

JARDIN EN PERMACULTURE

Une jungle comestible s'épanouit au

À Mouscron, en Belgique, Josine et Gilbert Cardon ont créé un jardin d'éden où plusieurs milliers de variétés d'arbres fruitiers, fleurs et légumes cohabitent en bonne entente avec la nature. Retraités hyperactifs, ils organisent des cours de jardinage bio et diffusent des milliers de semences rares. Reportage au paradis des Fraternités ouvrières.

La rue Charles-Quint ne paie pas de mine. Je marche le long d'un trottoir gris coincé entre les voitures parkées et une rangée de maisons de briques rouges comme il y en a tant à Mouscron, petite ville ouvrière de l'ouest de la Belgique. Difficile de croire que derrière l'une de ces façades se cache le jardin des Fraternités ouvrières, un jardin extraordinaire qui fait parler de lui jusqu'à l'autre bout du monde. Un attroupement bloque le passage. C'est bien là et il y a foule déjà qui attend l'ouverture hebdomadaire du petit paradis de Gilbert et Josine Cardon. À respectivement 79 et 83 ans, le couple a un sens du partage hors du commun et cela se sent dès la porte franchie.

Du bio à la portée de tous

Avant d'atteindre le jardin, il faut traverser deux pièces en enfilade où s'affairent une bonne dizaine de bénévoles enjoués. La première est dévolue aux ouvrages de jardinage et de botanique. La seconde me laisse bouche bée: ses murs sont tapissés de plusieurs milliers de boîtes contenant des semences potagères toutes plus originales les unes que les autres. Impossible de ne pas s'attarder, pour écouter, pour comprendre. Toute menue et tout sourire, Josine raconte: « À la base, les Fraternités ouvrières sont un groupement d'achats entre amateurs de jardinage, avec une forte vocation sociale et éducative. Notre histoire remonte aux années septante, une



«Nous mangeons des fruits toute l'année, car leur récolte et leur maturité s'échelonnent selon les variétés», indique Josine Cardon, propriétaire et initiatrice avec son mari de ce jardin extraordinaire dont les chemins se perdent dans un dédale végétal où quasi toutes les plantes sont comestibles.



période durant laquelle il y a eu beaucoup de pertes d'emplois dans la région. La plupart des ouvriers cultivaient des petits potagers de subsistance, et nous étions déjà une poignée de militants bien au courant des méfaits des produits chimiques. On évitait le terme de bio, qui était mal vu car cher et réservé à une élite, mais nous voulions aussi avoir accès à des produits de qualité. Nous avons donc commencé à acheter des fruits et des semences bios en gros, pour ensuite se les partager en petites portions. Mon mari Gilbert s'est rapidement passionné pour les semences de variétés anciennes, rares et/ou en voie de disparition. En parallèle à ce travail de «sauveurs de graines» tel qu'on l'appelait à l'époque, nous avons peu à peu développé nos connaissances en jardinage naturel et partagé nos expériences et savoirs fraîchement acquis.»

Au bout de quarante ans, le résultat est sidérant: une grainothèque de quelque 6500 variétés de semences disponibles en petits sachets confectionnés à la main, des cours gratuits de jardinage deux fois par mois, 3000 membres, un jardin luxuriant et, chaque jeudi, des portes ouvertes à souvent plus d'une centaine de visiteurs. «Tout cela ne serait pas possible sans une équipe de bénévoles, qui accueillent le public, font les sachets et les inventaires et nous aident à entretenir le jardin», insiste Josine.

Tout est possible au paradis

Je m'arrache enfin à la contemplation des étiquettes pour aller explorer le jardin. «La jungle étroite», nom qui lui a été donné par le réalisateur Benjamin Hennot dans son

récent documentaire, n'est pas usurpé. Car c'est bien le sentiment de pénétrer dans un autre monde qui vous étreint aussitôt. Des feuillages aux allures tropicales, des formes tapissantes, des lianes et des ronces exubérantes masquent le ciel et enveloppent le petit sentier qui se faufile vers l'inconnu. Aucune crainte à avoir, car ici tout est comestible. Quand les yeux s'habituent, on reconnaît pêchers, pommiers, poiriers, figuiers, bambous, kiwis, raisins, mais aussi jostas, raiforts, fuchsias et groseilliers. Des fruits pendent à hauteur de bouche. Les variétés, souvent anciennes, se déclinent

par centaines, et proviennent de tous les continents. Nous sommes dans le paradis de Gilbert. Depuis qu'il s'est retrouvé au chômage en 1985, cet ancien ouvrier et syndicaliste a consacré toute son énergie à ses 1800 m² de jardin: «J'ai cherché à mettre en place le plus de variétés comestibles possibles, pas dans un esprit de collection, mais par gourmandise et curiosité, pour découvrir et partager avec mon entourage ce qui est beau et bon à manger!» Partant du principe que rien n'est impossible, Gilbert a aussi planté des amandiers et des grenadiers et a même réussi la >>

BON À SAVOIR

Du comestible à tous les étages

Le jardin des Fraternités ouvrières est devenu une référence dans le petit monde de la permaculture. Il correspond en effet très bien au jardin-verger ou jardin-forêt décrit dans les ouvrages et y est fréquemment cité. L'idée consiste à recréer un écosystème naturel dans son jardin, mais avec des espèces comestibles ou bénéfiques à tous les étages de la végétation. Au sol on privilégiera, selon les expositions, des plantes aromatiques, des légumes vivaces comme le raifort, l'oseille, la rhubarbe, les poireaux et les oignons perpétuels, des plantes sauvages tels la consoude et l'ail des ours, des fleurs mellifères ou auxiliaires pour attirer pucerons et coccinelles, et bien sûr des tapissantes comme les fraisiers. Vient ensuite l'étage buissonnant où mûrissent groseilles, cassis, arones, etc. Plus haut on trouve les lianes et les arbres fruitiers dont on limitera la hauteur en fonction de la place disponible. Et si le jardin est vraiment très grand, on peut envisager en lisière une canopée composée d'arbres à coques comme les châtaigniers et les noyers. Comme dans une forêt naturelle, le travail du sol et l'apport d'engrais sont superflus, car ils sont assurés par des milliers de travailleurs invisibles et par le recyclage de la végétation morte. On se passe aussi de produits chimiques, car la biodiversité permet d'éviter les gros problèmes et règle les petits. Gilbert Cardon est catégorique sur ce point: «Depuis quelques années, notre jardin attire de nombreux agronomes et ils peuvent chercher longtemps pour trouver une maladie!»

+ D'INFOS Créer un jardin-forêt, Patrick Whitefield, Éditions Imagine un colibri, 204 pages.

Publicité



Choisissez vos plantes sur

www.meylan.ch

gardecentreMEYLAN

Ch. de Longemarlaz 2 - Crissier - Tél. 021 635 33 34

cœur de la ville



Entouré de joyeux bénévoles, Gilbert Cardon, 79 ans, conseille les visiteurs venant souvent de très loin pour acheter des semences et découvrir le jardin, qui possède une grainothèque riche de 6500 variétés de semences non hybrides. Le kiwi produit jusqu'à 250 kilos de fruits par année. Ses lianes ont envahi une bonne partie de l'espace.

© PHOTOS AINO ADRIAENS

EN CHIFFRES

Les Fraternités ouvrières, ce sont:

- **Un jardin-verger** de 1800 m².
- **1800 variétés** d'arbres, arbustes et lianes comestibles, dont 60 variétés de ronces fruitières.
- **6500 variétés de semences** non hybrides, achetées en gros puis revendues entre 0,25 et 1 euro le sachet.
- **30 000 sachets** de semences distribués en 2015.
- **Deux cours** de jardinage gratuit par mois.
- **Une bibliothèque** de 2000 livres.
- **3000 membres** et une cotisation annuelle de 1,50 euro.
- **Près de 350 bénévoles.**

+ D'INFOS Le jardin est ouvert au public tous les jeudis de 14 h à 18 h. Le blog de l'association: fraternitesouvrieres.over-blog.com. *La jungle étroite*, film documentaire de Benjamin Hennot, 2015. À voir sur <https://vimeo.com/127024480>

» culture de gingembre sous le climat belge. Il avoue toutefois une certaine frustration: «J'en mettrai bien encore plus, mais il n'y a plus de place!»

Permaculteurs avant l'heure

Avec quelque 1800 variétés ligneuses et plus du double de variétés de fleurs et légumes vivaces ou annuels à leur pied, la biodiversité s'épanouit dans un sacré méli-mélo. Permaculteurs avant l'heure, Gilbert et Josine se sont d'emblée écartés des schémas classiques d'arboriculture et de jardinage, «car on ne peut pas faire confiance à une science qui obéit à

Monsanto». Aucun traitement chimique, même bio, n'est utilisé. Les jardiniers comptent uniquement sur l'équilibre entre prédateurs et ravageurs ainsi que sur les associations de plantes pour assurer la bonne santé de leur jungle. Quand des feuilles sont malades, Gilbert les coupe et les met au pied de l'arbre: «C'est comme un vaccin, ça stimule les défenses naturelles», explique-t-il. Des abris à perce-oreilles, de bons alliés contre les carpocapses, sont accrochés dans les branches. Le sol est couvert en permanence de feuilles mortes, sauf dans les quelques clairières dévolues à la culture de légumes plus exigeants en lumière. Question taille, Gilbert nage aussi à contre-courant: «Je pratique la taille dite «Lorette», entre mai et septembre, car elle permet d'avoir des fruits plus rapidement. On coupe les bourgeons terminaux des branches à fruits, ce qui stimule la croissance et la productivité des pousses latérales dès l'année suivante. Les plaies de taille se cicatrisent aussi mieux par beau temps.» Chaque année, les récoltes au jardin-verger se chiffrent en centaines de kilos. Des fruits toute l'année bien sûr, que le couple écoule dans sa famille nombreuse ou offre aux bénévoles, mais aussi des fleurs, des légumes et des plantes sauvages comestibles qui poussent un peu partout.

L'heure avance et il est temps de partir. Je peine à retrouver la sortie de ce labyrinthe végétal. Encore tout imprégnée de l'atmosphère chaude et humide qui enveloppait le jardin, je frissonne face au petit vent frais qui souffle dans la rue. Tout cela n'était-il qu'un rêve?

AINO ADRIAENS ■

Des paroles aux actes n° 111



Toujours une longueur d'avance pour la première marque bio de Suisse.

En 1993, nous avons lancé Naturaplan, la première marque bio du commerce de détail suisse. Aujourd'hui, un produit bio sur deux acheté en Suisse l'est dans nos magasins. L'assortiment Naturaplan est particulièrement vaste: viande, poisson, fruits et légumes ou encore chocolat et biscuits – au total, plus de 1700 références sont proposées. Pour conserver notre rôle de pionnier sur le marché du bio, nous soutenons l'agriculture biologique en collaboration avec nos partenaires.

des-paroles-aux-actes.ch

naturaplan



coop

Pour moi et pour toi.