

## Le potager connecté ou l'herbe qui fait planer

**Le regret de Carlo : ne pas avoir de potager connecté pour avoir du basilic frais sur sa tomate-mozza. Une histoire presque vraie (prénoms d'emprunt).**



Le potager connecté : un objet inutile mais bien marketé

Fin juin 2017. Pour fêter l'arrivée de l'été, Carlo va préparer une bonne tomate-mozza. C'est la première de l'année. Il fait beau, il fait chaud. L'instant va être magique. Cela fait 6 mois qu'il en rêve.

Il coupe les tomates d'un geste sûr. Elles sont rouges, juteuses, et viennent de la ferme du coin. Ainsi que la mozzarella, artisanale, avec du lait de vaches élevées en écoutant du Mozart et brossées tous les jours. Il arrose le tout d'une merveilleuse huile d'olive première pression à froid. Et ajoute le... le...

Mais où est le basilic ?

C'est le drame.

Carlo ne comprend pas comment cela a pu arriver. Le basilic a baissé les feuilles. Il est tout sec. Crevé. Inutilisable. Est-ce Joëlle, sa compagne, qui a rangé les courses cette fois-ci, qui l'a oublié dans le fond du sac ? (#cestjoelle). Ou est-ce la malédiction du basilic qui finit toujours par mourir inexorablement ?

Ah ! Si Carlo avait connu le potager d'intérieur connecté !

Il aurait pu ainsi prendre part à une *petite révolution verte* et obtenir facilement du basilic toute l'année grâce à une *technologie inspirée de la NASA*. Pourquoi n'a-t-il pas acheté cette jardinière 3.0,

connectée en Bluetooth à son téléphone pour la modique somme de 99€ ? Et placé dans chaque pot une capsule de basilic coûtant à peine 6 € ? Pour 20 € d'électricité par an, il aurait pu avoir de l'herbe (et c'est de la bonne... qualité de basilic à ce prix-là, du moins on espère).

Pauvre Carlo.

Voici, pour éviter d'autres malheurs similaires, notre tableau comparatif.

	<b>Potager d'aromates connecté</b>	<b>Basilic[1] en pot</b>
Prix d'achat	99 €	Un pot de récup.
Recharge	6 €	< 3 € (graines) [2]
Coût d'utilisation (eau + lumière)	20,03 € [3]	0,03 € [4]
Durée de vie de l'appareil	? 10 ans ? [5]	+/- 1500 ans pour le pot (si terre cuite et humain(s) pas trop maladroit(s)).
Compatibilité capsules	De la marque.	Des capsules, quelles capsules ?
Fournisseur	<i>Un pionnier européen de la culture végétale à domicile, qui propose une marque premium pour tous ceux qui désirent manger frais et prendre part à une petite révolution verte.[6]</i>	La nature
Degré de marketing	96%	1% [7]

On vous fait grâce de notre choix. Indice : on préfère la décroissance, la récup et la fiabilité dans le temps.

Et vous, vous en pensez quoi ?[8]

-----

[1] Marche avec n'importe quelle plante d'accord de pousser dans un petit pot.

[2] Voire 0 € si [vous récoltez vos graines vous-mêmes](#). Ou, pour 1,19 €, un nouveau basilic bio en pot déjà tout poussé.

[3] Heureusement que c'est des LED. Ce serait moche sinon. Et moins écologique. Le fabricant dit d'ailleurs : « *Terminé le gaspillage d'eau et d'électricité : ce petit potager est bon pour vous et pour la planète. (...) L'esprit startup nous pousse à viser la lune, et au-delà !* »

[4] Si si, on a compté [le prix de l'eau](#).

[5] Il y a une pompe et des LED non remplaçables données pour 10 ans. Futur déchet (® Jérémie Pichon de la [Famille Zéro Déchet](#)).

[6] Frais, c'est sûr. Révolution, peut-être pas : la marque ne commercialise que des jardinières pour aromates (voire des tomates) et des kits à champignons.

[7] Estimation basée sur le taux de brillance des feuilles de basilic (selon [alagrosselouche.be](#)).

[8] Non non, rien. C'était juste pour ajouter une huitième note de bas de page. Record battu.

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

**Source URL:** <https://www.ecoconso.be/content/le-potager-connecte-ou-lherbe-qui-fait-planer>