

Avec son potager, pas besoin de supermarché

TERROIR Façonner le terroir, c'est aussi cultiver son potager. Et récolter les fruits de son travail. Visite à Saint-Prex dans l'éden de Therese Morand où s'épanouissent plus de quarante espèces.

PAR CLEMENTINE.ALEIXENDRI@LACOTE.CH

Un plaqueminer (ou arbre à kakis) planté en pleine terre saint-preyarde. Joli défi que celui que s'est lancé ce printemps Therese Morand, 60 ans, dont quarante années à travailler la terre. Une terre qui l'inspire, dit-elle, et l'apaise, quand elle ne lui donne pas (trop) de fil à retordre. «Les grosses gelées du mois d'avril ont bien mis à mal les premiers bourgeons. Mais le plaqueminer refait une pousse, j'ai bon espoir qu'il repique.»

40

espèces

Nombre de végétaux différents cultivés par Therese Morand

Des kakis chinois en terres saint-preyardes, donc. Et des melons, tapissant le sol par dizaine l'an dernier, sucrés et juteux à souhait. Qui l'aurait cru? «J'aime faire de nouveaux essais. Certains s'avèrent concluants, d'autres non, comme la pastèque, sans que je ne puisse l'expliquer. C'est une bonne école de vie», lâche ce petit bout de femme à la main verte.

Du béton à la terre

Sa vie, cette fille d'instituteur la commence au sixième étage d'une tour d'Ostermundigen, non loin de Berne. En vacances chez sa tante, femme d'agriculteur à Saint-Prex, elle découvre la terre, les bêtes et se rêve vétérinaire. Elle y rencontre aussi celui qui deviendra plus tard son mari, paysan à Saint-Prex, qu'elle rejoint à l'âge de 18 ans, après un apprentissage de... téléphoniste aux PTT, histoire «d'avoir un papier».

Elle travaille un an au Lausanne Palace puis entre à l'école ménagère de Marcellin où elle recevra un prix pour son implication dans les cours de jardinage. Avant d'entamer le diplôme supérieur de paysanne qu'elle obtiendra quelques années plus tard. Et le jardin dans tout ça? «C'était le terrain de mes beaux-parents qui habitaient encore sur le domaine», se souvient-elle. De son beau-père surtout, qu'elle prenait plaisir à aider. Un terrain qu'elle a progressivement conquis – les beaux-pa-



Therese Morand cultive notamment de la laitue asperge. SIGFREDO HARO

rents n'étant plus tout jeunes – non sans mal. «Disons que nous ne partageons pas la même vision du potager idéal.



J'aime faire de nouveaux essais. Certains s'avèrent concluants, d'autres non. C'est une bonne école de vie"

THERESE MORAND
PAYSANNE À SAINT-PREX

Même s'ils n'utilisaient pas de désherbants, ils aimeraient les carrés de carottes propres, nettes, sans mauvaise herbe, alors que j'aimais mélanger différents légumes que j'associais à des fleurs ou des plantes aromatiques. Ça faisait trop cheni pour eux», rigole-t-elle. Elle se met à la permaculture – ce système de culture s'appuyant sur l'utilisation de plantes et animaux complémentaires tout en laissant une large place à la nature sauvage – et fait ses premiers essais:

culture sur paille, sur buttes, association de plantes, nids à (bons) insectes, nichoirs, pièges à limaces, documentés par de nombreux livres, dont le calendrier des semis biodynamique de Maria Thun, sa bible.

Patience et persévérance

Les tomates sont ainsi associées aux tagètes – qui attirent les insectes pollinisateurs et repoussent les indésirables –, les framboises aux myosotis. Joli, en plus d'être efficace. Les plantes sont nourries à l'eau de pluie, aux mots doux et au purin d'orties – un engrais naturel à l'odeur pestilentielle qui stimule les défenses des végétaux en plus de rebuter (aussi) les parasites. Et ça marche. La plupart du temps.

«Quand on décide d'avoir un jardin bio, il faut accepter de prendre ce que la nature nous donne. Et ne pas s'arrêter au premier échec», estime la paysanne qui cultive une vingtaine de légumes (pommes de terre, oignons, épinards, cotes de bettes, asperges...), plantes aromatiques, fleurs et petits

fruits sur quelque 180 m², sans compter la vingtaine d'arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruneautier, mirabellier...) qui peuplent son verger.

Du temps et de l'argent

Assez pour s'assurer une autonomie alimentaire? «Nous sommes quasi autosuffisants en fruits mais pas en légumes, concède Therese Morand qui partage le domaine de son mari avec l'une de ses trois filles qu'elle invite à sa table tous les midis. Pour l'être, il faudrait que j'étende encore la surface du potager et que j'y passe presque tout mon temps – elle y consacre déjà une bonne quinzaine d'heures par semaine. Ce qui m'est impossible.»

Et puis, il y a aussi ses deux petites-filles de 7 et 9 ans qu'elle prend plaisir à accueillir trois après-midi par semaine. Sans oublier la vingtaine de bêtes qui font vivre la ferme des Morand (vaches, poules, canards, poneys, cochons, lapins, chèvres, chevaux, cochons d'Inde) qu'elle nourrit, notamment, des déchets végétaux

du potager, lequel est alimenté en retour par les excréments des animaux. Et les écoliers, qu'elle initie régulièrement aux joies de la vie à la ferme, du jardin aux soins donnés aux bêtes.



Il faut accepter de prendre ce que la nature nous donne. Et ne pas s'arrêter au premier échec."

THERESE MORAND
PAYSANNE À SAINT-PREX

Mais qui dit travail au jardin dit aussi travail en cuisine. Sirops, confitures, glaces, fruits à l'alcool, conserves, purées,

légumes séchés ou au vinaigre, de quoi valoriser les récoltes et prolonger leur durée de conservation sur toute l'année. «En été, je fais en sorte d'élaborer mes menus selon ce que je trouve au jardin.» Un jardin qu'elle a bien du mal à quitter quand elle part en vacances – trois jours, cinq tout au plus. Et l'hiver? «Je complète avec les légumes congelés pendant l'été et les produits des domaines voisins, les Pflirter à Saint-Prex ou le Petit Frigo à Lussy-sur-Morges.» Economique? «Si je prends en compte l'investissement en temps et en argent, je ne pense pas m'en sortir mieux que si je faisais mes courses au supermarché. Mais le plaisir que j'en retire et la qualité des produits que je mange sont incomparables.»

LA CÔTE FÊTE LE TERROIR
TOUS LES ARTICLES
DE NOTRE THÉMATIQUE SUR
[TERROIR.LACOTE.CH](https://www.lacote.ch/terroir)