

MERCREDI 27 JUIN 2018

EN RELIEF

LEMBACH - WINGEN

## Zoom sur la permaculture



**EN HAUT** À Lembach, le jardin haut en couleur et remarquablement agencé de la Franco-Allemande Karen Noepfel (au centre avec son chapeau de paille), a émerveillé les visiteurs. **EN BAS** À Wingen, Amand Billmann (à droite) a expliqué l'harmonisation d'un jardin en permaculture, en prenant en considération l'ensemble de ses composantes, sauvages ou cultivées. PHOTOS DNA

Dimanche 17 juin, Karen Noepfel à Lembach et Geneviève et Amand Billmann à Wingen avaient ouvert leurs jardins en permaculture au grand public. Avec un succès certain, de plus en plus de personnes s'intéressant à la culture au naturel et à la diversité des plantes comestibles.

La permaculture est l'art de gérer un espace potager ou floral — souvent les deux combinés — en laissant faire Dame Nature tout en lui donnant un coup de pouce. Tout au long de la journée, le public a ainsi pu découvrir des plantes qui attirent les insectes, d'autres qui, en association, se protègent mutuellement des ravageurs et empêchent les espèces indésirables de prendre pied, ou qui font un ensemble pour garder l'humidité à leurs pieds, limitant ainsi le besoin d'arroser, quand bien même l'eau d'arrosage provient d'un récupérateur de pluie.

Et dans un jardin en permaculture, rien ne se perd : la tonte de gazon et les foins sont utilisés pour le paillage, les tiges et feuilles pour le compost, etc. Dans les deux jardins, le chant des oiseaux et le bourdonnement des insectes pollinisateurs dans les massifs floraux donnaient une touche mélodieuse à la visite.

### Un temple floral et potager

Au Jardin secret du Langenberg de Christian et Karin Noepfel à Lembach, la maîtresse de maison a créé un temple floral et potager en préconisant, pour la culture des légumes, les caissons surélevés entre lesquels canards et poules assurent une partie du désherbage et l'élimination des limaces. Les volailles contribuent aussi au brassage régulier du tas de compost.

Karen Noepfel définit le rôle du jardinier en priorité comme celui d'un observateur qui s'interroge : « Cette maladie touche-t-elle telle ou telle pièce de rosier et pas telle autre ? Pourquoi les pucerons

préfèrent-ils cette plante et pas la voisine ? Elle observe aussi la campagne aux alentours et s'en inspire pour rester au plus près de la nature dans son jardin. Ainsi elle adapte, modifie, recompose. Les visiteurs ont pu admirer la vigueur de ses cucurbitacées, plants de tomates et de pommes de terre, etc. Son jardin est également une remarquable roseraie et Karen Noepfel explique l'importance d'avoir tout au long de la saison des roses ouvertes. Jean-François Hoefler, artiste ferronnier et ami de la famille, y a réalisé quelques œuvres décoratives invitant à s'asseoir pour écouter et regarder.

### Des « mauvaises herbes » aux nombreuses vertus

À Wingen, Amand et Geneviève Billmann ont baptisé leur oasis naturelle Jardin Ecol'Logic. En réalité, ils entretiennent deux jardins, l'un en plein soleil au bord de la route et l'autre semi-ombragé à l'arrière de la maison. Les Billmann sont aussi connus comme herborisateurs et organisent régulièrement des conférences sur les plantes sauvages comestibles, des « mauvaises herbes » aux mille et une vertus comme l'ortie, l'aegopode ou encore le bon-Henri.

On trouve ainsi dans leurs jardins des légumes anciens ou originaux : le panais, le chou géant, les épinards et chicorée sauvages, la poire de terre, le sarrasin entre autres, ou encore quelques ronciers. La culture se fait par îlots mêlant plantes cultivées et sauvages. On y trouve également des plantes épicées ou goûteuses comme les déclinaisons de menthe, d'origan, la mauve, etc. La tonte des allées et le foin fauché sous les fruitiers servent à réaliser des composts secs ou frais largement utilisés dans les plates-bandes.

La leçon à retenir de ces jardins en permaculture est de laisser pousser, d'observer, de gérer un minimum et surtout de profiter au maximum de ce que la nature nous offre — bref, de retrouver les saines habitudes alimentaires de nos aïeux !

Hub. K.