

Reporterre

le quotidien de l'écologie

Baies, feuilles, graines... Bienvenue dans la « Forêt gourmande » de Fabrice Desjours

1er juillet 2019 / Catherine Rulleau (Silence)



En Bourgogne, Fabrice Desjours a créé sa « Forêt gourmande », un écosystème nourricier et un redoutable piège à carbone. Le rêve de l'ancien infirmier : créer un conservatoire de semences et propager les graines fabuleuses qu'il a collectionnées lors de ses voyages.

De nombreux « *peuples de la forêt* », grâce à leur interaction millénaire avec le végétal, créent aux alentours des villages des systèmes d'agro-forêts, apparemment sauvages mais en réalité extrêmement domestiqués, ce qu'on appelle « *l'agriculture invisible* ».

En France aussi, des personnes comme Fabrice Desjours dans la Saône-et-Loire tentent de mettre sur pied des forêts-jardins. Fabrice est d'abord un militant de l'environnement : il s'est investi pendant 18 ans chez Amnesty International, plus de 20 ans chez Greenpeace et, aujourd'hui, il participe à une association de sauvegarde des océans, C'est Assez [1]. Un stage de deux mois pour son mémoire de fin d'études dans les labos de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) en tant que chercheur a suffi pour persuader Fabrice que la recherche fondamentale ne consiste plus qu'à travailler pour des lobbies industriels. Il décida alors de partir en voyage à la rencontre des semences anciennes et des populations rurales qui les utilisent, se formant à **Auroville en Inde** — où il a été voir les jardins de Kokopelli — à la célèbre ferme de Songhaï au Bénin, explorant l'Équateur, la Bolivie, le Pérou, le Costa-Rica, Sumatra...



Il recherchait des **cultivars** inconnus mais c'est pendant ces voyages qu'il a rencontré ses premiers jardins-forêts tropicaux. Comme il avait fait des études d'infirmier, il a pu travailler un an aux Comores dans un dispensaire de brousse avec des enfants handicapé.e.s. Ses collègues

autochtones lui ont enseigné l'usage des plantes indigènes, cueillant à la machette dans la forêt écorces, fleurs, feuilles. Devenu infirmier psychiatrique, Fabrice s'est servi du jardin comme d'un outil de soin avec ses patient.e.s.

Après avoir expérimenté avec succès dans un grand jardin urbain de Dijon toutes les graines qu'il a ramené du monde entier, Fabrice choisit une pâture à chevaux de deux hectares et demi, en Bresse bourguignonne, proche de Louhans, à quelques kilomètres du lieu où vivait un de ses arrière-grand-pères. Il apprécie particulièrement ce pays anciennement marécageux et le foncier y était relativement peu cher — pour 150.000 euros, en 2010, il a acheté son terrain sur lequel se trouvait une ferme traditionnelle à restaurer — et accessible aux personnes nouvelles. Il a eu un coup de cœur pour ce pré qui a été relativement peu compacté par les animaux et les opérations de fauche. Il est entouré d'un petit corridor de forêt tout autour, très fonctionnel au niveau biologique et faisant une enclave au milieu des grandes cultures de la Bresse. Il décida de s'y installer et de planter les premiers fruitiers dès le départ en 2010, mais le sol était anoxique (trop compacté, il respirait mal). Pour l'améliorer, Fabrice manquait de biomasse afin de mulcher [2] ou de pailler.

Dans une forêt-jardin, on cueille ce dont on a besoin, laissant le reste à la nature

Déçu par ses premières difficultés à faire pousser arbres et légumes (alors qu'il réussissait très bien en ville), il observa la forêt alentour : sans entretien, elle produit énormément de biomasse, contrôle ses ravageurs et est productive (noix, noisettes, baies, etc.). Se remémorant tout ce qu'il avait découvert sur les jardins-forêts exotiques, il comprit alors l'intérêt de créer un paysage complexe, pérenne, dans lequel on se promène et qu'on habite tout en entretenant simplement les sentiers, et dans lequel on peut cueillir ce dont on a besoin, laissant le reste à la nature. Or à l'époque il n'existait pratiquement rien sur les jardins-forêts en climat tempéré. À l'époque, Fabrice ne connaissait rien à la permaculture. Pour lui, les techniques des peuples premiers d'Europe, d'Océanie et d'Afrique étaient l'enseignement capital.

Inspiré par ce qu'il avait découvert et compris sous les tropiques, il décida de reproduire en climat tempéré, avec une palette végétale adaptée, la forêt-jardin en structure multi-étagée. C'est-à-dire avec une strate de canopée, une strate arborescente, une plus petite buissonnante et une encore plus petite herbacée, accompagnées d'une strate de plantes grimpantes et, lorsque c'était possible, un paysage aquatique fourni en nombre de plantes comestibles qui apprécient les zones humides.

Fabrice était revenu de ses voyages avec plus de 4.000 semences, qu'il conserve dans des congélateurs. Son grand rêve : créer sur son lieu un conservatoire de semences et propager les

graines fabuleuses qu'il a collectionné. Il s'agit de sauver la biodiversité potagère et comestible, de créer une nouvelle diversité, de les croiser peut-être avec des variétés plus adaptées aux sols de climat tempéré mais aussi aux changements climatiques qui s'annoncent.



On doit créer de nouvelles variétés capables de s'adapter au changement climatique

Fabrice considère que nous sommes tous et toutes fondamentalement paysan.ne.s, nous avons tous et toutes un devoir par rapport aux plantes qui nous nourrissent. Il faut reprendre le pouvoir sur notre nourriture. Un des rôles fondamentaux des paysan.ne.s du monde entier autrefois était celui de la création variétale. Ils mettaient au point de façon empirique et intuitive des cultivars adaptés à leur sol, rôle repris depuis à peine quelques décennies par les expert.e.s de la recherche agronomique. Il est indispensable de se remettre à créer de la diversité. N'importe qui peut le faire et c'est un message qu'il tient à faire passer dans ses formations : il faut se réapproprier le rôle de paysan.n.e. On doit créer de nouvelles variétés capables de s'adapter aux changements climatiques, endiguer l'érosion génétique : les boutures, les greffages, c'est très bien mais le plus important est ce travail de création variétale, restaurer sa souveraineté et son autonomie alimentaire pour lutter contre la sixième

extinction des espèces cultivées et de la biodiversité sauvage en cours.

Pendant deux ans, il décida de laisser pousser et de planter des variétés pionnières ou non (saules, aulnes, bouleaux, chênes, érables, etc.), qu'il nomma AFI (architecturales, fertilisantes et ingénieuses). Ces espèces créent rapidement sur le terrain des séquences de plantation qui recréent l'architecture de la forêt, sont brise-vent, installent un micro-climat, de la fertilisation, un réservoir de biomasse par leurs feuilles et leurs branches, d'habitat et de nourriture pour la faune associée. Cette trame végétale va préparer le terrain et permettre ensuite l'installation de cultivars comestibles du monde entier dont Fabrice va suivre l'évolution, et de fruitiers plus classiques.



Un des premiers pionniers de la forêt comestible en Europe est Robert Hart qui, en 1960, a créé un petit jardin-forêt sur 500 m² en Angleterre. Un de ses successeurs les plus connus est Martin Crawford, également en Angleterre, sans oublier [le jardin de Mouscron en Belgique](#). Un des plus anciens jardin-forêt, créé il y a 23 ans, se trouve en Nouvelle-Zélande à Riverton mais on trouve aujourd'hui de formidables projets à Taïwan (jardin-forêt urbain collectif), à Vancouver (un verger urbain) ou encore [The Beacon Food Forest](#) à Seattle, pour ne citer que les plus connus. En France, des chercheuses et chercheurs indépendant.e.s comme Franck Nathié ou la [ferme de Sourrou](#) tentent de partager depuis quelques années leur vision de la forêt nourricière, et dans les laboratoires des chercheuses et chercheurs se passionnent pour les interactions arbres-champignons ou la biodiversité des sols.



Il existe un grand nombre de jardins-forêts possibles. Dans l'idéal, c'est un lieu avec le moins d'intervention humaine possible, plus écocentré (tourné vers le vivant) qu'anthropocentré (au service de l'humain), où le sauvage peut revenir et où l'on peut y manger (baies, feuilles, fruits, graines...). Chaque jardin-forêt est unique, chaque conception est unique, c'est le reflet de son créateur, espace de créativité, de bien-être, de bonheur, de détente, de loisir, de connexion à la spiritualité, d'autonomie, de partage, de beauté, de production de biomasse. Qu'on l'appelle jardin-forêt, forêt comestible ou nourricière, verger potager ou pré verger, c'est le paysage agricole le plus efficient pour stocker du carbone et donc empêcher, ou au moins tamponner, le dérèglement climatique : un hectare, au bout de 25 ans, pourrait stocker autour de 250 tonnes d'équivalent carbone (dans le sol et dans la végétation), ce qui est gigantesque ! Et la biodiversité (de la bactérie aux chevreuils) revient : phénomène vertueux !

Les visites de la **Forêt gourmande** de Fabrice et les formations qu'il propose sur le jardin-forêt lui permettent de partager ses convictions depuis le début de l'année 2018. Il a décidé d'arrêter son métier d'infirmier et se consacre désormais corps et âme à sa forêt, à la pépinière qui s'installe grâce au réseau de passionné.e.s qui le rejoignent chaque mois, à sa femme et à ses deux petits garçons. Le projet est en effet devenu familial. Sa femme a acquis une autre parcelle pour tester un type différent de forêt plus axé sur les légumes, un particulier lui prête sa forêt un peu plus loin pour tester l'introduction de variétés comestibles dans une forêt classique. Il devrait bientôt aménager sa forêt-jardin pour l'ouvrir aux visites des écoles, tout en continuant à former des **woofeuses et woofeurs** et en assurant de nombreuses prestations à

l'extérieur : en effet, les sollicitations se font de plus en plus nombreuses.

La [Forêt gourmande](#), 21, route des Gauthneys, 71330 Diconne.

[1] Pour l'association [C'est assez](#), le problème numéro un n'est pas la surpêche catastrophique ou la pollution dramatique par le plastique, mais l'acidification des océans causée par la quantité de CO₂ que la civilisation humaine relâche dans l'atmosphère. La dernière fois que cela est arrivé dans l'histoire de la Terre, 90 % des formes de vies marines sont mortes...

[2] Le mulch est une couverture de sol utilisée en permaculture qui aide à fertiliser le sol. Elle peut être minérale, issue de végétaux ou de matières animales, et même être vivante, via des plantations.

Lire aussi : [« Les paysages comestibles sont la clef de voûte de la production alimentaire de demain »](#)

Source et photos : Article transmis amicalement à *Reporterre* par [Silence](#).

Photos : Transmises par la revue sauf la photo de forêt sans personne dessus.



- Emplacement : Accueil > Editorial > Alternative >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Baies-feuilles-graines-Bienvenue-dans-la-Forêt-gourmande-de-Fabrice-Desjours>