

Jardiner à l'ancienne

Sophie Gall

Numéro 141, été 2014

Cultiver ses racines

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/72088ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)

1923-2543 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Gall, S. (2014). Jardiner à l'ancienne. *Continuité*, (141), 20–25.



Jardiner à l'ancienne

Des plantes qui poussent chez nous depuis des milliers d'années.

Des fruits et des légumes anciens qui se sont enracinés dans notre terroir.

Le Québec possède un riche patrimoine végétal que chacun gagne à cultiver.



Pré fleuri des Jardins de Métis

Photo : Michel Laverdière

par Sophie Gall

Les plantes indigènes attirent de plus en plus les pouces verts. Rien d'étonnant puisque ces espèces originaires du terreau québécois ont tout pour plaire.

Le jardinier nostalgique se remémorera les plates-bandes de son enfance en plantant des trilles ou des barbons de Gérard. Le jardinier paresseux, lui, se réjouira de constater que les plantes indigènes, bien adaptées à notre climat, requièrent peu d'entretien, voire pas du tout. Pas besoin d'engrais ni de pesticides pour garantir croissance et productivité, ce qui ne manquera pas de satisfaire le jardinier à la fibre écologique. Quant aux pouces verts qui ont à cœur la nature typique du Québec, ils verront dans ces plantes un patrimoine floristique. Il y a une affection identitaire pour les indigènes, selon Isabelle Dupras, architecte paysagiste et pépiniériste à Horticulture Indigo, une pépinière d'Ulverson spécialisée dans les plantes indigènes du Québec.

DES PLANTES D'ICI... OU PAS?

Les travaux d'herborisation des premiers habitants de la Nouvelle-France comptent parmi les sources les plus utiles pour déterminer si une plante est indigène.

«Au début de la colonie, des médecins et des botanistes ont dressé des listes

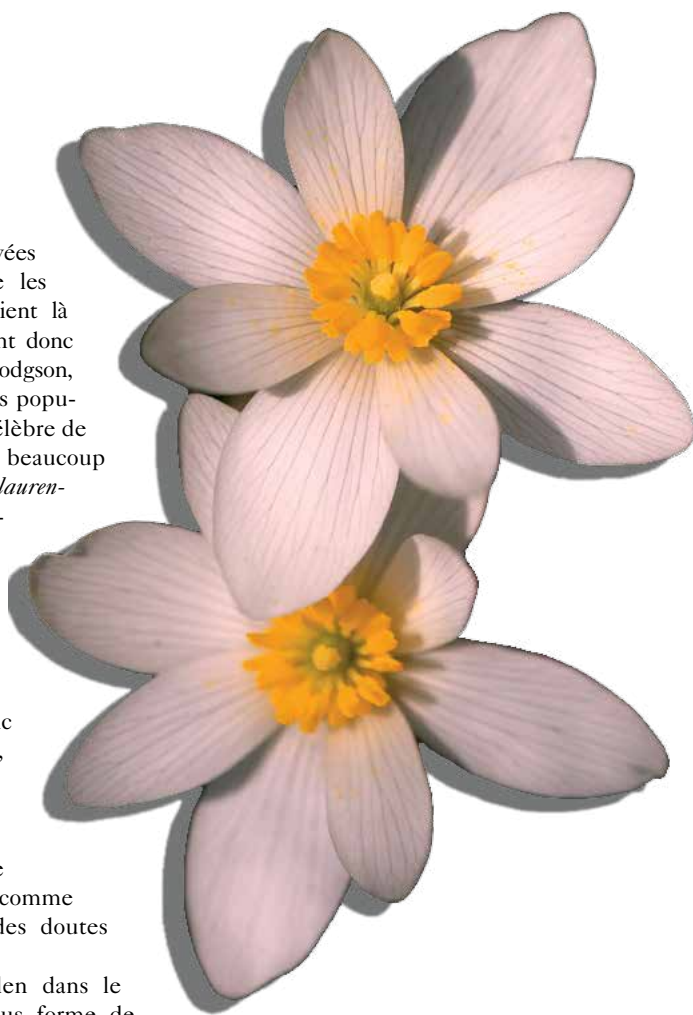
de plantes qu'ils ont trouvées ici. On peut déduire que les plantes qui y figurent étaient là avant la colonisation, et sont donc indigènes», indique Larry Hodgson, le jardinier paresseux le plus populaire du Québec. Le plus célèbre de nos inventaires floristiques, beaucoup plus récent, est la *Flore laurentienne* du frère Marie-Victorin, qui date de 1935.

Pour diverses raisons, l'origine de certaines espèces est plus difficile à établir. «Le thuya, l'érable à sucre, le pin blanc sont des arbres indigènes, affirme M. Hodgson. Mais pour l'achillée millefeuille, c'est beaucoup moins clair. Elle est considérée comme une plante indigène, mais comme elle pousse en Europe, des doutes subsistent.»

Lorsqu'on trouve du pollen dans le fond de marécages ou sous forme de fossile, établir de quelle plante il provient s'avère une savante entreprise. Intuitivement, on pensera que le pollen fossilisé vient forcément d'une plante présente dans nos contrées depuis longtemps, voire depuis toujours. Or, l'histoire peut jouer des tours aux scientifiques. «Des graines peuvent être arrivées ici par accident avant la colonisation, par l'entremise des chasseurs de baleine basques, par exemple», rappelle M. Hodgson.

Pour brouiller davantage les cartes, certaines plantes «importées» semblent indigènes: il y a si longtemps qu'elles poussent ici qu'elles se sont adaptées au climat et au sol – on dit qu'elles sont «naturalisées». Un exemple? Le pissenlit. Méfiance et nuance sont donc de mise.

Selon Luc Brouillet, conservateur de l'Herbier Marie-Victorin à l'Université de Montréal (voir «Échantillons du passé», p. 43), il existe



Le trille blanc (page de gauche) et la sanguinaire (ci-dessus) figurent sur la liste des plantes vulnérables à la récolte.

Photos: Julie Lampron

L'hémérocalle, qu'on considère souvent comme une espèce indigène, est en fait une plante cultivée qui a réussi à prendre la clé des champs.

Photo: Pascal Huot





Même si on les trouve un peu partout, toutes les espèces de myosotis ne sont pas indigènes.

Photo : Pascal Huot

1711 espèces de plantes indigènes au Québec. Parmi elles, on trouve des arbres, des arbustes et des fleurs, mais aussi des herbes, des mousses, etc. Et s'il est nécessaire de les lister, «c'est pour mieux connaître notre patrimoine», explique Marie-Pierre Lamy, agronome au Jardin Roger-Van den Hende de l'Université Laval. Car il s'agit bien d'un patrimoine, au même titre que le patrimoine bâti. « Le Québec sans érables à sucre? Ce serait difficile à imaginer! dit en riant Larry Hodgson. Les plantes indigènes font partie de ce qu'est le Québec. »

ATOUTS FLORISSANTS

En plus de résister aux rigueurs de notre climat, aux insectes nuisibles et aux maladies, les indigènes s'avèrent un très bon choix pour les terrains plus difficiles, tels les jardins d'ombre, selon Marie-Pierre Lamy. «Et il y a des indigènes magnifiques! On pense l'inverse, à tort», déplore-t-elle.

En prime, toutes les plantes indigènes sont en totale harmonie avec la faune du

Québec, contrairement aux plantes hybrides. Ces dernières ont été modifiées afin de produire des fruits plus charnus ou des fleurs d'une couleur plus attrayante pour l'humain. Mais s'agit-il réellement d'une amélioration si les oiseaux ne peuvent plus se nourrir de ces fruits trop gros ou si la couleur de la fleur est invisible pour le papillon? «Les indigènes sont parfaitement adaptées à notre environnement. Un banc d'essai de 12 000 ans le prouve!» rappelle Isabelle Dupras.

Attention toutefois: qui dit indigène ne dit pas forcément rustique. «Certaines espèces ne poussent pas dans le nord du Québec, et le contraire est encore plus vrai», explique Larry Hodgson. Mais une plante indigène plantée au bon endroit est un gage de réussite. Selon Isabelle Dupras, le meilleur conseil à donner aux jardiniers amateurs qui voudraient se lancer dans la culture du «cru» concerne le terrain sur lequel on veut planter des indigènes: «Observez votre jardin et trouvez de quel milieu naturel il se rapproche [ombragé, humide, sec et chaud...]. Vous pourrez

MAISON SAINT-GABRIEL
Musée et site historique

Un musée, des jardins et de l'histoire

2146, place Dublin
Montréal (Québec)
Info 514 935-8136 www.maisonsaint-gabriel.qc.ca

Michel Gilbert
Ébéniste-restaurateur

Lit de princesse en placage de noyer noir à motifs de chevrons orné de guirlandes de fleurs et de marqueterie florale ombrée au sable chaud
c. 1930, collection privée

Interventions : réparer la structure et les placages, raviver couleurs et fini d'origine

1 888 515-5128 • doucine@globetrotter.net
www.michelgilbertebeniste.com

alors déterminer quelles plantes indigènes s’y plairaient.»

Même si la pépiniériste reconnaît que la culture des plantes indigènes est encore marginale chez le jardinier amateur, elle observe que le vent a tourné depuis 10 ans. « Avant, on se faisait qualifier de producteurs de mauvaises herbes. Aujourd’hui, les gens pensent plus aux écosystèmes, aux répercussions des gestes qu’ils posent dans leur environnement. Ça les amène à jardiner différemment. » Un avis que partage l’agronome Marie-Pierre Lamy: « Il y a un retour vers l’authenticité, un intérêt pour les flores “pures”. »

L’AUTOCUEILLETTE: MAUVAISE IDÉE

En raison de la demande grandissante, il est de plus en plus facile de se procurer des plants et des semences d’indigènes dans les centres jardin les pépinières et même en ligne. Et elles ne coûtent pas plus cher que les autres.

Certains trouveraient sans doute plus simple de s’approvisionner directement dans la nature. Une pratique à éviter, simplement pour empêcher que ces plantes se raréfient en milieu naturel. Les interventions humaines (construction, développement urbain, drainage de marécages, etc.) ont déjà fragilisé certaines d’entre elles. Le ministère du Développement durable, de l’Environnement, de la Faune et des Parcs a désigné neuf plantes indigènes vulnérables à la récolte en milieu naturel.

Certains commerçants mal intentionnés pourraient tenter de vendre des plants prélevés en milieu naturel. Il est donc important de vérifier d’où viennent les indigènes qu’on achète: les plants doivent avoir été cultivés en serre. Gisèle Lamoureux, botaniste-écologiste, regrette d’ailleurs qu’aucun règlement n’oblige les commerçants à indiquer la provenance de leurs indigènes. Toutefois, selon Isabelle Dupras, « c’est un problème théorique puisque l’industrie est sensibilisée à la question ». À sa connaissance, il n’y a pas eu d’infractions en la matière.

FRUITS ET LÉGUMES D’AUTREFOIS

Si les plantes indigènes regagnent leurs lettres de noblesse, des variétés anciennes de pommes, de poires et de prunes ayant sombré dans l’oubli tentent aussi un retour. L’équipe de Ruralys, centre d’expertise et d’animation en patrimoine rural, s’intéresse à ce patrimoine fruitier. La directrice générale, Dominique Lalande, le dit d’entrée de jeu: les variétés dont il est question

Bleu, bleu, l’emblème est bleu



Photo: Julie Lampron

La botaniste-écologiste Gisèle Lamoureux a mené une bataille importante pour que l’iris versicolore, une fleur indigène bleue, soit adopté comme emblème floral du Québec. Elle raconte: « En 1962, le ministre des Postes voulait faire imprimer des timbres avec les fleurs emblématiques des provinces du Canada. À l’époque, le gouvernement libéral – “les rouges” – ne voulait pas d’une fleur bleue, couleur du parti opposé, nationaliste. Le 23 janvier 1963, le gouvernement a donc adopté le lys blanc de jardin comme emblème floral pour le Québec. Mais le lys blanc ne pousse pas naturellement au Québec. C’est donc un peu comme si l’animal emblématique du Canada était le lion plutôt que le castor ! Les botanistes de l’époque ont dit que ça n’avait pas de bon sens, mais ils n’ont pas été entendus. Plusieurs années plus tard, des associations, des horticulteurs, des botanistes ont milité pour l’adoption de l’iris versicolore, une plante indigène, comme em-

blème floral. Ça n’a pas abouti. En 1996, j’ai pris le dossier en main. Comme je devais recevoir cette année-là l’Ordre national du Québec, j’en ai profité pour écrire une belle lettre au premier ministre et, à mon tour, faire la promotion de l’iris versicolore. En 1999, le Parti québécois a fini par l’adopter comme emblème. Ça aura pris 35 ans de protestation... »

ne sont pas indigènes, car elles ont été introduites par les colons. « Mais elles se sont si bien adaptées à notre environnement qu’elles ont un caractère historique, une rusticité. Elles sont considérées comme patrimoniales parce qu’elles sont des produits du terroir, et sont liées à un savoir-faire, à un aspect identitaire, culturel et local. »

De Beaumont, dans Bellechasse, jusqu’à Saint-André, dans le Kamouraska, une tradition de vergers domestiques ou semi-commerciaux a longtemps perduré. Avec le temps, la population de ces arbres fruitiers s’est étiolée. L’exemple des pruniers est parlant: « En 1901, on dénombrait 210 000 pruniers sur la Côte-du-Sud. En 1982, il n’y en avait plus que 3000 », relate l’historien Paul-Louis Martin. Propriétaire d’un verger de pruniers anciens (des pruniers de Damas), il est également membre du conseil d’administration de Ruralys.

« Chez Ruralys, on voulait revaloriser ces variétés anciennes [de prunes, de pommes, de poires], les répertorier, les sauvegarder et les remettre en circulation », raconte Dominique Lalande. Un colossal travail de repérage a d’abord été effectué pour



La pomme Fameuse est l’une des plus anciennes et des plus réputées du Québec.

Photo: Ruralys



La prune de Damas bleue a été introduite en Nouvelle-France par Champlain et certaines communautés religieuses.

Photo: Ruralys

trouver les spécimens encore existants sur le territoire, parfois chez des particuliers. Puis, une opération bouturage a permis de constituer un verger conservatoire, à La Pocatière. Il n'inclut que des variétés anciennes d'arbres. Chaque année, Ruralys

produit environ 500 arbres de manière artisanale, et les vend. « On ne suffit pas à la demande ! se réjouit M^{me} Lalande. Ce sont des arbres rustiques, qui ont moins besoin de pesticides. En plus de respecter l'environnement et les principes de développement durable, on fait redécouvrir de "nouvelles" saveurs. »

Les pruniers de Damas de Paul-Louis Martin – qui donnent « une des variétés de prunes les plus savoureuses », assure-t-il – ont non seulement intégré le verger conservatoire, mais des démarches ont été entreprises pour étudier le génome de la prune de Damas, dans le but de savoir ce qui lui est spécifique. Tout ça en vue d'obtenir une reconnaissance du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. « Une sorte d'appellation contrôlée », résume Dominique Lalande.

Au rayon des légumes, l'ancien est aussi au goût du jour. Patrice Fortier, semencier à La Société des plantes, à Kamouraska, produit et commercialise des graines de légumes anciens et de plantes culinaires comme la betterave crapaudine, la tomate

*LA Voie
DES Pionniers*

**Partez à la rencontre
de bâtisseurs de la région.**

**Ils vous parlent
de vie, de courage
et d'amour.**

**Tendez l'oreille !
Écoutez des voix
d'autrefois au cœur
de nos paysages.**

Téléchargez l'application **BaladoDécouverte** gratuitement

DISPONIBLE SUR

www.voiedespionniers.com

ARCHÉO-QUÉBEC
présente

C'est le **mois** de
l'archéologie

**1^{er} au 31
AOÛT 2014**

10 ans

**Partout au Québec
www.moisdelarcheo.com**

1 877 BONJOUR
Informations touristiques

Québec

Purple Calabash ou les racines et les fleurs d'onagre – toutes non indigènes, comme les fruits. Ce qui l'intéresse, c'est la palette de textures, de goûts et de formes. « Je privilégie ce qui est intéressant pour les sens », explique ce passionné qui a fait l'objet du documentaire *Le semeur* de Julie Perron, sorti au printemps. Il remarque que le commerce de masse a éliminé de multiples variétés de légumes anciens parce qu'ils ne correspondaient pas aux critères de transport, d'esthétique et de conservation – et en a relégué certaines aux oubliettes. Pour lui, il est important de préserver ces variétés et de les proposer aux jardiniers.

Si, à l'achat, les graines de légumes anciens sont un peu plus chères que les graines des multinationales, ces légumes présentent en revanche plusieurs avantages. La plupart sont plus résistants et mieux adaptés à la culture manuelle que les légumes « modernes ». Ils nécessitent donc moins de soins et ne requièrent aucune intervention chimique. Et pour les gourmands, beaucoup de ces plantes ont plus de goût. C'est le cas du chervis, une vivace de la famille des carottes dont la racine de forme noueuse a un goût plus sucré que sa cousine orangée. Autre atout non négligeable : beaucoup de ces plants produisent tout au long de la belle saison, et non pendant quelques semaines seulement.

Le milieu de la gastronomie n'est pas étranger au regain d'intérêt pour les lé-

gumes de nos ancêtres. Les chefs de certains restaurants accordent une grande importance à l'authenticité de leurs produits, ce qui insuffle « un côté *glamour* » à ces légumes, selon M. Fortier. Mais malgré leur popularité croissante, ils demeurent difficiles à trouver pour les particuliers.

Qu'à cela ne tienne, il faut persévérer. Car jardiner à l'ancienne a de nombreux avantages. L'harmonie du jardin et de son jardinier avec la nature figure parmi les plus importants. Tout comme la possibilité d'avoir des petits bouts d'histoire au pas de sa porte.

■
Sophie Gall est journaliste.

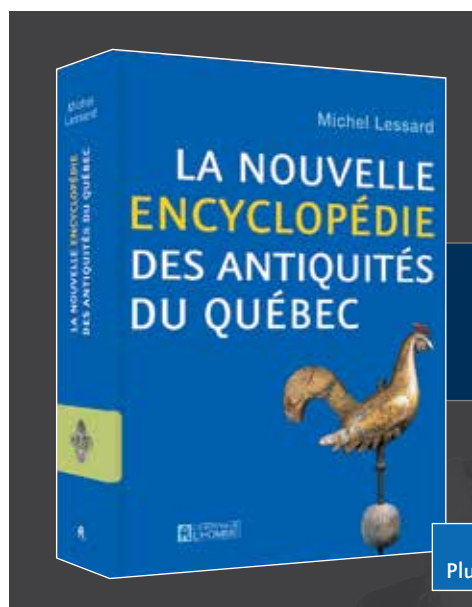
Échanges historiques

En devenant membre de Semences du patrimoine, un réseau canadien d'échange et de préservation de semences à pollinisation libre, on peut se procurer ou distribuer des semences de variétés traditionnelles de fleurs, de fruits, de légumes et d'herbes médicinales. Info: seeds.ca/fr.php



La carotte blanche de Küttingen est une ancienne variété suisse du canton d'Argovie.

Photo: Rad Mrosz



Ces objets qui racontent L'HISTOIRE DU QUÉBEC

UNE ŒUVRE COLOSSALE
DE MICHEL LESSARD DIVISÉE
EN TROIS PARTIES

La vie domestique
La vie sociale et culturelle
Les meubles

1104 pages
Plus de 2500 photos

LES ÉDITIONS DE
L'HOMME
Une société de Québecor Média