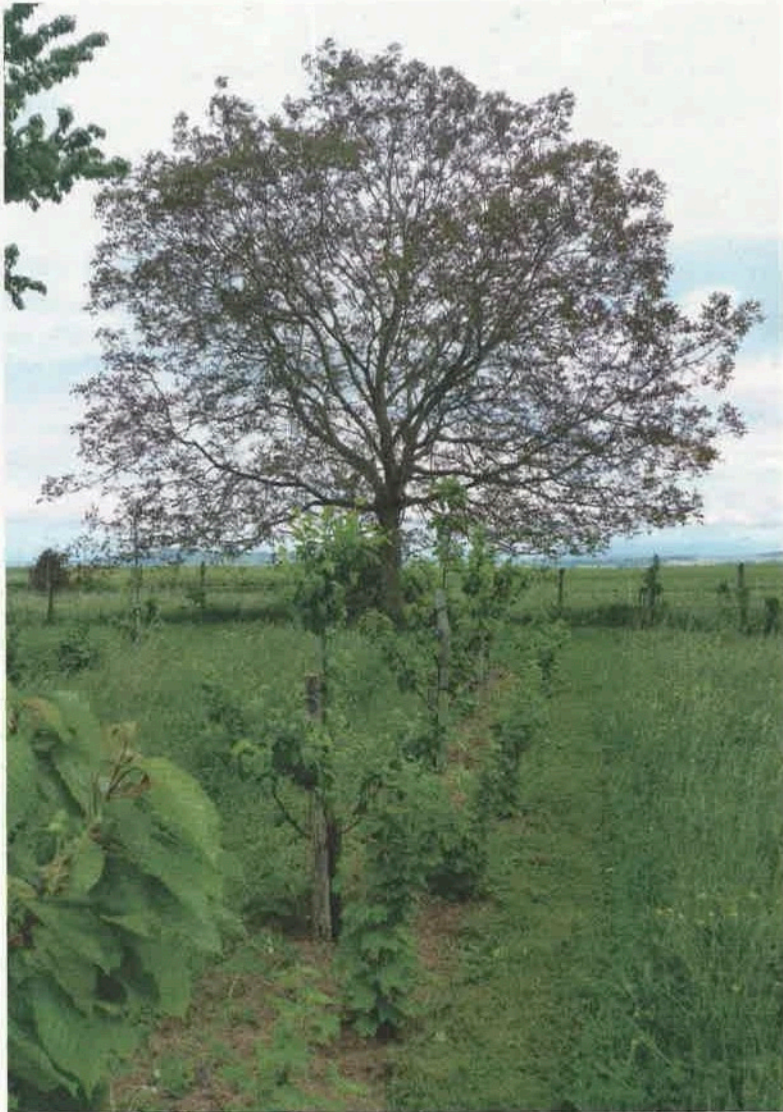


LA TÈNE

Portes ouvertes à la forêt-jardin de chez Emmy



Collaboration naturelle entre la canopée...

Le BULCOM a été accueilli dans la forêt-jardin de l'épicerie «Chez Emmy» à Wavre sur le site de la ferme bio de Edouard Clottu. Cette forêt comestible de 1600 m², implantée par les membres de l'épicerie à travers plusieurs chantiers participatifs en 2021-2022 vise à pouvoir offrir une diversité de fruits, baies et légumes vivaces difficilement trouvables sur le marché bio de la grande distribution. Cet éden nourricier, autant beau pour les yeux que pour le ventre, a été imaginé par Sylvie Perrin Amstutz, épaulée par quatre autres coopérateurs motivés de l'épicerie! Des visites sont organisées plusieurs fois dans l'année.

Les forêts-jardins existent depuis des millénaires dans les pays tropicaux. C'est un modèle d'agroforesterie qui imite les forêts sauvages, donc une manière très aboutie de concilier les lois naturelles à nos productions alimentaires.

La révolution agricole qui a démarré il y a 12'000 ans a signé peu à peu la consécration de l'herbe sur l'arbre, des espaces ouverts et simplifiés sur la complexité forestière, de l'agriculture sur tout ce qui peut s'apparenter à la cueillette, des grands États agraires sur les tribus d'horticulteurs forestiers.

Quel est le but d'une forêt-jardin?

Les forêts-jardins s'inspire des écosystèmes forestiers, ou plus exactement des lisières où les plantes sont étagées. L'enjeu à terme est de permettre au soleil d'atteindre toutes les plantes et dégager des zones de clairière. C'est un écosystème de plantes (et peut-être aussi d'animaux) utiles minutieusement conçu et géré, organisé autour de l'arbre et de ses bienfaits.

Elles font l'éloge de la verticalité en distinguant 7 étages principaux:

- La canopée avec des arbres de plus de 7 mètres de haut (fruitiers à haute-tige)
- Les arbustes (sureaux, noisetiers, ...)
- Les arbrisseaux (cassis, groseilliers, amélanchiers, ...)
- Les herbacées (rhubarbe, poireaux perpétuels, ...)
- Les couvres-sols (framboisiers rampants, fraisiers, ail des ours, ...)
- Les plantes grimpantes (vignes, ronces fruitières, ...)
- Les champignons (pleurotes, shiitake, polypore écaillé, ...)

L'idée est donc de remplacer toutes les niches écologiques forestières par des végétaux comestibles.

Même sur une petite surface

Dans un petit jardin il est possible de créer une mini-forêt comestible de quelques m². En effet avoir un lieu productif en fruits et légumes n'est pas réservé aux grands terrains de campagne. Dans une forêt comestible la vigne peut grimper sur le pommier à côté du noisetier, des framboisiers, de quelques fraisiers, d'une rhubarbe et d'un chou perpétuel.

La coopérative «Chez Emmy»

La coopérative «Chez Emmy» existe depuis mai 2019 et compte 170 familles coopératrices. L'épicerie est encore ouverte à accueillir de nouveaux membres!

(Voir leur site www.about.chez-emmy.ch/)

L'épicerie «Chez Emmy», sise à Saint-Blaise, est une initiative citoyenne locale. Elle part d'un désir de se réappropriation son alimentation en soutenant producteurs et productrices locaux et bio, en offrant un prix juste tant aux producteurs qu'aux coopérateurs (marge très faible sur les produits).

En plus de sa forêt comestible, l'épicerie «Chez Emmy» a démarré, fin 2022, un projet de maraîchage sur 5000 m² en engageant trois maraîcher.e.s pour un équivalent temps plein. Ce projet s'inscrit dans une dynamique fructueuse de trois autres projets agroécologiques situés sur les terres vivantes d'Edouard Clottu. Ces projets complémentaires ont pris racine sous l'impulsion de Jean-Jacques Duvaux, artisan-maraîcher, du verger diversifié de la Bor et du projet de maraîchage de l'épicerie Système B.

Un élan qui traduit la préoccupation d'une part grandissante des citoyens de relocaliser les ressources essentielles, dont notre nourriture occupe une place centrale.

DJ



... et les herbacées