

## Enquête sur le Jardinage d'Auto-Suffisance:

### Une Famille Québécoise Analyse une Année de Données

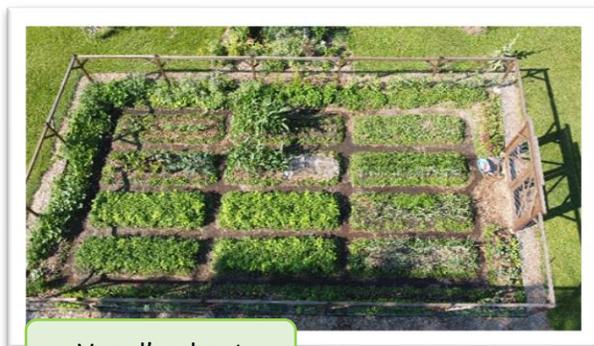
Combien de travail faut-il pour cultiver la plupart des légumes que notre famille consomme en un an? Combien cela coûte-t-il et de combien d'espace avons-nous besoin?

Telles sont les questions auxquelles nous avons entrepris de répondre en 2021. Nous sommes jardiniers auto-suffisants depuis plusieurs années maintenant; principalement sur la côte ouest de la Colombie-Britannique (zone de rusticité 8), mais depuis 3 ans dans les Collines-de-l'Outaouais, au Québec (zone de rusticité 4). À l'été 2020, nous avons même construit une petite serre permanente qui peut être chauffée en hiver afin de permettre la cultivation toute l'année. Bien que notre verger fruitier soit encore jeune, notre récolte de jardin répond maintenant à au moins 90% de nos besoins en légumes pour l'année. Nous mangeons ce que nous cultivons, et nous cultivons ce que nous mangeons! C'est un plan d'une simplicité trompeuse, que nous modifions d'année en année à mesure que notre jeune famille grandit, que nos préférences alimentaires changent, que nos connaissances s'approfondissent et que nos compétences s'affinent.

La seule façon de garder une trace de tout cela, bien sûr, est de garder de bons dossiers! Nous prenons note de toutes les informations importantes d'une année à l'autre: journal des semencements et des transplantations, dates de gel dur et vagues de chaleur extrême, infestations d'insectes, registres de récolte complets pour nos cultures, plans de jardin annuels, succès et échecs, notes pour la saison suivante, et d'autres encore. Nous prenons également des photos de nos jardins à différents moments, pour une référence visuelle; ce qui nous permet de comparer à quoi ressemblaient réellement certaines plantations à des moments similaires, d'une année à l'autre.



Cela peut sembler comme beaucoup de travail, mais ce n'est vraiment que quelques notes manuscrites dans un simple cahier bon marché et quelques photos dans nos téléphones intelligents; rien de trop



complexe. Et croyez-moi, tout effort dépensé ici nous sauve en multiples lorsque l'hiver arrive et que nous commençons à planifier avec empressement notre prochaine saison de croissance. « Quand avons-nous planté les carottes au printemps dernier? Combien de choux frisés avons-nous fini par planter? Où l'ail a-t-il été planté il y a 2 ans? Combien de melons d'eau avons-nous eues l'été dernier? À quand était le dernier gel au printemps? » Bonne chance pour vous souvenir de tout cela!

À peu près la seule chose que nous n'avons pas suivie, c'est notre main d'œuvre. Après tout, pourquoi le ferions-nous ? De nos jours, lorsque vous décidez de cultiver de la nourriture, c'est généralement parce que vous le souhaitez (non pas par nécessité). Comme pour tout autre « passe-temps », la dernière chose que vous avez à l'esprit est le nombre de minutes que vous allez passer à le faire. La tâche de garder des feuilles de calcul sur les données du travail est probablement aussi diamétralement opposée à mettre les mains dans la terre que vous êtes susceptible d'obtenir. Cela n'ajouterait pas non plus de valeur à ce que nous faisons... ou le ferait-il?

Nous cultivons toute notre nourriture dans 3 zones distinctes, que nous étiquetons comme suit: Le Jardin, La Serre et Les Lits de Rivière (nommés pour leur proximité à la rivière). Le jardin est de loin le plus grand, avec une empreinte de 30'x60'. Notre petite serre a une empreinte de 12'x15' (le maximum que nous avons été autorisés par la municipalité), et les 2 lits de rivière ont une surface combinée de 4'x20'. Nos espaces de cultivation sont inefficaces par rapport aux normes professionnelles; les sentiers pédestres sont trop larges et trop nombreux, mais c'était par conception, pour le confort et la facilité de circulation (bon pour les enfants, à courir dedans!). Malgré cela, restons-en à ces chiffres et supposons que notre empreinte totale de production alimentaire est d'environ 2060 pieds carrés, soit environ 1/20<sup>e</sup> d'acre. Dans une bonne année, c'est juste assez d'espace pour nous fournir tous les produits dont nous avons besoin, plus quelques-uns pour partager. Dans une année comme 2021, souffrant de plusieurs fléaux bibliques modernes (attendez, le changement climatique compte-t-il?), on tombe un peu en deçà de 100%, mais gardons tout de même une forte majorité.

Notre propriété se trouve juste à l'écart de la route principale dans notre communauté rurale. « Tout le monde » passe par là à un moment donné. C'est un beau terrain et la route est plusieurs pieds plus haut que nous, donc le point de vue en conduisant vous offre un bon aperçu de notre propriété. Avec notre jardin qui est relativement grand (pour un jardin domestique), et l'infrastructure qui est plutôt inhabituelle pour la région, nous recevons un bon nombre de commentaires des passants. « Beau jardin! J'adore passer par là en me rendant au travail tous les matins. » Ce genre de choses. C'est toujours quelque chose de positif, ce qui est charmant, mais très souvent c'est accompagné d'une sorte de remarque sur le « travail » que nous y mettons, comme: « J'adore votre jardin! Mais ça doit être une tonne de travail, hein? Ou bien, « Je vous vois toujours là-dedans quand je passe; vous deux mettez tellement de travail dans votre jardinage! ».

Ma réponse typique était: « En fait, ce n'est vraiment pas *tant* de travail que ça... ». En toute vérité, mis à part le temps initial passé sur l'infrastructure (clôture, serre, etc.) et les calamités occasionnelles, le jardinage lui-même est peu exigeant la plupart du temps. Pour être honnête, j'ai failli m'opposer à ces commentaires. C'est comme s'ils disaient : « Tu es fou de faire tout ça. » Une partie de moi a toujours voulu « prouver » que ce que nous faisons n'est *pas* réellement difficile et réalisable par quiconque se souciait d'essayer. En fait, j'ai toujours pensé que si on en faisait la moyenne pour toute l'année, cela ne représenterait probablement qu'environ 15 à 20 minutes



de travail, par jour. Certes, moins d'engagement que d'avoir un chien de taille moyenne en tout cas. Hélas, il n'y avait aucun moyen pour moi de le prouver... même à moi-même. Est-ce que je me trompais? Avons-nous été aveuglés à la réalité par un voile d'idéaux bucoliques? Cela vaudrait la peine d'examiner.

Pourquoi ne pas le faire alors? Pourquoi ne pas enregistrer toute notre main-d'œuvre de production alimentaire pendant un an? Si nous le faisons, nous saurions exactement quelle est notre « apport quotidien moyen ». Non seulement ça, mais ce nouvel ensemble de données, en conjonction avec les autres, nous permettrait d'attribuer une certaine *valeur* à notre travail, comme un taux horaire. Cette perspective était également très intéressante pour moi. J'étais curieux parce que, en général, l'hypothèse avec les agriculteurs et les producteurs est que *si* jamais ils calculaient le « salaire » qu'ils gagnaient, il serait épouvantablement bas (beaucoup de travail pour peu de rémunération). Après tout, personne ne se lance dans l'agriculture pour l'argent. Comme le dit la vieille blague: « Comment un agriculteur peut-il gagner un million de dollars? Réponse: S'il commence avec deux!

C'est ainsi qu'a commencé l'année des feuilles de calcul! Nous avons imprimé des feuilles pour chaque mois de l'année et gardé une trace de chaque minute que nous avons passée à faire une variété de tâches, que nous avons regroupées en 5 catégories distinctes: Préparation / plantation, arrosage, gestion du jardin, récolte et transformation. Voir le tableau ci-dessous pour les descriptions.

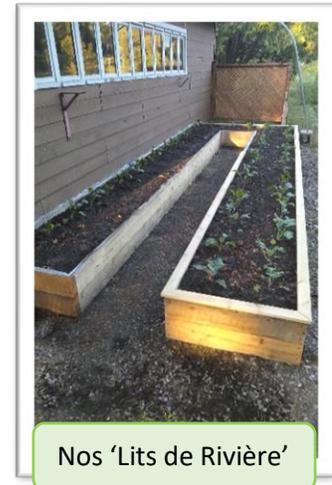


De la verdure fraîche en hiver!

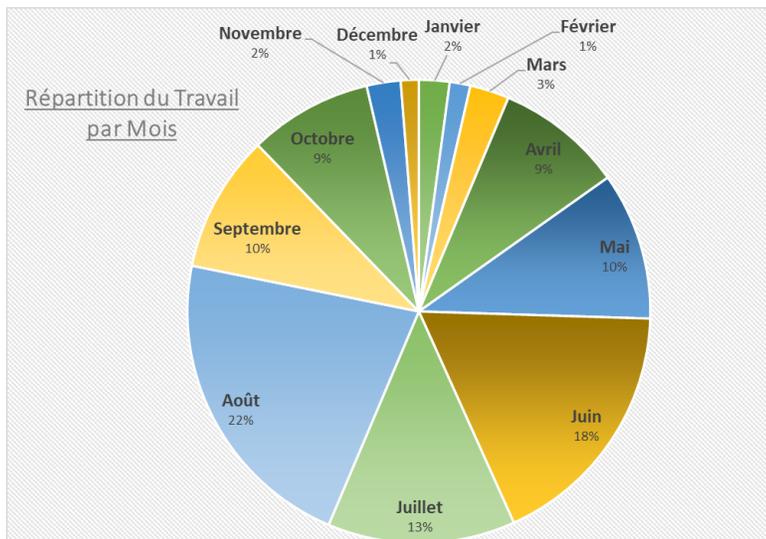
Description des Tâches	
Tache	Description
<b>Préparation/Plantation</b>	Préparation du sol
	Ensemencement
	Transplantation
	Fertilisation
	Paillage
<b>Arrosage</b>	Arrosage
	Irrigation
<b>Gestion du Jardin</b>	Désherbage
	Control des ravageurs
	Couvre-rang/Protection des plantes
	Palissage
	Control des maladies
<b>Récolte</b>	Récolte
	Nettoyage
<b>Transformation</b>	Blanchir
	Congélation
	Manutention
	Déshydratation
	Mise en boîte
	Stockage

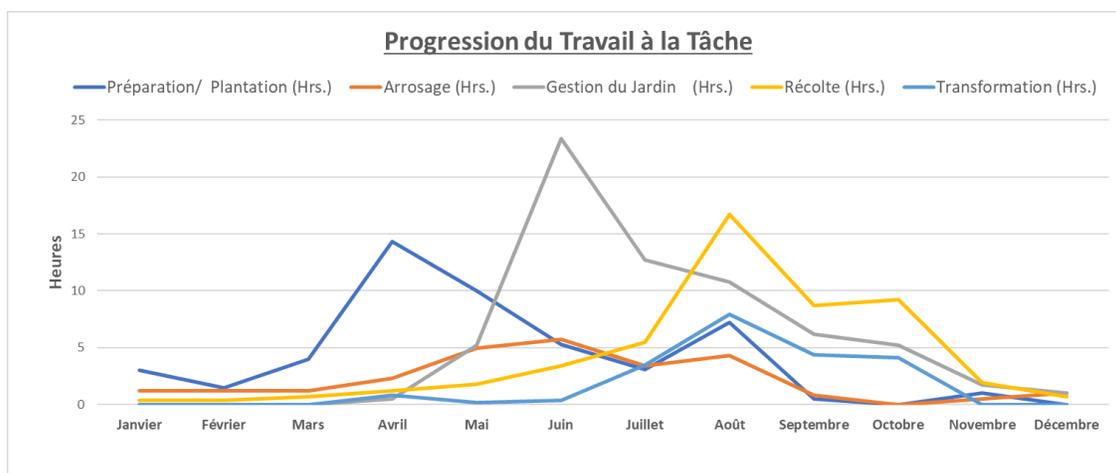
Une note sur la précision: Bien que nous nous soyons efforcés de mesurer notre temps aussi précisément que possible, de nombreuses tâches sont répétitives (pensez à l'arrosage), nous avons donc fait la moyenne et arrondi lorsque cela était acceptable. De plus, l'exactitude de ces chiffres n'est pas vraiment primordiale. La nature du jardinage lui-même garantit que ce sera toujours une cible mouvante. La taille du jardin, les plantes choisies, le type de culture, les conditions climatiques, etc., ont tous un impact sur la main-d'œuvre. Ce qui était important pour cet exercice, c'était de capturer une image aussi réaliste que possible du travail, pour *cette* année spécifique, avec toutes ses gloires et lacunes, et la récolte que nous avons pu produire. En bref, nous y avons tout de même mis un effort universitaire. Voici maintenant les résultats de notre expérience, dans le prochain tableau.

Tableau de la Main d'Oeuvre - 2021						
Mois	Préparation/ Plantation (Hrs.)	Arrosage (Hrs.)	Gestion du Jardin (Hrs.)	Récolte (Hrs.)	Transformation (Hrs.)	Total (Hrs.)
Janvier	3.00	1.20	0.00	0.40	0.00	4.60
Février	1.50	1.20	0.00	0.40	0.00	3.10
Mars	4.00	1.20	0.00	0.70	0.00	5.90
Avril	14.30	2.30	0.50	1.20	0.80	19.10
Mai	10.00	4.95	5.20	1.80	0.20	22.15
Juin	5.30	5.75	23.40	3.40	0.40	38.25
Juillet	3.10	3.40	12.70	5.50	3.50	28.20
Août	7.25	4.30	10.75	16.70	7.90	46.90
Septembre	0.50	0.80	6.20	8.73	4.40	20.63
Octobre	0.00	0.00	5.20	9.25	4.10	18.55
Novembre	1.00	0.50	1.70	1.90	0.00	5.10
Décembre	0.00	1.00	1.00	0.70	0.00	2.70
<b>Total</b>	<b>49.95</b>	<b>26.60</b>	<b>66.65</b>	<b>50.68</b>	<b>21.30</b>	<b>215.18</b>



En regardant le tableau ci-dessus, vous pouvez constater que notre travail total pour 2021 est de 215,18 heures. La moyenne de cela, répartie sur l'année, donne environ 35 minutes / jour. Donc, alors que je suis à l'écart de ma 'conjecture' originale de 15-20, j'ai tout de même raison sur ma comparaison au chien moyen. En d'autres mots, cette quantité de travail est bien dans le domaine du possible pour la plupart des gens. Bien sûr, ce n'est pas tout à fait une analyse juste car 80% de ce temps est passé dans les 6 mois entre mai et octobre. Néanmoins, même au cours de notre mois le plus achalandé (août), le travail est encore bien en deçà d'un emploi à temps partiel, avec une moyenne d'environ 45 minutes *non consécutives* par jour, par personne (2 adultes). Voir les graphiques ci-dessous pour une représentation plus visuelle.





En ce qui concerne la valeur de nos récoltes, nous en avons toujours prit note. Nous le faisons d’abord en mesurant ce que nous récoltons, soit en poids ou en volume, selon le produit, puis en lui donnant une valeur équivalente en dollars, que nous basons sur les prix courants du marché. Par exemple: les tomates sont pesées en livres, tandis que le chou frisé (kale) et la bette à carde sont comptés en « bouquets ». En 2021, les tomates locales étaient de 3 \$ / lb pour le vrac jusqu’à plus de 6 \$ / lb pour les tomates cerises et de variété d’héritage, tandis que les bouquets de chou frisé et de bette à carde étaient d’environ 3,50\$ chacun. Les seules ‘exceptions à la règle’ sont les aliments-grignotines qui sont généralement vendus dans des casseaux (comme les pois mange-tout et les cerises de terre), les articles que nous récoltons presque toujours en mélange (comme les laitues et autres légumes de salade mixte), et les articles que nous ne cueillons qu’en petites quantités à la fois, comme le persil. Bien que nous gardions aussi une certaine trace de ceux-ci, il est trop peu pratique de leur attribuer une valeur précise pour la saison (« combien de pois avons-nous mangé encore dans le jardin ...? »). Voir le tableau ici pour notre récolte.

<b>Récolte - 2021</b>					
Type de Légumes	Récolte	# de Variétés	Type de Légumes	Récolte	# de Variétés
Arugula	6+ lbs	2	Gourganes	4.5 lbs	1
Ail	100 bulbs	2	Haricots Secs	2 lbs	5
Asperge	0	2	Haricots Verts	21.5 lbs	3
Basilique	28 oz	2	Laitue	N/D*	5
Bette à Carde	370 bouquets	5	Légumes Verts Asiatiques	N/D*	4
Betterave	6 lbs	2	Maïs	55	4
Carottes	45+ lbs	5	Melon d'Eau	46.5 lbs	3
Céleri	7.5 lbs	1	Onions	41 lbs	3
Cerises des Terre	N/D*	1	Panais	15 lbs	1
Champignons	17 lbs	1	Patates Douces	41.5 lbs	2
Chicorées	N/D*	2	Patates Ratte ('fingerlings')	166 lbs	3
Chou Frisé (Kale)	370 bouquets	4	Patates, Régulières	19 lbs	1
Concombres	89.5 lbs	3	Persil	N/A*	1
Coriandre	8 bouquets	1	Poireaux	4 lbs	1
Courges d'Hiver	129 lbs	5	Pois Mange-Tout	N/D*	2
Échalotes	2.1 lbs	1	Radis d'Hiver	29 lbs	2
Endives	4 lbs	1	Tomates	55 lbs	5
Épinards	4.5 lbs	2			

\*N/D: Non Disponible, insuffisamment précises

En utilisant ce système, nous arrivons à une valeur de récolte totale d'environ 6200 \$ pour 2021. Ce n'est pas un mauvais coup, bien sûr, mais sous-dimensionné par rapport aux 7200-7500 \$ que nous avions prévus. L'année 2021 s'est avérée être notre plus difficile à date, et bien que nous ayons pu nous adapter et améliorer le sort de la plupart des cultures, d'autres ont subi des revers irréparables. Les plus remarquables ont été nos déficits avec les tomates (100lbs d'écart), les courges d'hiver (120lbs d'écart) et légumes verts en feuilles (~60 bouquets d'écart). Néanmoins, le cycle continue et alors que nous prenons nos leçons à cœur, nous favorisons la résilience, renforçons les capacités et espérons une meilleure « prochaine » saison, année après année.



### Et Maintenant, les Maths!

Nous sommes maintenant arrivés au nœud de l'histoire... le « morceau juteux », la « grande révélation », en effet, la tournure surprenante! Vous voyez, grâce à notre petite expérience et à quelques calculs minutieux, nous avons découvert que nous économisons en fait *beaucoup* plus d'argent que nous ne le pensions! Bien qu'il puisse être surprenant pour plusieurs d'entre vous que cultiver votre propre nourriture soit *plus* efficace que de l'acheter (c'est-à-dire que cela prend *moins* de ressources que de « simplement » l'obtenir au magasin), n'importe quel vieillard élevé en campagne et tout agriculteur de subsistance peut attester de ce fait. L'économie de la culture de votre propre nourriture a toujours été solide, mais peut-être maintenant plus que jamais ... et de plus en plus solide chaque année, grâce à l'inflation. Ce qui nous a surpris, c'est à quel point notre 'salaire' équivalent est élevé. En effet, selon nos données, en 2022, nous 'gagnerons' jusqu'à **50 \$ / heure** pour nos efforts! Vous ne me croyez pas? Regardons cela de plus près.

Pour illustrer mon propos, nous devons comparer deux scénarios alternatifs: notre scénario actuel, dans lequel nous *cultivons* tous nos produits, et un autre, au contraire, où nous achèterions exactement la même quantité de produits à la place. Les deux scénarios sont basés sur nos propres données et utilisent des chiffres et des estimations du monde réel pour compléter, au besoin. Voir le tableau ci-dessous pour la comparaison, avec les calculs et les explications à suivre.

Potager			Épicerie		
<b>Valeur:</b>	Valeur estimative en dollars de la récolte de 2021	<b>6200\$</b>	<b>Valeur:</b>	Valeur estimative en dollars de la récolte de 2021	<b>6200\$</b>
<b>Coûts:</b>	Intrants standards (amendements de sol, semences, paillis, etc.)	150\$	<b>Coûts:</b>	Coût des aliments	6200\$
	Infrastructure amortie (clôture, serre)	300\$		Essence (50 trajets supplémentaires à l'épicerie)	300\$
	Chauffage et ventilation (serre)	400\$		<b>Total:</b>	<b>6500\$</b>
	Autres intrants (outils, couvreur, etc.)	150\$	<b>Perte due au gaspillage:</b>	Estimation des pertes de produits dues au gaspillage	<b>5%</b>
	<b>Coût total:</b>	<b>1000\$</b>		<b>Coût total:</b>	<b>6825\$</b>
<b>Main d'œuvre:</b>	Total de la main d'œuvre	<b>215 hrs</b>	<b>Main d'œuvre:</b>	Saisie du temps pour les visites supplémentaires à l'épicerie	<b>50 hrs</b>
<b>Taux d'impôt</b>	Taux d'imposition (*moyenne canadienne)	<b>25%</b>	<b>Taux d'impôt</b>	Taux d'imposition (*moyenne canadienne)	<b>25%</b>
<b>Inflation</b>	Taux d'inflation prévu pour les produits frais en 2022	<b>6%</b>	<b>Inflation</b>	Taux d'inflation prévu pour les produits frais en 2022	<b>6%</b>

Dans les deux cas, la valeur nette des produits est la même, fixée à 6200 \$ (notre récolte 2021). D'un côté, j'ai détaillé nos coûts approximatifs réels et notre main-d'œuvre. De l'autre côté, au coût des aliments eux-mêmes, j'ai ajouté une simple estimation de la « main-d'œuvre » et de l'argent dépensé pour *obtenir* la nourriture, basée sur le temps passé et le coût de l'essence pour les voyages d'épicerie supplémentaires qu'il nous faudrait. Nous faisons actuellement nos autres courses au rythme d'environ une fois tous les 10 jours. Si nous devions également acheter tous nos légumes frais, nous comptons que cela ajouterait au moins 50 autres voyages par an au magasin, au taux estimé de 1 heure et 6 \$ en essence par voyage.

Les chiffres ci-dessus sont simples et simplistes, mais ils sont réels et concrets. Et bien que la comparaison ne soit pas parfaite (comme pour toute question hypothétique complexe), sa valeur ne réside pas dans sa précision, mais dans son illustration. Le point principal à apprécier, c'est que dans les deux scénarios il y a un *coût* pour l'obtention des aliments. Dans le premier cas, le coût en dollars est inférieur, mais le coût de la main-d'œuvre est plus élevé, et vice versa dans le second cas. On peut choisir soit de « payer » plus, ou de « travailler » plus pour notre nourriture. En d'autres termes, si *nous* décidions d'arrêter de jardiner et que nous passions à l'achat de tous nos produits, nous gagnerions un certain temps, mais ce temps gagné nous coûterait de l'argent; nous paierions pour ces heures. Le coût de chacune de ces heures est la valeur réelle ou le « salaire » gagné lorsque vous choisissez la cultivation. C'est une économie réelle. Le nombre exact variera d'une situation à l'autre bien sûr, et beaucoup d'autres facteurs entreront en jeu, mais le fait restera toujours. Voir les équations ci-dessous pour l'explication dans la détermination de la valeur de chacune de ces heures, basée sur le tableau ci-dessus, et exprimée à la fois comme un équivalent de revenu net et brut.

L'autre chose importante à noter, c'est que l'inflation fonctionne à l'opposé dans chaque scénario. D'une part, l'inflation augmente la valeur de vos récoltes, tandis que d'autre part, elle augmente le coût de vos achats. Toutes choses étant égales par ailleurs, l'inflation annuelle agit comme une augmentation de salaire pour les producteurs à domicile, et comme vous le verrez dans notre exemple, ce n'est pas négligeable.

<u>Calculations du 'Salaire'</u>		2021	Inflation	2022
Coût	6825\$ - 1000\$ =	5825\$	6%	6175\$
Main d'Œuvre	215 hrs - 50 hrs =	165 hrs		165 hrs
	=	35.30\$/hr, Net		37.42\$/hr, Net
	@	25% Impôt		25% Impôt
	=	47.07\$/hr, Brut		49.89\$/hr, Brut

Note sur le gaspillage : La quantité de nourriture gaspillée au Canada et ailleurs frise l'incroyable. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture estime que 45 % de tous les produits frais cultivés (fruits, légumes, racines et tubercules) sont gaspillés, quelque part en cours de route. Il existe plusieurs voies pour ce gaspillage, par exemple, aux niveaux du transit, du stockage, de l'industrie des services, de la vente en gros, de la vente au détail et des consommateurs. Celui qui nous préoccupe le plus ici est le niveau du consommateur, c'est-à-dire la quantité de produits gaspillés après que le consommateur les ait achetés. Encore une fois, il y a plusieurs raisons potentielles pour ce gaspillage: peut-être que la qualité était mauvaise au départ, trop a été acheté en même temps, pas mangé assez rapidement avant la détérioration, les restants ont été jetés, etc. Pensez au nombre de fois où vous avez dû trier les feuilles dans des bacs de mélange à salade, au nombre de bouquets partiels de persil que vous avez jetés, aux couches de feuilles de chou et de laitue enlevées et jetées, aux moitiés d'oignon laissées à pourrir et aux légumes « oubliés » dans le bac du réfrigérateur. Tout s'additionne.

Il existe des différences inhérentes entre les légumes cultivés chez soi et les légumes achetés qui garantissent presque que ceux-ci souffriront beaucoup moins de gaspillage. Plus particulièrement: lorsque la nourriture provient de votre jardin, elle est aussi fraîche que possible et vous pouvez cueillir que ce dont vous avez besoin, quand vous en avez besoin, ne laissant rien à gaspiller. Aussi, vous êtes plus investis dans les aliments que vous cultivez vous-même, donc moins susceptible de les gaspiller en général. Il existe de nombreuses estimations dignes de confiance pour divers aspects du gaspillage alimentaire au Canada, mais malheureusement, aucune n'existe pour notre petit exercice spécifique. J'ai donc choisi 5% comme montant réaliste et conservateur pour le gaspillage domestique, basé sur une proportion plus élevée d'aliments frais et locaux achetés. Pour les besoins de notre équation, considérons cette analogie : Si vous vouliez avoir 100 pommes, mais saviez que vous en perdriez 5, vous devriez en acheter 105 pour combler la différence. Par conséquent, la perte de 5% doit être prise en compte comme une augmentation du coût net.



Champignons cultivés...



...dans le jardin!

## Réflexions...

Bien qu'il y ait de nombreux avantages à cultiver votre propre nourriture, les motivations financières sont généralement au bas de la liste. C'est plutôt la fraîcheur, la saveur, la qualité, la variété, le mode de vie et le plaisir qui ont tendance à prédominer. Personnellement, nous avons aussi toujours apprécié l'expérience d'apprentissage constante qu'offre la culture, la communion avec la nature, l'intendance de la terre et les opportunités de passer du temps de qualité en famille. Sans parler des sentiments quotidiens de fierté et de satisfaction lorsque vous ramenez à la maison une belle récolte, et lorsque votre repas est composé presque entièrement des fruits de votre travail. Peu importe la qualité des aliments au magasin ou au marché local, je vous promets qu'ils ne vous procureront jamais ce même sentiment. Le fait de partager cette même nourriture avec d'autres ne fait que l'amplifier.

Le soin de votre jardin, au fil du temps, se tisse également dans la continuité de votre vie; devient une ancre, un point de référence. Les jardiniers ont tendance à continuer de jardiner toute leur vie; cela devient une seconde nature. Comme d'autres passe-temps, le jardinage aide aussi à la transition vers la vie à la retraite et vous permet de rester actif. Il approfondit votre connexion à un lieu; vous êtes moins susceptible de déménager si vous avez un jardin établi. Dans l'esprit de « la bienveillance de l'un engendre la bienveillance de l'autre », je crois aussi que prendre soin de votre propre espace naturel favorise l'empathie pour la nature en général... mais, je m'égarerai du sujet. Ce rapport n'est pas un manifeste.

En 2021, nous avons entrepris d'établir une compréhension de base de notre investissement total dans ce passe-temps enrichissant. Nous avons recueilli autant de données que possible. Les résultats ont été fascinants (du moins pour nous) et éducatifs. Nous nous sommes efforcés de montrer qu'il était non seulement possible d'avoir un jardin de subsistance, dans un climat froid, mais que c'était faisable pour plusieurs. L'espace requis n'est pas si grand et l'investissement en temps est facilement gérable, même avec des enfants et des emplois à temps plein. Avantages bonus: c'est à l'épreuve de la récession, et très rentable! Nous n'avons jamais cultivé de nourriture pour des raisons financières, mais c'est agréable de voir que nos efforts sont bien récompensés malgré tout! Nous l'ajouterons à la longue liste des raisons pour lesquelles nous continuons à le faire. Si *vous* n'avez pas encore de jardin potager, pourquoi ne pas l'essayer... il saura sans doute vous séduire aussi!

