

TROUSSE
D'INFORMATION

pour **vos** commerces et institutions

Pourquoi et comment créer un aménagement comestible en façade ?

PAR MARIE EISENMANN, LES URBAINCULTEURS

Les potagers sont dans l'air du temps et ils ne sont plus cachés au fond de la cour arrière! Fines herbes, petits fruits et légumes peuvent facilement être mis en valeur sous forme d'aménagement comestible en façade d'une maison, d'un commerce ou d'une institution. Prenez exemple sur celui de l'Assemblée nationale du Québec qui reçoit des éloges depuis sa création en 2013!

Prendre les devants

À la jonction de l'aménagement paysager et du potager, l'aménagement comestible désigne un jardin maraîcher en terre ou en pots où l'organisation et la sélection des plants sont faites selon des critères d'esthétisme. En plus d'être jolis, les végétaux en façade ont maintenant une nouvelle utilité : ils sont mangeables! Cette fonctionnalité permet l'émergence de nouvelles possibilités dans un milieu, que ce soit en approvisionnant directement une cuisine, en créant un avantage social pour les employés ou simplement en favorisant la dégustation et le plaisir de tous!

*Le jardinage est une activité
de rassemblement
et la récolte une activité
de partage.*

Les fines herbes, fruits et légumes permettent de créer un lieu vivant et dynamique pour votre commerce. Intégrer dans votre plate-bande une toute nouvelle gamme de végétaux comestibles vous permettra de vous démarquer et d'attirer l'œil de votre voisinage.



PHOTOS : LES URBAINCULTEURS

Une devanture verdoyante pour un commerce bien fréquenté :
les végétaux contribuent à l'expérience du client.

Comment mettre en œuvre un aménagement comestible ?

L'aménagement comestible est possible sur tous types de terrains et d'espaces. Profitez des particularités de votre bâtiment et de l'espace disponible. Vous créerez ainsi un projet unique.

- Les **vastes terrains** représentent un espace de choix pour cultiver en pleine terre, à condition que le sol ne soit pas contaminé.
- Les **plates-bandes** peuvent être transformées en remplaçant certains végétaux ou par l'ajout de plants comestibles pour des aménagements mixtes qui sortent de l'ordinaire.
- Les **espaces asphaltés ou bétonnés** peuvent être valorisés avec des pots ou des bacs. Tous les végétaux peuvent être plantés hors terre, tant qu'ils sont dans une grandeur de contenant approprié à leurs besoins.
- Les **murs** présentent un bon potentiel pour les bâtiments n'ayant aucun espace disponible au sol. Il est possible d'y intégrer des cultures à la verticale longeant le mur de bas en haut.



PHOTOS : LES URBAINCULTEURS et ISTOCK

Les murs extérieurs des commerces peuvent aussi accueillir végétaux, fleurs comestibles, légumes et fines herbes.



Comment agencer les plantes de façon esthétique ?

Pour un résultat visuellement époustouflant, il existe quelques principes de contraste qui peuvent être utiles lorsque vient le temps de faire votre plan de jardin.

1. Varier les hauteurs en ordre croissant de grandeur, de l'avant vers l'arrière.

Exemple : placer du thym rampant à l'avant de la bette à carde.

2. Alternier les couleurs pour attirer l'œil.

Exemple : agencer du kale vert et du kale mauve dont les couleurs contrastent.

3. Choisir différentes textures de feuillages.

Exemple : disposer la bette à carde dont le feuillage est légèrement boursofflé dans un aménagement près de l'oseille qui se distingue par son feuillage lisse.

4. Mettre en valeur les formes que prennent les plantes.

Exemple : placer le basilic buissonnant à côté d'une ciboulette en fouet.

5. Créer des structures dans le jardin.

Exemple : installer des treillis et tuteurs avec des plantes grimpantes au travers du jardin.



IL FAUT ÉVITER de mélanger une trop grande variété d'espèces et plutôt utiliser la symétrie et le rappel des mêmes plantes à différents endroits sur le terrain.

Quelques astuces pour la sélection des végétaux

Un aménagement comestible peut être composé de plantes annuelles ou vivaces ainsi que d'arbustes et d'arbres fruitiers.

Les valeurs sûres

Certaines plantes très peu exigeantes en entretien comblent beaucoup d'espace et offrent un excellent rendement visuel :

- le **kale** (chou frisé);
- la **ciboulette**, le **persil frisé** et la **menthe** (en pots puisque c'est une espèce envahissante);
- la **bette à carde**;
- l'**épinard de Nouvelle-Zélande** (tétragone);
- la **capucine**.

D'autres cultures sont aussi bien adaptées aux aménagements comestibles :

- **fines herbes** (romarin, basilic et sauge – ces deux dernières fines herbes étant disponibles en plusieurs couleurs et types de feuillage –, etc.);
- **fleurs comestibles** (capucine, pensée, calendule, hémérocalle et tournesol dont les pétales se consomment);
- **légumes** (tomates, aubergines, poivrons, haricots grimpants, laitues);
- **petits fruits** (fraises, bleuets, cassis, framboises, gadelles, kiwis rustiques);
- **arbres fruitiers** (pommier, cerisier, prunier, amélanchier).



PHOTOS : ISTOCK

L'avantage des vivaces

Il est aisé d'avoir quelques vivaces dans un aménagement comestible puisqu'elles présentent beaucoup d'avantages :

- elles permettent d'avoir des plants déjà en place sur le terrain tôt en début de saison;
- elles nécessitent généralement moins d'entretien;
- elles n'ont pas à être remplacées chaque année.

Plusieurs vivaces peuvent ainsi être intégrées dans un aménagement comestible : ciboulette, menthe, arbustes fruitiers, rhubarbe, thym, oignon égyptien, etc.



TRUC : pour les arbres fruitiers, choisissez des variétés rustiques adaptées à votre climat et naturellement résistantes aux ravageurs et maladies.



D'autres fiches qui pourraient vous intéresser



Renforcer son implication sociale via l'agriculture urbaine et l'horticulture ornementale



Jardiner sur l'heure du lunch : pourquoi et comment créer un potager au travail ?



Aménager un potager sur le toit de son entreprise