

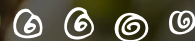




La diversité des plantes : un chemin de patience, mais aussi de plaisir et de richesse !



FANNY LEBRUN



FONDATRICE DE LA COOPÉRATIVE SEMENCIÈRE CYCLE EN TERRE

« Multiplier ses plantes
est à la portée de tous. En créer de nouvelles
est source de bonheur. »



UNE HISTOIRE de carotte

Il était une fois une carotte sauvage. Sa racine était blanche, fibreuse et ramifiée. Elle était comestible mais contrariante, car elle ne se mangeait que quand elle était toute petite.

Une petite peuplade qui l'aimait particulièrement souhaita migrer. Une fillette, en jouant avec ses amis, emporta quelques graines d'une racine un peu plus grosse que les autres. Arrivée au nouveau camp, elle égara les semences qui germèrent vite fait bien fait. Quelques années plus tard, son frère tombé éperdument amoureux d'une jeune nomade aperçue au bord d'une rivière décida de la suivre à l'aventure. Il offrit quelques semences de carottes trouvées près de chez lui à la famille de sa douce et tendre, pour honorer les coutumes de l'époque. Elles avaient évidemment les plus belles racines, à l'image de la perfection de sa dulcinée. Ils eurent de nombreux enfants qui, au fil de leurs amours et de leurs voyages, disséminèrent des semences de carottes (toujours les plus belles)

CE SONT DES HOLLANDAIS QUI, À FORCE DE CROISEMENT, DONNERONT À LA CAROTTE SA COULEUR ORANGE LUMINEUSE.

un peu partout. Doucement mais sûrement, sans lettre ni école, mais avec le plaisir du goût et à la recherche de la facilité, les fratries créèrent des racines de carottes beaucoup plus plaisantes à cuisiner et à déguster. Leurs racines sont devenues plus longues, plus épaisses, plus croquantes, moins ramifiées, jaunes chez les uns, orange chez les autres. Chaque peuple créa sa spécialité locale...

Cette fable (un peu romancée pour le plaisir) illustre l'origine de nos variétés de légumes : c'est un peu notre histoire, celle de nos mariages, de nos voyages et de nos enracinements. C'est aussi celle des carottes, qui réussirent à s'offrir de superbes liftings et de beaux voyages grâce à nous ! Tout cela s'est produit sur de longues périodes, avec parfois des rebondissements très étonnants.

Les carottes sauvages sont rouges en Asie et blanches en Europe. Les variétés orange naquirent au XVI^e siècle aux Pays-Bas : un Hollandais croisa probablement une variété jaune (ou blanche) avec une rouge. Sa découverte fut multipliée en hommage à la famille royale Orange-Nassau.





La mode n'était pas à la diversité en espèces et variétés jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Les déplacements lents et la méfiance envers les nouveautés ont inhibé le développement d'une large gamme de caractéristiques différentes (couleurs, formes, goûts).

DIVERSIFICATION ET STANDARDISATION SONT LE REFLET DE NOS SOCIÉTÉS

Vers la fin du XVIII^e siècle, pourtant, le monde avait commencé à se métamorphoser plus rapidement. Les scientifiques comprirent que les plantes se reproduisaient de manière sexuée (au grand désarroi des purs croyants de l'époque, outrés par cette orgie de sexualité). Des hommes (et certainement des femmes en arrière-plan) commencèrent à s'intéresser de plus près aux fleurs. Ils créèrent volontairement des hybridations entre des variétés trouvées aux quatre coins de l'Europe et s'en émerveillèrent. Tout s'enchaîna alors très vite : les semenciers commencèrent à tester et créer de nouvelles variétés tout en voyageant, étudiant et cultivant. Finalement, ils en réunirent des centaines au sein de leurs catalogues. Ceux-ci étaient publiés sous forme de livres illustrés. On en trouve encore quelques exemplaires aujourd'hui : citons par exemple le catalogue de « Vilmorin-Andrieux ».

Quelle époque faste ! Imaginez-vous aujourd'hui un semencier publiant chaque année un catalogue sous forme de bible ? Ils ne lésinaient pas sur les moyens, à l'époque !

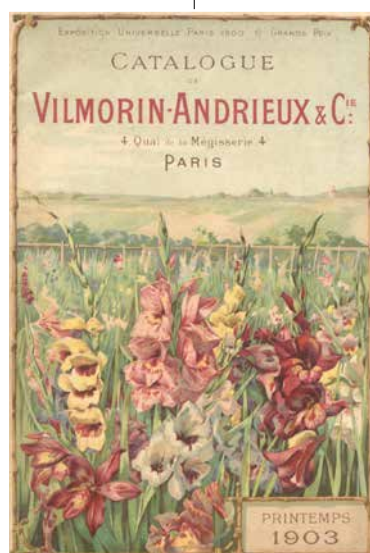
Au milieu du XX^e siècle, tout fut bouleversé par les guerres, la faim et la croissance de la population. Ce fut moins poétique : grâce aux outils de plus en plus performants, on mécanisa l'agriculture, on découvrit la puissance des hybrides F1 et on standardisa le monde. Ainsi soit-il : vers 1970, les tomates étaient rouges, les carottes orange et la diversité oubliée. Fini de rire, soyons efficaces.

1. Hybrides F1 :

Mais voilà, une petite partie de la population, un peu perplexe et aimant profiter de la vie, de ses goûts et de ses couleurs, se lança à la recherche des variétés perdues. Juste à temps, des dizaines de variétés furent retrouvées et sauvegardées.

Aujourd'hui, l'histoire des variétés s'est mise en pause face à la standardisation de nos vies. Il semblerait que l'aventure humaine soit devenue ultrarapide : les femmes travaillent, les hommes participent aux tâches

ménagères. Les voyages continuent, le temps d'un instant, pendant les vacances. Mais sans graines en poche cette fois. Les semenciers sont des hommes et des femmes pressés eux aussi, ils n'ont plus le temps de flâner au jardin. Et ceux qui ont du temps ne pensent plus vraiment à créer des variétés, car ils ont une multitude d'autres passions.



Pourtant... les carottes sont bien là, à attendre paisiblement que nous les aidions à se métisser, afin de nous faire goûter la merveilleuse diversité qu'elles peuvent encore nous révéler.



L'HYBRIDATION, UNE HISTOIRE de chance et d'amour

L'origine d'une variété résulte de la sexualité entre deux étrangers! En effet, pour créer de la nouveauté, il suffit de partager nos différences. Voici comment procéder:

Laissez fleurir deux variétés différentes d'une même espèce. C'est plutôt joli en général, et il n'y a rien d'autre à faire que d'observer les insectes se régaler de nectar et polliniser vos fleurs.

Récoltez les semences et semez-les au potager dès que le moment sera venu.

Ensuite... prenez le temps! Admirez, sentez, goûtez... la création d'une variété se fait selon nos désirs, nos intuitions et nos goûts.

Attention, l'étape suivante est ultrasimple et essentielle: choisissez les plantes qui vous séduisent et laissez-les fleurir. Elles vont ainsi s'hybrider entre elles. Quant aux autres... Régalez-vous-en surtout, car leur aventure s'arrête ici. Bien sûr, il est intéressant de réfléchir au préalable à ce qui vous séduit. Est-ce le goût? La beauté? La couleur? La force? La santé? L'homogénéité de la taille? Le calibre?

Quelques mois plus tard, récoltez les semences de votre sélection et dès qu'il sera temps, semez la génération suivante.

De potager en potager, d'année en année, recommencez à observer, appréciez, choisissez les individus qui vous plaisent et dégustez les plantes qui vous attirent moins. Progressivement, vos rejets vont devenir semblables entre eux. Vous êtes en train de créer une variété!

Le plaisir suprême sera enfin de partager votre trouvaille avec vos proches, mais avant ça... N'oubliez pas de réfléchir au nom de baptême de cette variété à qui vous avez donné naissance!



TENTER L'EXPÉRIENCE DE L'HYBRIDATION : une aventure tout aussi passionnante que surprenante

Envie de passer à l'action ? Cherchez les fleurs au jardin, et c'est parti ! Voici quelques exemples pour démarrer :

CRÉER UN POTIRON : UNE EXPÉRIENCE AMUSANTE

Plutôt simple à réaliser, démarrez avec deux variétés différentes de courges. Celles-ci doivent évidemment faire partie de la même espèce pour que l'hybridation fonctionne.



Courge bleu de Hongrie

Il existe trois espèces de courges très fréquemment cultivées chez nous : *Cucurbita maxima*, *Cucurbita moschata* ou *Cucurbita pepo*. Au sein de cette troisième espèce, on retrouve les courgettes, les pâtissons, mais aussi les coloquintes qui ne sont pas comestibles. Par conséquent, le résultat de l'hybridation entre deux variétés de *Cucurbita pepo* pourrait être immangeable si des coloquintes se trouvent dans votre voisinage (à 1 km de rayon autour de votre potager). Je vous conseille donc plutôt de choisir une des deux premières espèces, par exemple les potirons (*Cucurbita maxima*).

Voici un exemple concret : hybridons le potiron Bleu de Hongrie avec le potimarron Red Kuri.

Bleu de Hongrie : Courge gris bleu de 3 à 8 kg. Chair jaune ferme et épaisse. Variété coureuse de 2 à 4 fruits par plant. Bon goût, qui ressemble un peu à celui de la butternut. Conservation de 3 à 6 mois. Récolter la courge le plus tard possible pour en favoriser la conservation.



Red kuri

Red Kuri : Fruits ronds d'environ 1,5 kg de couleur orange et à chair jaune à bon goût de noisette. Variété coureuse à bon rendement (3 à 5 fruits par plante). Conservation jusqu'en février si on récolte délicatement entre septembre et octobre.

Maturation en 110 jours. Il n'est pas nécessaire d'éplucher le potimarron avant de le cuisiner, ce qui simplifie vraiment la préparation.

Nous pouvons imaginer qu'à la première génération, nous aurons des courges plus lourdes que des Red Kuri et très bonnes étant donné que les 2 parents sont excellents. La couleur de la peau sera une surprise.

En sélectionnant les générations suivantes, on peut essayer d'avoir des petits potimarrons bleus ou des courges qui sont un peu plus grosses, mais ne doivent pas être épluchées, par exemple.

Pratiquement, pour hybrider les 2 variétés, l'idéal est de féconder les fleurs manuellement. Pour cela c'est tout simple : prenez des pinces à linge et placez-les sur les fleurs mâles et femelles qui sont encore fermées de vos deux variétés. Identifiez celles qui vont s'ouvrir le lendemain : elles sont plus jaunes, plus grandes et plus flexibles que celles qui ne sont pas encore mûres. En regardant les futures fleurs pendant deux ou trois soirs, vous aurez très vite l'œil.



Effectuez cela une douce soirée d'été, le plus tôt possible dans la saison, afin de laisser ensuite un maximum de temps à votre courge pour grandir et maturer ses semences.

Le matin suivant, de bonne heure, coupez les fleurs mâles d'une des deux variétés et frottez-les sur les fleurs femelles de l'autre variété. Vous effectuez ainsi le travail de fécondation des insectes. Je vous conseille de bien identifier la courge que vous venez d'hybrider avec une étiquette attachée à la tige de la plante, ou plus simplement via une entaille superficielle au couteau sur la peau du petit fruit en devenir. Il est préférable de croiser plusieurs plants afin de ne pas créer une variété à partir de deux parents uniquement. Cela créerait trop de consanguinité et un risque de dégénérescence lors des fécondations les années suivantes.

COMMENT CRÉER une variété de fleurs ?

Par exemple, prenons deux variétés de tournesol : le Velvet Queen et le Mammoth.

Mammoth : Tournesol géant de 4 m de haut aux très larges fleurs jaunes et au cœur sombre.

Velvet Queen : Tournesol de 1,7 m de hauteur, à fleurs brun-rouge.

En les cultivant ensemble, vous pouvez essayer de créer une variété de tournesols géants à fleurs brun-rouge ! Pour cela, hybridez les deux variétés puis récoltez les semences de tous vos tournesols la première année. Les années suivantes, semez-les et ne récupérez que les graines des fleurs brun-rouge des plus grands tournesols. Progressivement, vous créerez un tournesol géant aux fleurs et au cœur sombres.

De la même manière, si vous adorez le blanc ou le pourpre (par exemple), n'hésitez pas à partir de fleurs de couleurs diverses comme le « muflier multicolore » ou le « cosmos en mélange de couleurs » proposés en sachets de semences par Cycle en Terre. Ne récoltez que les graines des

fleurs de votre couleur préférée et progressivement celle-ci sera de plus en plus dominante.



Tournesol velvet queen

UNE NOUVELLE VARIÉTÉ DE FRAISIERS ?

Si vous cultivez différentes variétés de fraisiers, récoltez simplement les graines de quelques (faux) fruits ! Il est très possible que les graines proviennent d'une hybridation de deux variétés différentes. En les faisant germer, vous allez créer de nouveaux plants de fraisiers qui seront différents des parents. Vous trouverez peut-être une variété exquise !

Comme les fraisiers sont habituellement multipliés de manière végétative, votre variété sera créée en une fois : pour la multiplier ensuite, il vous suffira de replanter les stolons.



FAUX FRUIT ?

La fraise, un fruit ? Eh bien non, c'est un « faux » fruit, puisqu'elle naît du gonflement du réceptacle floral après fécondation. Les « vrais » fruits du fraisier (*Fragaria*) sont, en fait, les akènes, ces minuscules graines disséminées sur toute la robe rouge de la fraise.



LA LONGUE HISTOIRE de tomates

En cuisine, on la travaille comme un légume. Au sens botanique du terme, c'est le fruit d'une plante. Au potager, on l'appelle légume-fruit, ce qui au final est un bon compromis.



Saviez-vous qu'avant de devenir une star de nos assiettes, la tomate fut d'abord prise pour une plante maléfique? Elle faisait en effet peur à nos ancêtres qui ne daignaient pas en goûter, car elle appartient à une famille qui regroupe des espèces indigènes toxiques. Progressivement, grâce à quelques curieux qui désobéirent aux injonctions de méfiance, on se rendit compte qu'elle était innocente, et même exquise! Ce n'est que vers la fin de XVIII^e siècle qu'elle fut plus abondamment consommée. Voilà un bel exemple nous encourageant à goûter de nouvelles espèces pour enrichir nos cuisines. Cycle en Terre vend quelques variétés qui valent le détour, pour des raisons multiples.

TOMATE CERISE GREEN DOCTOR FROSTED



Tomate green Doctor Frosted

La gagnante de la 5^e édition du « Brussels Tomato Festival » à la Ferme Nos Piliifs à Bruxelles. C'est une tomate verte au goût épicé extrêmement sucré. Récoltes abondantes garanties. Pour savoir quand la récolter, soyez attentif à sa couleur: elle vire un peu au jaune lorsqu'elle est mûre. Je vous la recommande vivement: lorsque vous l'aurez goûtée, vous n'aurez plus envie de vous en passer!

TOMATE DE MARCEL

Une variété qui a une histoire bien belge: elle a été offerte par un prisonnier de guerre italien en 1945 à un Hesbignon qui a ressemé les semences chez lui. Bien sûr, il ne s'est pas contenté de garder les graines pour lui, il en a donné entre autres à son neveu Marcel qui est tombé amoureux de cette tomate. À son tour, Marcel l'a multipliée pour la déguster, mais aussi pour partager ses semences en les offrant à un maximum de personnes. C'est ainsi que les

graines se sont retrouvées chez Cycle en Terre et que l'on a décidé de l'appeler la « tomate de Marcel ». Cette variété de mi-saison est productive. Les gros fruits rouges sont lisses et sa chair est savoureuse. Elle convient parfaitement bien en crudité.

TOMATE ROTKÄPPCHEN



Tomate Rotkäppchen

Variété à croissance déterminée dont le plant atteint maximum 55 cm de hauteur. Les fruits rouges sont moyens: ils pèsent environ 50 g. Cette tomate précoce a un rendement incroyable pour une si petite plante. Ne taillez surtout pas les gourmands, car comme c'est une variété déterminée, cela l'empêcherait de produire des fruits. Il n'y a pas de tuteurage nécessaire, et la plante n'étant pas taillée, elle est un peu moins sensible aux maladies. Malheureusement, le goût de ces tomates n'est pas aussi extraordinaire que celui d'une Rose de Berne ou d'une Cœur de Bœuf. L'intérêt de la Rotkäppchen réside dans son adaptation à la culture en pots, ou hors serre en plein milieu du potager! Vu les changements climatiques, certains maraîchers commencent à produire des tomates à l'extérieur. C'est un type de variété parfaitement adapté.

TOMATE GOLDEN CURRANT

Variété de l'espèce *Lycopersicon pimpinellifolium* (et non pas *Solanum lycopersicum*, l'espèce de nos tomates cultivées). Elle est plus sauvage et ses petits fruits sont jaunes, avec un arôme très prononcé. Cette



Tomate Golden Currant

variété précoce et vigoureuse a une croissance indéterminée. Elle est surtout utilisée comme tomate porte-greffe car elle est très vigoureuse, résiste au mildiou, à l'oïdium et à la sécheresse et permet une récolte plus abondante.

SAVEZ-VOUS COMMENT GREFFER DES TOMATES ?

Pour cela, semez les tomates porte-greffe (la Golden Currant) 10 jours environ avant de semer vos greffons (vos variétés préférées).



Repiquez ensuite vos plants dans un pot de 10 sur 10 cm, quand ils ont 2 ou 3 vraies feuilles. Dès qu'ils ont un diamètre d'environ 2 mm et une taille de 15 à 20 cm, vous pouvez couper les deux plants sous les cotylédons et les attacher l'un à l'autre au moyen de clips de greffage. Les diamètres des deux parties doivent être égaux. Placez attentivement le porte-greffe en contact avec le greffon. Gardez-les précieusement dans un environnement chaud et très humide pendant 8 jours afin que la greffe se réalise. Attention, il ne faut surtout pas effectuer un greffage en plein soleil!

C'est le moment idéal pour tester une greffe afin d'être prêt et équipé pour l'année prochaine! Vous pouvez simplement réaliser des tests avec des gourmands: bouturez quelques gourmands (c'est très simple), et dès qu'ils ont pris racine, greffez-y d'autres gourmands fraîchement coupés. Le jeu en vaut la chandelle: ça ne coûte rien (sauf les clips que vous réutiliserez) et l'année prochaine vous serez fin prêt pour greffer vos tomates!



UNE COLLECTION DE TOMATES, C'EST SI SIMPLE À FAIRE!

Vous adorez cette variété et souhaitez en semer à nouveau l'année prochaine? Récupérez simplement vos semences! La tomate est fortement autogame, il y a peu de chances que vous ayez des hybridations naturellement dans vos serres. Vous pouvez donc facilement être autonome en semences!

Il n'y a pas grand-chose à savoir: les graines, ce sont les pépins. Ils sont entourés de gélatine, ce qui les empêche de germer au sein du fruit, car dedans, il fait chaud et humide: tout ce que les graines apprécient pour pousser!



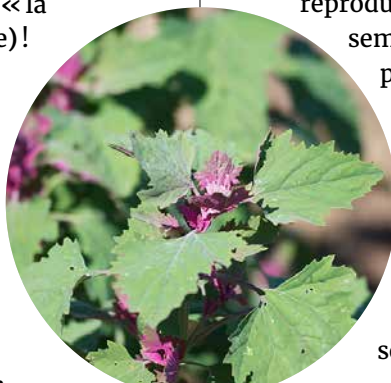
L'idéal est donc de laisser fermenter cette gélatine. Pour cela, il suffit de laisser les pépins baigner dans un tout petit peu de jus de tomate pendant deux à trois jours. Ensuite, plongez-les dans l'eau: ils vont couler alors que les résidus de pulpe vont flotter. Versez assez franchement l'eau qui s'en ira avec les résidus de plante. Il ne reste plus qu'à laisser vos semences sécher naturellement dans un lieu ventilé et à l'abri du soleil.

Dans l'éventualité où une hybridation s'est produite, peut-être êtes-vous en train de créer une nouvelle variété extraordinaire! Lorsque vous les cultivez l'année suivante, si les tomates vous plaisent, vous pouvez récupérer des semences des fruits venant des plus beaux plants afin d'essayer de stabiliser la variété. Regardez alors le plant dans son entièreté et prêtez attention à quelques facteurs comme notamment la précocité, le goût des tomates, leur grosseur, la quantité de chair ou de jus, la hauteur du plant, la résistance à l'éclatement.

LA FÊTE DES TOMATES



Elles sont si inspirantes qu'on les fête à toutes les sauces. Des concours, des expositions, des dégustations ou même des batailles de tomates (« la Tomatina » en France)! Nous vous invitons le soir du vendredi 25 août 2023 à Cycle en Terre pour déguster nos variétés cultivées à Havelange et profiter d'un concert (dansant). Un atelier lactofermentation est prévu, cette méthode incroyable pour conserver tous les légumes sans pasteurisation ni sucre.



Chenopode bon henri

LES ÉPINARDS nous donnent chaud

Un peu trop tôt, un peu trop chaud, et le voici qui monte en graines! Caramba, encore raté, cet épinard. Les jardiniers en voient de toutes les couleurs avec ce légume aux fleurs plus vertes que leurs tiges.



C'est vrai qu'il est bon. Et il paraît qu'il rend fort. On y est habitué et on l'aime bien, cet incontournable du potager. Et pourtant, il nous donne des sueurs quand on ne s'y prend pas tout à fait bien avec lui. Il est exigeant, cet ami. D'autant plus... qu'il prend toute la place! Il adore se pavaner et préfère vraiment qu'on oublie ses compatriotes à feuilles pourtant savoureuses, faciles à cultiver et même plus nutritives! C'est tout à son avantage: son objectif est, bien sûr, comme tout être vivant, de multiplier son espèce au maximum.

Alors il semble important de le mettre un peu de côté, le temps de déguster quelques autres plantes moins connues. La diversité en espèces est une richesse incroyable! Voici donc quelques plantes dignes d'être mises à l'honneur dans nos assiettes:

LE CHÉNOPODE: super productif et heureux dans nos sols, vous ne risquez pas d'avoir des soucis à le cultiver. Il est incroyablement nutritif, probablement bien plus que l'épinard. Il va même se reproduire tout seul... Vous ne devrez pas vous tracasser de le semer ou de l'irriguer. Il ne se sème malheureusement pas en ligne naturellement, votre seule responsabilité sera donc d'arracher les plants qui viennent là où vous n'en désirez pas (quand ils sont jeunes, ça va tout seul). À déguster cru (juste les feuilles) ou cuit, comme les épinards. Vous trouverez facilement des chénopodes dans la nature et il vous suffit alors d'en récolter les semences pour les inviter chez vous. Mais certainement en avez-vous déjà au jardin, il s'y invite souvent.

L'ARROCHE: autrefois la star dans nos potagers, elle fut reléguée au second plan par l'épinard, un de ses cousins. Elle est pourtant tellement plus facile à cultiver, tout aussi nutritive et beaucoup plus jolie (l'arroche rouge a une couleur de fleurs!)



AUTREFOIS STAR DES POTAGERS, l'arroche a pourtant plein d'atouts !

Arroche Rouge de Cycle en Terre: Plante de couleur rouge dont les feuilles se cuisent comme des épinards ou se mangent en salade lorsqu'elles sont jeunes. L'arroche aurait des vertus médicinales et est surtout très riche nutritivement et extrêmement facile à cultiver. Croissance jusqu'à 1,5m de haut. Le semis se fait entre



La Spanakopita est une « tourte » grecque aux épinards et feta.

mi-avril et fin juillet à 2 cm de profondeur, en rangs espacés de 50 cm. Vous pouvez éclaircir à 25 cm sur la ligne. La récolte est abondante de mai à octobre!

Un de nos clients adore la Spanakopita à l'arroche rouge (une quiche de type grecque). Il nous a communiqué sa précieuse recette qui est en libre accès sur notre site web!



L'arroche rouge est une plante ancienne, qui fut très cultivée du Moyen Âge jusqu'au 19^e siècle. De culture facile, elle fait partie de ces légumes oubliés qui reviennent au goût du jour.

L'AMARANTE, une belle concurrente à l'épinard

L'amarante: plante sacrée pour certains peuples (en Amérique centrale), l'épinard n'a vraiment rien à lui envier car en plus de produire des feuilles excellentes, elle produit des graines très nutritives! Sans parler de son aspect très décoratif au jardin.



Amarantes Tête d'Éléphant.

Je vous conseille l'amarante Tête d'Éléphant de Cycle en Terre qui est spécialement jolie et étonnante au jardin. C'est une variété formant une superbe panicule rouge et dont les graines noires sont comestibles. Le semis se fait en avril en pépinière ou en pleine terre en mai. Enterrez peu profondément les semences et tassez le sol. Elle aime le soleil et fleurit entre juillet et octobre.

Ces trois plantes sont plus sauvages que nos espèces domestiques. Cela vaut la peine de les découvrir : elles sont plus nutritives, plus résistantes et nous donnent l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs. L'aventure commence au fond du jardin !

La mauve de Mauritanie : il est encore temps de semer cette douce bisannuelle aux nombreuses

vertus médicinales et dont les feuilles, fréquemment consommées dans le passé, donnent un aspect velouté aux potages.

La mauve est une plante vivace médicinale de 80 à 120 cm de haut. Ses jolies fleurs mellifères violet foncé donnent de magnifiques bouquets. Les feuilles peuvent être consommées comme des épinards et toute la plante peut être utilisée en infusion. Semez-la en avril-mai ou en août-septembre et repiquez-la à 40 cm en tous sens, dans un endroit ensoleillé ou mi-ombragé.

LA DIVERSITÉ AU JARDIN, C'EST FORMIDABLE ET PRÉCIEUX !



Mauve de Mauritanie

Que ce soit en espèces ou en variétés, au jardin ou à la cuisine, la diversité nous apporte la joie d'un jardin luxuriant et d'assiettes colorées ainsi que la passion de la découverte. C'est aussi une richesse incroyable, car si une plante ne se plaît pas à un endroit une année, une autre sera tout à fait adaptée et s'y épanouira.

Une richesse particulièrement intéressante à expérimenter en ces temps de changements climatiques : les plantes d'hier ne seront probablement plus toutes adaptées à nos contrées, alors que d'autres espèces auront du potentiel chez nous. Alors n'hésitons plus, testons et goûtons !

Les amarantes sont des plantes herbacées annuelles, dont certaines espèces sont cultivées comme plantes potagères, pour leurs feuilles comestibles à la manière des épinards ou pour leurs graines, et parfois comme plantes ornementales pour leur floraison en épis spectaculaires.

J'espère que ces quelques exemples simples vous auront plu et que vous serez inspiré.e.s pour expérimenter au sein de vos potagers. Je vous invite à me contacter, via Cycle en Terre, si vous avez des questions précises. Je vous répondrai avec plaisir. La diversité du futur est entre vos mains !



Cycle en Terre est une coopérative semencière de plus de 280 personnes convaincues que la diversité en variétés ainsi que

la production de semences locales sont essentielles à notre autonomie alimentaire. Avec un catalogue de presque 300 variétés, nous assurons une production belge de semences de grande qualité.

Le mécanisme d'hybridation joue un grand rôle dans l'évolution des espèces. Elle permet entre autres une diversification de celles-ci, mais aussi l'amélioration de leurs qualités comme la résistance aux maladies ou au froid.





LE MOT DE LA FIN

Retenez que l'hybridation est surtout une histoire de chance et d'amour.