

BIODIVERGER

Quand arbres et cultures s'associent

Fabienne Morand

Verger-épicerie, forêt-comestible ou agroforesterie, les termes varient mais l'idée est la même: créer un verger avec différents arbres, arbustes, petits fruits et/ou y ajouter des légumes. Détails avec trois exemples suisses romands.

Sur le site de l'École d'agriculture de Marcelin à Morges (VD), la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires, la ferme bio de Colombier-sur-Morges (familles Grossenbacher et Waber) et l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) se sont associés pour mettre en place, en 2013, un BioDiVerger, soit un verger en agroforesterie et un en permaculture. D'une prairie est née une surface en agroforesterie de 4900 m² avec des lignes d'arbres fruitiers à pépins à l'est, un secteur d'arbres fruitiers à noyaux au centre et à l'ouest un coin petits fruits.

«Nous avons essentiellement choisi des variétés résistantes aux maladies car le but est d'intervenir le moins possible», explique Flore Lebleu, ingénieure agronome et conseillère en arboriculture au FiBL. Entre les rangées poussent des cultures maraîchères et un peu partout sont installés nichoirs, tas de pierres, de bois, perchoirs et



Flore Lebleu avec à sa gauche des légumes suivis par des arbres fruitiers à noyaux.

F. MORAND

bandes fleuries pour favoriser la venue de faune utile. L'aménagement a été réfléchi afin de faciliter le passage de machines. Presque entre chaque arbre pousse une plante fixatrice d'azote (bagueaudier, genêt, cytise, coronille, etc.) pour qu'elle le réattribue aux fruitiers.

Bien que le site soit exploité en bio, ils se sont imposés quelques règles supplémentaires comme ne pas utiliser de cuivre, d'où l'importance du choix des variétés afin qu'elles résistent aux éventuelles maladies. Les récoltes sont ven-

dues par le biais de la Ferme des Sapins qui s'occupe des travaux dans le BioDiVerger.

Une récolte a pu avoir lieu chaque année

Lors du bilan après cinq ans d'exploitation, l'agroforesterie fonctionne bien. «Les maladies se régulent et nous avons pu récolter chaque année. De plus, le fait d'avoir associé fruits et légumes a permis de rapidement vendre des récoltes maraîchères en attendant que les arbres donnent leurs premiers fruits», relève Flore Lebleu. Économi-

quement, le bilan est positif. Concernant les points à améliorer: le travail du sol qui n'aurait pas dû être aussi léger (seulement un passage de herse), car les galeries des campagnols n'ont pas été détruites et ces ravageurs contiennent de causer des dégâts. L'apport en eau a également été revu, car «ne pas avoir d'eau pour des cultures maraîchères est une utopie et les jeunes arbres en ont également besoin».

Par contre, les 600 m² de permaculture installés dans un talus n'ont pas encore

donné entière satisfaction. «Pour qu'économiquement cela rapporte, nous devrions intensifier les cultures. De plus, nous imaginions de l'autocueillette, mais avons planté des haies dont certaines espèces sont toxiques. Nous allons probablement les remplacer par d'autres arbustes», continue l'ingénieure agronome.

Les limaces se sont également fait plaisir dans ce secteur et la lutte avec des nématodes était financièrement conséquente. Actuellement, des cercles en fer ont été plantés autour des légumes concer-

nés. Selon notre interlocutrice, la venue des gastéropodes a été favorisée par la pose d'un couvert à base de bois raméal fragmenté (BRF), mais qui «était trop grossier et a aussi généré une faim d'azote».

Flore Lebleu conseille donc de bien réfléchir à ses choix et d'avoir de la patience: «C'est un travail de longue haleine, du temps est nécessaire pour créer un écosystème. De plus, afin que ce soit économiquement viable, il faut se tourner vers les circuits courts pour valoriser les produits».

Conserver ce qui fonctionne

Enfin, elle conseille également de commencer petit, d'observer les résultats et de conserver ce qui fonctionne. Par exemple, à Marcelin, les figuiers s'y plaisent bien et l'équipe prévoit d'en planter d'autres, alors que certains légumes ont de la peine à s'adapter à cet environnement.

Il est difficile de donner des guides ou des méthodes applicables partout, car les résultats dépendent de la nature du sol, de l'altitude, de la météo ou encore des précédents sur la parcelle choisie.

INFOS UTILES

Quelques ouvrages et vidéos ont inspiré nos interlocuteurs, à savoir *Le jardinier maraîcher* de Jean-Martin Fortier (<http://lejardiniermaraicher.com/>), les vidéos du canadien permaculteur Stefan Sobkowiak (<http://miracle.farm>) ou sur YouTube «Agroforesterie: l'exemple de la ferme de la Durette».

Oser se lancer et vivre son rêve

C'est à La Heutte (BE), sur une surface d'environ un hectare, que le paysagiste Eric Steiner a débuté sa forêt comestible. «J'ai toujours eu la passion des cultures maraîchères et fruitières. A 7 ou 8 ans je plantais déjà des arbres et l'idée d'une forêt comestible ou d'un verger-épicerie a toujours été présente. Je suis aussi passionné de faune et de flore, mais je n'osais pas me lancer. Puis un jour, je suis tombé sur le livre *Le jardinier maraîcher* et j'ai appris que tu pouvais nourrir une famille avec une micro-ferme. Ça a été le déclic», raconte-t-il. Il rachète le domaine de trois hectares à sa grand-mère et débute ses plantations. «Mon but est de pouvoir observer un maximum de vie sur trois hectares et d'ouvrir une épicerie-café», poursuit-il.

Ainsi, en 2017, il commence par planter, sur le premier hectare, une haie pour briser le vent, parfois fort dans cette vallée du Jura bernois, et une seconde le long de la route pour la biodiversité et se protéger du trafic. Puis il crée une allée de fruitiers composée de variétés anciennes, voire rares, de pommiers, abricotiers, cognassiers, cerisiers, pruniers, poiriers, cormiers, noyers, figuiers... S'ensuivent d'autres ajouts auxquels il applique la culture par étage – hautes tiges, buissons, légumes – afin d'optimiser la place et l'échange d'apports entre certaines plantes de façon à favoriser leur dévelop-



Eric Steiner, une passion depuis l'enfance.

F. MORAND

pement. Ainsi, de nombreux arbustes sauvages et comestibles, tels la baie de Sibérie, l'aronia, l'argousier, le sorbier ou encore le prunelier ont été plantés. Près des arbres, Eric Steiner a mis de la rhubarbe, du cassis et des baies de josta, «parce qu'ils aiment l'ombre».

Une énergie contagieuse

Le site compte aussi des rosiers sauvages pour attirer les papillons, ainsi que des tas de pierres et de branches pour la faune sauvage. Son visage s'illumine lorsqu'il raconte sa rencontre avec une hermine, toute blanche, qui l'a observé durant de longues minutes.

Lors de son activité de paysagiste, Eric Steiner ramène désormais les déchets chez lui pour son compost au lieu de les déposer à la déchèterie, compost qui apportera des nutri-

ments à ses cultures à venir. Il a aussi enterré des citernes pour récupérer l'eau de pluie et tiré des conduites pour arroser son jardin-épicerie. Son esprit fourmille d'idées et de projets, comme l'installation d'un étang et la création d'un jardin aux plantes aromatiques, et son énergie est contagieuse. Il y a un an et demi, il a acquis des moutons Jaglu (ou Heidschnucke) qui désormais broutent l'herbe autour de ses arbres. Eric Steiner espère pouvoir les mener dans des coins des environs pour entretenir le Parc naturel régional du Chasseral. C'est ainsi que «des personnes du parc m'ont contacté pour collaborer avec eux», confie-t-il.

Visites d'écoles

L'idée est de mener des classes d'écoles dans sa forêt comestible pour permettre aux enfants de mettre les mains dans la terre et découvrir différentes cultures sur un site. Et du côté de son entreprise de paysagisme qu'il ne compte pas abandonner, «au lieu de créer des jardins stériles avec du gazon et des pierres, j'aime proposer à mes clients des aménagements avec des plantes utiles pour la biodiversité et dont les récoltes leur serviront. La plupart me suivent», sourit ce spécialiste des murs en pierres naturelles. Sa forêt comestible est donc aussi un lieu où il expérimente des plantations et des manières de cultiver afin de pouvoir les adapter au mieux devant une villa. FM

Chaque année un peu plus

Ivan Thévoz vit à Russy (FR), commune proche de Payerne (VD) où, petit à petit, il développe, en culture biologique, une autre manière de cultiver fruits et légumes. Sur un hectare tout en longueur, il exploite un verger intensif, rien de différent de ce qui se pratique en arboriculture. C'est dans la partie basse de cette parcelle en pente qu'Ivan Thévoz a choisi d'innover. En 2014, au milieu de ses grandes cultures, il plante des arbres hautes tiges, essentiellement des pommiers et poiriers.

Aujourd'hui, sur environ un hectare, ces hautes tiges sont toujours au milieu de grandes cultures semées très près des troncs. «C'est voulu, car le sol doit être remué le plus possible du tronc afin d'obliger l'arbre à descendre ses racines pour éviter la concurrence, mais ce sera aussi bénéfique en cas de sécheresse», relève l'agriculteur.

Sur l'autre hectare avec les hautes tiges, les grandes cultures ont été remplacées fin 2016 par des petits fruits (cassis, raisinets, mûres, framboises, figuiers, groseilles), puis ont été ajoutés rhubarbes, fraises, kiwis et même de la vigne. Des petits fruits qu'il n'arrose pas beaucoup volontairement afin qu'ils aillent en profondeur avec leurs racines pour qu'ils résistent mieux, comme les arbres, aux périodes où la pluie se fait désirer.

Grâce à cette diversité, qui sera complétée par l'arrivée, ces jours, de poulets, Ivan Thé-



Ivan Thévoz et l'un de ses arbres plantés initialement au milieu de grandes cultures. Au fond, son verger intensif et derrière lui un mélange de fruits et légumes.

F. MORAND

voz vend depuis l'an passé une partie en autocueillette. «Le fait d'avoir beaucoup de cultures me permet de toujours avoir des récoltes. Si l'une ne va pas, ce n'est pas toute la surface qui est fichue.»

Surpris en bien

«Ma motivation? On se rend compte que peut-être, un jour, nous aurons faim, même en Suisse. Le paysan doit nourrir la population, mais premièrement il doit nourrir lui-même et sa famille, son village, sa communauté et malgré le petit recul, je suis surpris en bien du

fonctionnement de ce mélange de cultures», explique le Fribourgeois. S'il y a un point qu'il referait différemment, c'est de veiller, lors des greffes sur les hautes tiges, à ce que la hauteur de la couronne soit suffisante pour le travail mécanique.

Se lancer dans l'agroforesterie, Yvan Thévoz le déconseille à ceux qui n'aiment pas les arbres ni la nouveauté. Pour sa part, il ne regrette pas ses choix et envisage de densifier encore sa surface, peut-être avec la création d'un coin à plantes aromatiques. FM