

« Le potager : un écosystème résilient » : Mauricio Matías Navarro a donné un cours de potager dans une salle de classe à ciel ouvert

Cooperativa Liberté · 09 de août de 2026 · Cooperativa Liberté

À cent mètres de la mer et avec un sol à sept degrés, l'enseignant a filmé trois épisodes pour la diplomatura de la filière agro de Universidad Liberté. Comment préparer une planche, pourquoi on sent le sol avant de le toucher et ce qui change quand on le traite comme un organisme vivant.

Le cours commence par un remerciement et une définition : « une salle de classe à ciel ouvert ». Nous sommes en juillet 2025, à la huerta Don Raúl de **Perla Colombo**, à Camet Norte, à cent mètres de la mer. C'est là que **Mauricio Matías Navarro** a filmé trois épisodes pour la diplomatura **Libertad Alimentaria y Hábitat Sustentable** (« Liberté alimentaire et habitat durable ») de **Universidad Liberté** — la formation rebaptisée en 2026 **Cultivando Soberanía** (« Cultiver la souveraineté ») —, avec une consigne qui n'est pas celle d'un manuel : montrer un vrai potager, en hiver, avec le vent contraire.

► Contenido audiovisual disponible en la versión web de esta nota.

Les trois épisodes, douze minutes. Tout ce qui suit vient de là.

Parce que c'est la première leçon, et elle n'est pas énoncée comme une leçon. Filmer un potager en juin et juillet, avec « des froids intenses » et « tant de conditions climatiques contraires », c'est choisir le pire moment pour le montrer. Navarro le choisit quand même et le dit deux fois : il est difficile d'avoir du matériel végétal en bon état à cette époque. Le potager qu'on voit n'est pas celui de la brochure.

« Notre quinta, c'est le potager »

Avant de toucher la terre, le cours s'arrête sur le nom de ce qu'on est en train de regarder. Ce qu'on voit — arbres fruitiers mêlés à des légumes — a un nom propre : dans certains endroits on l'appelle *frutado* (mot espagnol pour « verger-jardin »), pour cette combinaison. En Argentine, « quinta » désigne généralement autre chose, un lieu qui inclut des animaux, la maison de campagne. Navarro défait le nœud sans demander la permission.

Selon le pays, la latitude, l'endroit du monde où l'on se trouve, il prendra différentes dénominations. Nous pouvons aussi l'appeler jardin. C'est une partie du jardin du paradis terrestre que nous habitons, que nous devons soigner et dont nous avons besoin pour notre subsistance.

— **Mauricio Matías Navarro**

La précision semble mineure, et elle ne l'est pas : dans une diplomatura suivie depuis des pays différents, s'accorder sur le mot est la condition pour se comprendre sur la pratique.

Ce qui protège ce qui pousse

Sur ce terrain poussent des citronniers, des amandiers, des pommiers, du fenouil, des betteraves, des oignons nouveaux, des plantes condimentaires et aromatiques. Rien de tout cela ne serait possible sans ce qui ne se récolte pas : les phormiums, les casuarinas et d'autres espèces qui font office d'abri. Le potager commence donc par ce qui l'entoure.

Le sol, « une sorte d'organisme vivant »

Le deuxième épisode est celui du sol, et c'est là que se trouve le centre du cours. La proposition consiste à incorporer de la matière organique — restes de récolte, herbe sèche, compost, lombricompost, biopréparations, apports de micro-organismes — dans un but que Navarro énonce sans métaphore : que le sol de la planche soit une sorte d'organisme vivant, capable de résilience et d'équilibre

nutritif.

Et ensuite vient la méthode, ce qui distingue ce cours d'une explication théorique. Comment sait-on si un sol est sain : on le sent.

Un sol dans les premières couches, les premiers centimètres, très organique, avec beaucoup d'humus, avec beaucoup de vie. On peut le sentir et on va percevoir une odeur agréable de terre de forêt. Cela nous indique une bonne santé, une bonne qualité de sol.

— **Mauricio Matías Navarro**

La deuxième chose se touche : le sol meuble laisse enfoncer les doigts. Et la troisième est l'affirmation la plus politique du cours, dite presque en passant. Partir de gravats ou d'asphalte ne condamne pas le terrain : en travaillant avec de la matière organique, « on peut transformer ceci en cela, au moins dans les couches superficielles ». Un sol n'est pas un destin.



Le sol meuble des premières couches, sombre et friable. « On peut y enfoncer les doigts », dit Navarro dans la vidéo.

Sept degrés : mesurer avant de repiquer

Le cours prend des mesures devant la caméra. Onze virgule un degrés de température ambiante à hauteur des cultures. Entre sept et six et demi dans les cinq à dix premiers centimètres du sol. Sept virgule deux à la profondeur de repiquage.

Le chiffre compte pour ce qu'il permet et pour ce qu'il ne permet pas. Pour repiquer, ça convient. Pour semer les espèces de printemps et d'été, il faudrait quatorze degrés. D'où le fait que la saison soit, selon ses mots, « une interphase de changement » : sous abri on sème ce qui sera repiqué en septembre, octobre et novembre ; en pleine terre vont l'ail, les oignons, les petits pois et les fèves. « Et pas beaucoup plus dans cette zone. »



Sept virgule deux degrés à la profondeur de repiquage. Pour semer les espèces de printemps et d'été il faudrait quatorze : ce chiffre décide ce qui entre aujourd'hui dans la planche et ce qui n'y entre pas.

Le paillage fait trois travaux à la fois

Sur la planche préparée vient le paillage (mulch), et Navarro le justifie par accumulation : il contrôle les espèces qui concurrencent les cultures, économise l'eau, protège la surface de l'impact des gouttes et du soleil, évite l'érosion et concentre les nutriments. À la fin, il ajoute l'argument qui prime sur tous les autres : c'est un contrôle « bien plus efficace, avec moins de coût énergétique ».

Il y a aussi un avertissement sur la façon de travailler la planche : une fois ameublie et enrichie, ne pas inverser les horizons, ne pas retourner la terre à chaque semis. Ce qui se construit avec de la matière organique peut se défaire d'un coup de bêche.



Le plant entrant dans la planche couverte d'herbe sèche. Le paillage s'ouvre juste ce qu'il faut pour le recevoir puis se referme.

Sous abri : là où commence la saison prochaine

Le troisième épisode, du 5 juillet 2025, est filmé à l'intérieur de la serre. Elle sert à la fois de pépinière et de production, et ce double usage est le point central : dans un potager commercial, la serre ne fait qu'une seule chose ; dans un potager familial, institutionnel, thérapeutique ou productif, elle peut avoir « une triple, une quintuple fonction, les fonctions qu'on veut bien lui donner ».

Là pousse du tabac en plein été, avec une gestion agroécologique : des bio-intrants produits sur place et quelques intrants commerciaux acceptés en agriculture biologique, comme la terre de diatomées. La conclusion est qu'on peut produire dans un environnement modifié avec qualité, salubrité et faible impact.



Le plant de tabac à l'intérieur de la serre, en pleine croissance. Gestion agroécologique, avec des bio-intrants produits sur place.

Et une distinction qui semble technique et ne l'est pas. Quand le sol sert à remplir des pots, il cesse d'être du sol et devient du substrat : le support d'une culture qui va rester là un moment avant d'aller à sa place définitive. Compost, terre, sable, perlite, vermiculite, selon ce qu'on trouve dans chaque région. La recommandation se répète : beaucoup de matière organique, beaucoup de vie, qui apporte de la légèreté sans se compacter.



Les contenants avec les semis. Quand le sol sert à remplir des pots, il cesse d'être du sol : c'est du substrat, le support d'une culture qui ira ensuite à sa place définitive.



À l'intérieur de la serre, entre la culture d'été et les caissettes de plants. Le même espace sert à la fois de pépinière et de production.

Un cours qu'on peut donner n'importe où

Parmi ses axes, la diplomatura de la filière agro travaille l'agroécologie dans des espaces réduits : balcon, cour, terrasse, cantine, prison. Ce cours s'y adapte sans traduction. Ce qu'il enseigne ne dépend ni de la taille du terrain ni de ce dont on part — des gravats, de l'asphalte —, mais d'une séquence : observer l'environnement qui protège, nourrir le sol, le mesurer, le couvrir et ne pas le défaire.

La formation est ouverte à toute la communauté, à l'intérieur comme à l'extérieur de la Unidad Penal N°15 de Batán, et fait partie de l'offre de Universidad Liberté avec Cooperativa Liberté.

CÓMO CITAR

Cooperativa Liberté. (2026). « Le potager : un écosystème résilient » : Mauricio Matías Navarro a donné un cours de potager dans une salle de classe à ciel ouvert. Cátedra Libre, Universidad Liberté. <https://tienda.cooperativaliberte.coop/fr/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente>

Cátedra Libre publica la versión escrita y completa de las clases de la Universidad Liberté, abierta a toda la comunidad. Versión online: <https://tienda.cooperativaliberte.coop/fr/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente>