

TASSIN-LA-DEMI-LUNE ASSOCIATION

# Côté jardins : un grand potager bio associatif depuis 1988

Depuis bientôt trente ans, un potager bio d'un hectare fait le bonheur de ses adhérents. Reportage parmi les tomates cœur-de-bœuf et autres courgettes avec l'un des créateurs du site.

Un potager bio associatif d'un hectare à Tassin ! Non, vous ne rêvez pas. Ce site, quelque peu insolite, se trouve à l'angle des chemins Finat-Duclos et Antoine-Pardon, au bord de la rivière du *Ponterle*. En entrant, le visiteur découvre trois serres, deux cabanons et un tracteur... Le calme et le côté sauvage des lieux tranchent totalement avec les alentours. Mais alors, comment ce projet est-il né ? En 1988, quelques pionniers décident de lancer un potager bio associatif à côté de Lyon. Le 6 octobre prochain, le site fêtera ses 30 ans. Une longévité qui s'explique par une vraie discipline au sein de l'association.

## Les 110 adhérents jardinent et récoltent

Ainsi, tous les dimanches ont lieu la récolte (une semaine sur deux l'hiver), qui est réalisée par les adhérents eux-mêmes. « Ils doivent y participer sept dimanches par an. Ils œuvrent aussi aux travaux d'arrosage, de désherbage, etc. Une fois la récolte terminée, nos membres peuvent prendre leur panier de légumes », note Michel Baarsch, l'un des créateurs de l'association Côté jardins. Soit directement au potager, soit dans les lieux de dépôt, comme à Caluire, Villeurbanne ou La Croix-Rousse. Il faut dire que seulement une dizaine d'adhérents sont tassilunois, la majorité vit à Lyon. Chaque année a lieu un renouvellement des adhérents, de l'ordre de 15 à 20 % : une preuve de la vitalité de l'association. Michel Baarsch poursuit : « Nous avons décidé d'établir un plafond du nombre



■ Michel Baarsch, l'un des pionniers du potager bio participatif créé en 1988. Photo Tony HABERER

« Ce qui nous rend le plus fier ? Notre indépendance. Nous ne dépendons de personne. »

Michel Baarsch, un des créateurs de l'association Côté jardins

de nos membres à 110, afin de permettre à chacun de disposer d'un panier de légumes suffisant chaque semaine. » Environ une tonne de légumes est ainsi récoltée chaque semaine. En divisant ce chiffre par le nombre de membres, cela fait *grosso modo* quatre kilos de légumes par personne par semaine. Un

grand panier donc, et, en prime, bio. **Tomates, poireaux, mais aussi le mystérieux Coqueret du Pérou**

Au menu ? Une quarantaine de produits différents tels que la courgette, le poireau, la tomate, la laitue, la carotte, le piment, etc. Plus de 100 variétés de légumes sont cultivées pour garantir la biodiversité du site. En parcourant les serres, la tomate cœur-de-bœuf et la courge pomme d'or, réputées pour leurs goûts, se laissent découvrir. Des légumes inconnus du plus grand nombre sont aussi cultivés, comme le fameux Coqueret du Pérou, une baie jaune orange au goût très doux. Pour veiller au bon développement du jardin, un maraîcher est employé à plein-temps par l'association. Son rôle est d'établir le planning des

cultures, de veiller à leur état sanitaire, mais aussi de préparer les sols en vue de la plantation.

## Quels traitements pour les légumes bio ?

« Les insectes se chargent d'une grande partie du travail. Je pense notamment aux pollinisateurs et aux insectivores. En complément, nous utilisons de la bouillie bordelaise (un traitement fabriqué à base de cuivre et de chaux) en quantité très faible. Ce qu'il faut bien retenir, c'est que si le terrain agricole est équilibré et que la rotation des cultures a lieu régulièrement, les légumes savent tout à fait se défendre seuls contre les parasites », note Michel Baarsch.

## Un lieu de convivialité

Mais l'association ne se résume pas seulement au potager bio. « Chaque dimanche a lieu un repas convivial. Les adhérents tirent de leurs sacs des mets et les partagent entre eux. Tout le monde se connaît ici : nous sommes une véritable petite famille », note-t-il. Il conclut : « Ce qui nous rend le plus fier ? Notre indépendance. Nous ne dépendons de personne. » La liberté, ça n'a pas de prix.

Tony HABERER

**PRATIQUE** Côté jardins, à l'angle des chemins Finat-Duclos et Antoine-Pardon. Coût d'adhésion à l'année : 370 €. Site web : [www.cotejardins.org](http://www.cotejardins.org)



■ Prendriez-vous un peu de piment ? Photo Tony HABERER



■ Le Coqueret du Pérou, originaire d'Amérique du Sud. Photo Côté jardins



■ Les légumes récoltés. Photo Côté jardins