

JARDINAGE

La permaculture, en quête d'harmonie

Joséphine Gretillat

Véritable philosophie du jardinage, la permaculture va plus loin que la simple application de techniques culturales. Patience et créativité sont les deux grandes qualités pour devenir permaculteur.

La permaculture est une façon de penser et d'aménager harmonieusement un environnement qui soit profitable à tous, aux humains, aux animaux, aux plantes et à la terre. C'est non seulement une autre façon de jardiner, mais aussi

une autre façon de voir le monde. L'application de ses principes permet d'économiser de l'énergie, du temps, du travail et des ressources.

«Permaculture» vient de l'anglais «permanent culture» qui implique l'utilisation de méthodes culturales permettant aux terres de maintenir leur fertilité naturelle. Elle s'inspire fortement des écosystèmes naturels, en particulier de la forêt et de ses différentes strates où tout est recyclé pour la production de l'humus.

Si l'agriculture est le premier champ d'étude de la permaculture, ses concepts ont évolué et peuvent être appliqués à n'importe quel domaine de l'activité humaine (transports, urbanisme, structures sociales, etc.).

■ L'éthique

La permaculture se base sur une éthique qui se résume à trois valeurs fondamentales :

- respecter la nature (les sols, les forêts et l'eau);
- prendre soin des humains (soi-même, la communauté

et les générations suivantes);

- partager équitablement (limiter la consommation, redistribuer les surplus).

■ Les principes

La conception permaculturelle («design» en anglais) est basée sur l'observation attentive de l'environnement concerné. Il s'agit de concevoir un système intelligent de production. Connaître les zones froides, ventées, ombragées et les microclimats favorables. Observer les plantes indicatrices de milieu sec ou humide, de terre légère ou lourde, etc.

Il s'agit de placer chaque élément à sa place de façon optimale et de créer des connexions bénéfiques entre les éléments. Chaque élément doit remplir plusieurs fonctions. Par exemple, un arbre fournit du bois et des feuilles mortes, de l'ombre, abrite la faune, est source de nourriture, etc. Chaque fonction est assurée par plusieurs éléments. Par exemple, la fabrication du sol est due à l'action des micro-organismes, de la chute des feuilles, des insectes, etc.



Les animaux font partie intégrante de la permaculture.

EWGLERNENDER

AUX ORIGINES

Le terme «permaculture» a été utilisé pour la première fois par deux Australiens dans les années 70, fortement influencés par le Japonais Masanobu Fukuoka qui prônait une agriculture naturelle où l'homme et la nature ne font qu'un. Fukuoka visait une productivité équivalente à celle obtenue par les cultures conventionnelles, mais sans labour et sans dépendance aux fertilisations et aux pesticides chimiques. La permaculture est née de la constatation que les systèmes humains sont inefficaces, ils consomment plus qu'ils ne produisent, à l'inverse des écosystèmes naturels. JG



La spirale à aromatiques, symbole de la permaculture.

4D44

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Foins, fenasse et sainfoin

Bernard Messerli

Du temps des barons, les foins donnaient lieu à des célébrations.

Du côté du lac, sur la prairie des Abériaux, foins et regains ont fourni ce qu'ils pouvaient. Les jours se rétrécissent, les chaleurs s'estompent. le journal de Louis-François, troisième baron, nous donne un peu de nostalgie. Et le résultat de notre fleur de foin (juillet 2013) nous laisse penseurs.

«(...) les liges (ndlr.: subordonnés) apportaient les tas de foin qui répandaient une odeur salubre et active. Puis la collation qui seule a fait tomber les petites fourches de petites mains. Mais les gens de ville, non attendus, viennent se mêler à nous, gais villageois, sans nous gêner et peut-être surpris de nous trouver eux-mêmes si beaux à voir.»

Les foins, comme les moissons et les vendanges, donnaient lieu à quelque collation, goûter, voire soirée festive dansante et musicale. Ce qui laisse de beaux souvenirs. Parfois, reste une plante qui a tant marqué le terrain et les esprits qu'on souhaite la mettre en valeur. «Le terre-plein d'en bas est devenu un champ pour esparcette dont la fleur rouge et l'herbe verte vaudront bien des compartiments bordés de buys en cailloux et en sables.»

Et comme notre baron aimait bien les écrits de l'agro-



Vue du château de Prangins de Nyon, Jakob Samuel Weibel, aquarelle, vers 1820.

85

nome français Duhamel Du Monceau, il est aisé d'imaginer qu'il a pris connaissance de ce conseil, tiré de l'ouvrage *Éléments d'agriculture* (1771): «(...) vos terres ne s'enherbent pas d'elles-mêmes, il faut y semer de la poussière de grange ou de la fenasse si vous voulez un pré qui dure longtemps; de l'esparcette qui dure un peu moins; du trèfle en pré qui ne dure que trois ans; ou des poissettes qu'on fauche en vert...».

En ce qui concerne l'esparcette, l'*Encyclopédie d'Yverdon* (vers 1770) fournit des informations que l'agronomie d'aujourd'hui (relayée par Agri) confirme par la science: «Il paraît que le nom de sainfoin lui a été accordé à raison de ce que c'est une herbe fort saine, et dont tous les bestiaux s'accoutument très bien. En quelques pays on l'appelle esparcette, ou

aspercette, ou pelagra, ou gros foin». Les paysans qui l'utilisent connaissent ses propriétés vermifuges, notamment pour les chevaux.

Sans consulter Duhamel, mais par la démarche d'un agriculteur qui fauche l'herbe des Abériaux pour ses chevaux, a été mis en place de la fleur de foin tirée d'une prairie fort diversifiée. Après quelques herpages pour déranger la flore actuelle, le cultivateur a semé début juillet la fenasse d'une parcelle inventoriée pour sa richesse floristique. Les semaines de désert passées, le terrain a repris du vert. Si l'esparcette se pointe l'an prochain, nous n'en ferons point une gloire de compartiments de buis mais un emblème suffisant pour pouvoir mettre cette parcelle dans un réseau écologique. Ce qui nous réjouirait.

À TABLE

Assiette d'amuse-bouches



Y. GYGER

Les amuse-bouches se conservent très bien.

Recette pour environ 80 pièces.
Préparation de la pâte: 8 minutes
Découpage des disques: 15 minutes.
Cuisson au four: 10 à 12 minutes.

Une recette facile

Une recette facile d'amuse-bouches, ou amuse-gueules, qui se prépare rapidement et peut se faire à l'avance. Se conserve très bien dans une boîte métallique. Les graines grillées dans le four développent un arôme plus marqué.

Ingrédients

250 g de farine
3 cc de poudre à lever
1 cc de sel
1 jaune d'œuf
3 cs d'eau
125 g de beurre

Pour badigeonner

1 blanc d'œuf

Pour parsemer

Cumin, grains de pavot, graines mlangées, fromage râpé ou sel

Préparation

Mélanger la farine et la poudre à lever, ajouter le jaune d'œuf, l'eau, le sel pour obtenir une bouillie épaisse, ajouter le beurre coupé en dés, pétrir rapidement et former une boule.

Étendre la pâte en une couche mince, découper des disques avec un emporte-pièce de 4 à 5 centimètres de diamètre et déposer dans le four préchauffé à 190 degrés.

Temps de cuisson: 10 à 12 minutes.

YVETTE GYGER (JU)