

## Un monde meilleur

UN JARDIN EXTRAORDINAIRE où poussent fruits méconnus, légumes oubliés, feuillages, fleurs, baies, graines...



## En Bourgogne, le bel avenir promis au jardin-forêt et ses végétaux comestibles

Face au dérèglement climatique, l'association la Forêt gourmande expérimente une autre forme d'agriculture, sans logique de rendement. Une pratique durable pour les hommes et la biodiversité.

**L**à, ce sont des égopodes, un des meilleurs légumes sauvages, qui pousse en abondance au pied des arbres. » Depuis 10 ans, Fabrice Desjours développe, à côté de sa maison à Diconne, en Saône-et-Loire, un jardin-forêt, aussi appelé « forêt comestible ». « C'est un jardin installé en plusieurs étages qui imite la structure d'un jeune boisement naturel », précise le jardinier-chercheur. Au milieu de la Bresse bourguignonne, où les champs s'étalent à perte de vue, la Forêt gourmande est un îlot de nature hors norme. Ici, pas de plants bien alignés, de tuteurs ni de bacs, mais un ensemble d'arbres, d'arbustes et de feuillages, pour la plupart inconnus du grand public. La visite de la parcelle de 2,5 ha a l'allure d'une promenade dans une forêt tropicale. « Dans cet espace, on a un châtaignier, des

lianes qui grimpent autour du tronc et produisent des fruits qui ressemblent à des courgettes et dont la pulpe rappelle la confiture. À ses pieds, des géraniums dont les feuilles se consomment en infusion », liste Fabrice Desjours, accroupi pour pointer les touffes de feuilles qui s'emmêlent au sol. « Ce sont des associations avec de nombreux végétaux comestibles méconnus du grand public. » Au détour d'un araucaria, d'une ronce occidentale ou d'un pommier kazakh, le fondateur de la Forêt gourmande raconte sa découverte des jardins tropicaux aux Comores. « Je travaillais dans un dispensaire de brousse. Mes collègues comoriennes allaient dans la forêt voisine et en revenaient avec des fruits et des feuillages incroyables, qu'elles cuisinaient. Ça m'a beaucoup inspiré quand je suis rentré en France. Au départ, je me suis

lancé dans le projet en parallèle de mon métier d'infirmier psychiatrique. Et puis il y a eu de plus en plus de demandes de visites ou de formations, alors j'ai décidé de m'y consacrer à temps plein il y a deux ans. »

### UN JARDIN DE 1000 ESPÈCES

Le travail d'installation est long : choisir le bon emplacement, les plants, les associer, les arroser pendant deux ans. Mais, rapidement, le paysage devient autonome : on s'y promène, et il n'y a plus qu'à cueillir les fruits d'un argousier, les glands doux du chêne vert, les feuilles de rumex... La démarche nécessite évidemment une bonne connaissance des plantes sauvages et comestibles, car certaines sont toxiques, voire mortelles. « Avec l'agriculture moderne, on a beaucoup perdu en connaissances, et gagné en arrogance,



assène, un brin provocateur, le propriétaire des lieux. *Peu de gens connaissent les plantes sauvages comestibles.* » Dans cette forêt gastronomique née d'un pré, ce sont près de 1000 espèces qui cohabitent aujourd'hui. « *On consomme entre 40 et 60 sortes de plantes dans notre alimentation, alors qu'il en existe près de 7000 rien qu'en climat tempéré,* assure-t-il. *Sur la même parcelle, on produit des fruits, des graines, mais aussi des sirops de sève ou encore des plantes médicinales.* » La plupart des plantes introduites dans la parcelle sont des espèces méconnues, ou oubliées depuis que la monoculture s'est imposée en France. « *L'alimentation est très culturelle,* insiste le jardinier-chercheur. *En Moldavie ou en Ukraine, les fruits des cornouillers sont très réputés, ou encore les infusions de feuilles de géranium dans les Balkans. En Asie, on mange beaucoup de feuilles en complément des légumes. Mais, quand j'en présente à des visiteurs, beaucoup répondent que c'est pour les animaux...* »

### RÉSISTANT À LA SÉCHERESSE

Pourtant, face à l'accélération du changement climatique, ce système pourrait être une des réponses. « *Le jardin-forêt est totalement autonome pour ses besoins en eau et s'adapte aux problématiques de sécheresse,* explique Fabrice Desjours. *On teste des tomates des Galápagos qui n'ont quasiment pas été arrosées de l'été et qui ont très bien résisté. Grâce à la plantation par strates, avec des arbres qui font de l'ombre aux arbustes et plantes du dessous, on voit la résilience du système : quand l'herbe est brûlée l'été, 200 m plus loin, elle reste verte bien plus longtemps. Et puis, en plantant, on réfléchit aussi aux espèces qui vont disparaître à cause du changement climatique, dans 20 ou 30 ans. Par exemple, il n'y aura bientôt plus de cerisiers dans le sud de la France. Le ragouminier est une excellente alternative : c'est un petit cerisier qui mesure 3 ou 4 m de haut, et qui résiste à des températures extrêmes, de -40 °C à +40 °C. Les pommiers kazakhs résistent également à des climats extrêmes et surtout à la tavelure, la maladie qui décime chaque année les pommiers et implique de nombreux traitements chimiques. Ce sont des essences d'avenir.* » Diversifier les plantes est également l'assurance d'une production étalée tout au long de l'année et un refuge

pour la biodiversité. Depuis l'aménagement du lieu, insectes, amphibiens, oiseaux et gibier sont revenus et participent à l'équilibre de l'espace. La philosophie des jardins-forêts réside dans ce partage de la terre entre la faune, la flore et les humains, sans logique d'exploitation ou de rendement. « *Cet espace sert à se nourrir mais aussi à se retrouver, à partager ses connaissances,* précise encore Fabrice Desjours. *Il ne s'agit pas de produire sa consommation personnelle dans son coin, mais d'en faire un lieu collectif.* »

### CHACUN PEUT SE FORMER

Si les jardins-forêts sont encore confidentiels, ils intéressent un public de plus en plus large. L'association propose des formations pour créer son propre espace ou apprendre à reconnaître les plantes sauvages comestibles. Elles accueillent des maraîchers, des cuisiniers, des chercheurs ainsi que des jardiniers amateurs.

La dizaine de bénévoles de la Forêt gourmande s'investit également dans des projets communautaires, comme à Dijon avec un public de migrants ou, précédemment, dans un collège du nord de la France. « *L'enjeu est de valoriser ce système et des espèces peu connues, car de plus en plus de personnes vont s'y mettre, garanti le fondateur. C'est une adaptation aux changements climatiques et une réponse économique. Chacun peut se servir et se nourrir, gratuitement, contrairement à notre agriculture actuelle. Vous imaginez si on avait un jardin-forêt communautaire dans tous les villages de France, à l'image des terrains de foot ? Ce serait incroyable.* »

L'idée est lancée. **TEXTE JULIETTE LOISEAU**  
PHOTOS ARNAUD FINISTRE/HANS LUCAS POUR LA VIE

### À SAVOIR

Le site de l'association :  
[foretgourmande.fr](http://foretgourmande.fr)



FABRICE DESJOURS, l'inventeur de la forêt comestible, sélectionne les variétés pour leur résistance.



LES FEUILLES du lamier maculé se consomment crues en salade, tandis que la courge de Siam doit se cuire.

