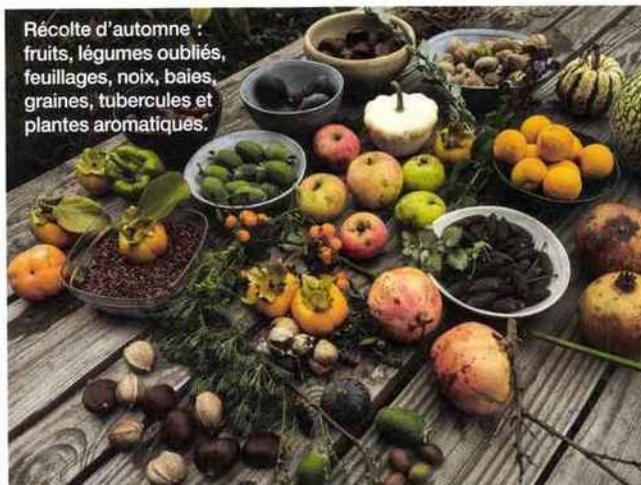




ARNAUD FINESTRE / HANS LUCAS DZI

Fabrice Desjours cultive plusieurs centaines d'espèces dans sa « Forêt gourmande » de Diconne, en Saône-et-Loire.



Récolte d'automne : fruits, légumes oubliés, feuillages, noix, baies, graines, tubercules et plantes aromatiques.

Comment créer une forêt-jardin qui se mange

Qu'on habite à la campagne ou en ville, le potager multi-étagé s'adapte partout.

Expatrié en Asie dans les années 1930, le britannique Robert Hart y a découvert l'agroforesterie, qui associe arbres, plantes et animaux sur un même espace. De retour au Pays de Galles, après guerre, il a créé une forêt-jardin de 5000 m² dans sa ferme, inspiré de ce qu'il avait vu sous les tropiques. Ce pionnier, décédé en 2000, fait toujours école auprès de ceux qui veulent l'imiter sous un climat tempéré.

Manger feuilles d'arbre et racines

La forêt comestible est un jardin nourricier associant des espèces qui évoluent naturellement sur sept étages. Le jardin de Robert Hart comprenait des légumes racines (sous-sol), des arbustes, de petits arbres de moins de 10 mètres, des plantes couvre-sol, des herbacées, des plantes grimpantes qui prenaient appui sur les arbres de plus de 10 mètres et bien sûr des champignons. Tout se mange ou presque, feuilles comprises.

Un espace qui fonctionne par association de plantes

Le principe de la forêt-jardin est d'associer des plantes qui s'entraident et se complètent. Les arbres créent de l'humus avec leurs feuilles, leurs racines sont en interaction avec les plantes de surface qui elles-mêmes retiennent l'humidité

quand elles couvrent la terre. Ce qui profite à tout le monde. Tiges et troncs servent de tuteurs aux plantes grimpantes comme dans la milpa, le système des Maya qui associe haricots verts, tomates, maïs et courges. La forêt-jardin favorise la biodiversité et génère un micro-climat tempéré. Le sol s'autorégénère, il est très productif et offre une grande diversité alimentaire.

L'autonomie alimentaire exige dix hectares de terrain

Pour se lancer, il faut définir son projet et savoir à quels besoins il doit répondre : est-ce pour le plaisir de jardiner ou pour se nourrir, de quelle surface dispose-t-on et de combien de temps ? En ville, un jardin partagé de 30 m² fait l'affaire, et 100 m² exigent 1 à 5 heures de travail par mois. À la campagne, on travaillera de 5 à 60 heures par mois sur 1000 m², ce qui donnera de quoi agrémenter l'assiette. Il faudra compter 5000 m² pour démarrer une activité commerciale et 10 hectares pour atteindre l'autonomie alimentaire d'un collectif. Enfin, il faut se donner un budget pour les plantations : de 0 euros, et c'est le système D qui prévaudra, à une fourchette de 20 à 50 euros/m² pour faire intervenir un prestataire extérieur. Une fois sur son terrain, il conviendra de l'observer, de repérer le nord, les vents dominants, les ressources en eau, les différents sols... Moins haute, la haie nourricière mélange arbustes, fruitiers, plantes pour fertiliser le sol, et pourquoi pas, des plantes médicinales. ■

Adélaïde Robault

en savoir plus



Forêt comestible & haie fruitière, créer un jardin nourricier multi-étagé, de Antoine Talin, éd. Ulmer (2020), 19,90€
Architecte paysagiste, Antoine Talin a fondé l'Atelier des alvéoles, en 2010 un bureau d'étude spécialisé dans la conception de paysages régénératifs (www.atelier-alveoles.fr). Il détaille ici toutes les étapes pour concevoir un jardin-forêt selon trois climats différents.