

Un jardin luxuriant qui fait la fierté des résidents



Isabelle Caron et Michel Choquette, résident du centre et jardinier au pouce vert, posent fièrement devant l'un des bacs à jardin rempli de tomates aux multiples variétés.

Les expressions « du jardin à la table » ou « cuisine du marché » sont de plus en plus utilisées pour désigner une alimentation qui mise sur une cuisine fraîche où sont mis en vedette les produits cultivés sur place. Cette tendance bien présente dans le milieu de la restauration est à l'origine d'un projet original instauré cet été au CHSLD Champagnat de Saint-Jean-sur-Richelieu.

« Je me suis dit que si les restaurants trouvaient une façon d'aménager un potager en ville, nous aussi, au Centre, on serait capable de cultiver quelques légumes et d'en faire profiter l'ensemble des résidents », raconte avec enthousiasme Isabelle Caron, jusqu'à récemment chef d'unité au CHSLD Champagnat (aujourd'hui en poste au CHSLD Henriette-Céré). L'idée de créer un jardin communautaire sur le terrain du centre afin d'approvisionner les cuisines de l'installation a ainsi vu le jour en juin dernier, avec l'appui des résidents et du personnel.

Aujourd'hui, en deux mois à peine, les six grands bacs à jardin surélevés construits par les Services techniques accueillent une production luxuriante de fines herbes et de légumes variés : tomates, laitues, concombres, céleris, radis, choux, fèves, etc.

L'abondante récolte est due aux bons soins prodigués par une poignée de résidents, avec le soutien de la technicienne en loisirs Marie-Andrée Lorange, qui ont pris en charge l'entretien du potager. Véritable passionné de jardinage et résident du centre, Michel Choquette a grandement contribué au succès de la présente récolte, prodiguant des conseils avisés aux autres jardiniers et passant pratiquement toutes ses journées à faire grandir les pousses.

La cuisine du CHSLD Champagnat a aussi embarqué dans l'aventure du jardin communautaire puisque l'équipe des services alimentaires intègre désormais à son menu les produits frais qui poussent dans la cour arrière. « L'idée du jardin était aussi de répondre à la demande des résidents qui souhaitaient manger davantage de légumes frais », explique Isabelle Caron.

Au final, le jardin communautaire fait pousser beaucoup plus que des légumes. Il contribue à faire grandir la fierté des résidents qui retrouvent le plaisir de travailler les deux mains dans la terre, souvent un doux rappel de leur vie d'avant. Les légumes frais cultivés à deux pas des cuisines sont aussi une nouvelle source d'inspiration pour les cuisiniers de l'installation. L'aménagement du jardin fait également plaisir aux familles et au personnel du centre qui peuvent s'y promener et goûter au résultat savoureux de ce projet rassembleur.



Voici une photo du jardin à ses débuts, en juin dernier.



Et voici le jardin bien rempli, deux mois plus tard!