselinum crispum* 'Crispum')



Cynara scolymus 'Tenderheat'



FOODSCAPING - Bette à carde, *Alocasia*, *Nicotinia*,
Pennisetum, *Gomphrena*



Pensées et oseilles sanguines (*Rumex sanguineus*)







La démarche

- Dans ce type d'aménagement, on cultive les meilleurs spécimens parmi les plantes indigènes, les plantes comestibles, les plantes pour attirer les insectes bénéfiques et les plantes ornementales.
- On commence «petit» et ensuite on élargit au fur et à mesure de notre expertise.
- Les plantes à entretien minimal, avec un attrait visuel et culinaire sont privilégiées.

Arbres

- Comme arbre on peut opter pour un amélanchier ou pour un poirier 'Savignac', un hybride québécois autofécond rustique jusqu'en zone 3.
- Ils produisent une magnifique floraison printanière, en plus de donner des fruits délicieux.

Arbustes

- Des arbustes sont aussi de bons choix comme la lavande, l'aronie aux fruits noirs ou un bleuetier comme 'Perpetua' qui donne deux récoltes par année et forme un joli arbuste au feuillage rouge vif à l'automne.
- Les sureaux du Canada, les rosiers rugueux et les viornes sont aussi des options qui peuvent accompagner les hydrangées ou côtoyer une petite colonie de blé d'Inde.

Bordures des platebandes

- Les bordures des platebandes peuvent être garnies de laitues ou de plantes condimentaires comme des sauges officinales et du persil frisé.
- Les tagètes aux nouvelles couleurs et formes, les violettes à floraison continue et les soucis conviennent aussi parfaitement pour cet usage.

Fleurs comestibles

- Des plantes vivaces ornementales aux fleurs comestibles comme des hémérocailles et des monardes résistantes au mildiou peuvent être plantées en compagnie de choux «kale» au feuillage coloré, de bettes à carde ou d'okras aux feuilles rougeâtres.

Des plantes comestibles amusantes



Brassica oleracea 'Prizm' groupe acephala



Fragaria ananassa Delizz® (AAS 2016)



Rungia klossii, la plante champignon

