



Jardins d'hiver

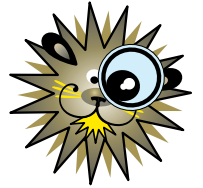
Jardiner à deux pas du centre-ville et manger bio toute l'année ! C'est le pari pris par les adhérents de l'association Coté Jardins. Ces quelques citoyens à la main verte, cultivent ensemble épinards, radis ou pois bio dans leur jardin collectif. Ici le fruit du travail de chacun appartient à tout le monde, contrairement aux jardins familiaux divisés en parcelles pour chaque jardinier !

De la taille d'un hectare environ, le jardin collectif est situé à l'ouest de Lyon dans la commune de Tassin-la-Demi-Lune. Quelques 100 adhérents et un jardinier salarié entretiennent le potager. Tous s'occupent tour à tour de la culture, de la récolte, de la confection des paniers-potagers et des petits travaux.

« On gratte, on ramasse, on plante, on bine, on sarcle...mais j'apprécie surtout de rencontrer des personnes nouvelles, et que l'on soit tous solidaires autour du jardin » nous confie Pierre-Yves Carrara, dessinateur industriel de 50 ans et adhérent pour la première année. « En hiver il fait parfois 2/3° dehors, on a les doigts gelés. Alors, on s'arrête pour boire un café et se réchauffer. On se marre et on reprend. Jardiner ensemble c'est convivial. »

L'association fête cette année ses 20 ans. Inspiré des Jardins de Cocagne de Genève, Coté Jardins est l'initiative d'amis consommateurs de produits bio qui ont lié l'utile à l'agréable. « On a voulu que le bio soit accessible à tous, pourvu qu'on y mette un peu du sien » explique Michel Baarsch, un des co-présidents. Le fonctionnement est simple. Chacun s'engage à venir au jardin six dimanches par an en échange des produits du jardin. Les membres paient une adhésion annuelle de 25 € et 320 € pour leur part de légumes. « La composition des paniers est variable selon les saisons » nous explique Malloin. « En ce moment, nous avons quatre légumes : radis, salade, épinard et navet. Mais plus il va faire chaud plus il y aura de variétés ! » se réjouit l'apprenti jardinier. Et ce Croix-Roussien s'y connaît bien, puisqu'il fréquente le jardin depuis ses origines. Chaque semaine, il participe à la répartition des paniers garnis. Chacun récupère ses légumes dans un des six lieux de dépôt. La production oscille autour de 140 kg de légumes par famille et par an.

## « On plante, on bine, on sarcle »



Participer à un projet collectif et convivial en échange de légumes bio, telle est la démarche du potager partagé de Coté Jardins. Cette association qui fête ses 20 ans cette année, s'inscrit dans le thème à l'honneur de la Semaine du Développement Durable : la production et la consommation durable. Une initiative écolo qui a séduit quelques Lyonnais aux portes de la ville.



Tous au potager pour la collecte de haricots

### Le jardinage bio et ses méthodes

Dans le souci d'un développement durable, une centaine de variétés sont cultivées ici tout au long de l'année, sans pesticide et dans le respect de la capacité des sols. On peut trouver des topinambours ou encore du panais, sorte de carotte blanche consommée jusqu'au 19e. Cet éclectisme a pour objectif de soutenir la biodiversité.

Un jardinier salarié accompagne les adhérents dans leur pratique d'un jardinage écologique. L'exploitation s'appuie notamment sur 3 principes : 1/ bien aérer la terre pour permettre aux organismes qui nourrissent les plantes de respirer ; 2/ Utiliser des matières organiques comme le fumier ou le compost ; et 3/ employer des insecticides naturels comme l'ail ou les insectes auxiliaires. « Nous avons une cabane à insectes. On y loge notamment des chrysopes (petites mouches amatrices de larves de pucerons) ou encore des abeilles sauvages, qui viennent polliniser l'exploitation » nous raconte Jean-Jacques Thomas-Billot, le jardinier salarié des lieux. Un vrai travail d'équipe !

Mais au delà du respect de l'environnement, Michel Baarsch pense aussi à ses papilles. « Je suis très insatisfait des légumes du marché. Ils n'ont pas de goût. Si nos légumes ont une qualité gustative très différente, c'est parce qu'ils sont sains. »

Coté Jardins participe à la Semaine du Développement Durable et accueille le public le 2 avril pour initier aux joies du jardinage collectif et biologique. Habitué aux animations scolaires, l'association prévoit des activités pour petits et grands. Au programme : découverte des insectes « auxiliaires » du jardinier, des recettes du compost et des ateliers pratiques sur le sol.

Coté Jardins, Angle Chemin Antoine Pardon / Félix Finat-Duclos, 69160 Tassin la Demi Lune.  
<http://www.cotejardins.org/>

Aurélie Marois



Chaque semaine un adhérent note les récoltes. Ici Malloin.

**Solině**  
restaurant découvertes  
A midi ...

Tous les jours  
un plat sans gluten

... avec de vraies saveurs  
et une cuisine internationale **bio**

89, rue Paul Bert - 69003 Lyon  
(angle rue André Philip) Tél. 04 78 60 40 43  
[www.soline.net](http://www.soline.net)  
lundi au vendredi : 11h30 - 17h30 ouvert le jeudi soir