

La permaculture, une révélation

► Un soir par semaine, des passionnés de permaculture

se retrouvent à Develier pour échanger autour de leurs expériences sur cette méthode de jardinage. Reportage.

Tout commence lorsque Gabriel Chappuis, qui accède à la mairie de Develier en septembre 2018, offre son mai d'épicéa pour le transformer en bacs de permaculture.

Sous la houlette de Gérard Rais et de son fils Louis-Joseph, deux passionnés de cette méthode de jardinage, un atelier de permaculture est organisé avec ces bacs, en mars 2019, aux abords du bâtiment administratif du village, lors d'une fête organisée pour la remise du label «Cité de l'énergie» aux communes de l'agglomération de Delémont.

Fort de son succès, cet atelier est pérennisé. Ainsi, un soir par semaine, mercredi ou jeudi en alternance, des amoureux de permaculture se retrouvent autour de ces bacs laissés à leur place depuis la fête. Ils échangent sur leurs connaissances et leurs expériences. Ils sont à chaque fois une dizaine à se donner rendez-vous.

Ce soir-là, Gérard Rais montre les capacités d'un rétenteur d'eau à base d'algue. «C'est un

produit qui gonfle de 500 fois son volume au contact de l'eau. On en met dans les racines des plantes et celles-ci peuvent y pomper le liquide vital lorsqu'elles en ont besoin. Il y a ainsi moins de nécessité d'arroser», explique-t-il. Car oui, la permaculture est une méthode de jardinage soucieuse de la préservation des ressources naturelles.

Une forêt dans son jardin

«L'idée est de recopier le fonctionnement de la forêt et de laisser faire la nature», signale Louis-Joseph Rais pour qui la permaculture a été une véritable révélation. Comme

dans une forêt où le sol est recouvert de feuilles, les adeptes de permaculture paillent le sol de leur potager avec tout ce qui leur passe sous la main: de la paille, comme cette technique l'indique, mais aussi du foin, des tontes de gazon et des déchets verts qui sortent de la cuisine. Pour pailler son sol, on peut aussi utiliser les parties non comestibles des légumes récoltés, comme en fait la démonstration Jean-Claude Veya.

«Le paillage permet de nourrir la terre et de garder l'humidité, ce qui évite les arrosages réguliers», note Louis-Joseph Rais. Cela a aussi un avantage du point de vue du désherbage: les mauvaises herbes pous-

sent moins facilement sous le paillage et elles sont plus faciles à arracher, leurs racines étant moins profondes. «Un des autres principes est de ne pas déraciner les plantes. Une fois que le légume est prêt, on le récolte, mais on laisse la racine qui, en pourrissant, nourrit le sol. Et le vide qu'elle laisse fait un travail d'aération. On n'a ainsi plus besoin de retourner sa terre», sourit Louis-Joseph Rais.

«La permaculture, c'est le jardinage cinq étoiles, déclare son père Gérard. De plus, avec ces bacs, il n'y a pas besoin de se baisser. Même une personne en chaise roulante peut jardiner.»

HÜSEYİN DİNÇARSLAN



C'est avec passion qu'on échange sur la permaculture lors de ces ateliers.

PHOTO HD