

Permaculture au cœur de la ville

Un jardin extraordinaire à Saint-Jean

Lancé il y a trois ans à l'École de commerce Nicolas-Bouvier, le projet BouvierNature prend aujourd'hui toute sa dimension.

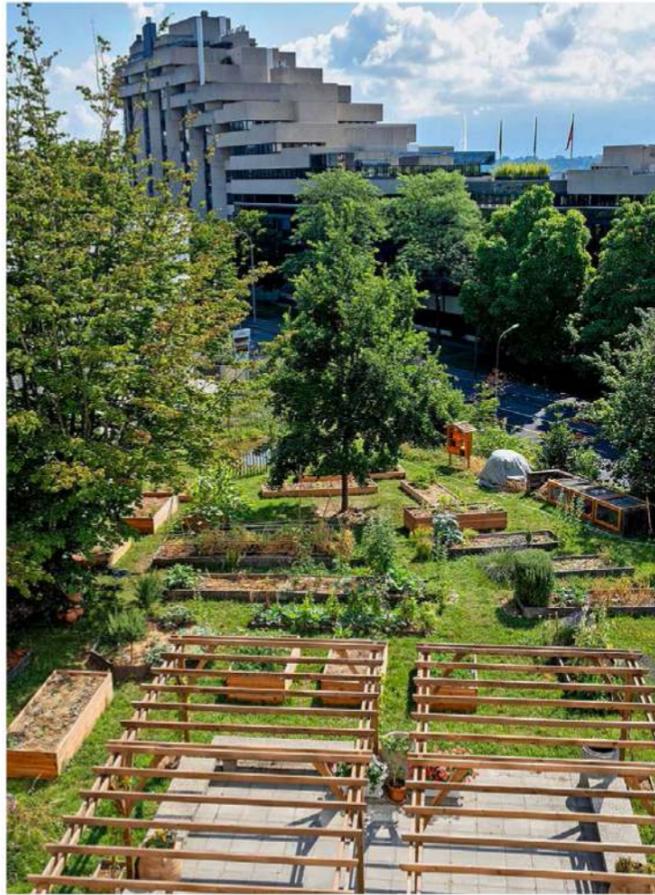
Xavier Lafargue

L'École de commerce Nicolas-Bouvier est un lieu de culture. Quoi de plus normal. Sauf qu'ici, dans le bas du quartier de Saint-Jean, entre routes, grands immeubles et voies de chemin de fer, c'est aussi le sol que l'on cultive. Au pied même des bâtiments scolaires poussent en effet d'innombrables variétés de fruits et légumes, de fleurs et de plantes diverses, à l'air libre ou sous serres.

Le projet BouvierNature a germé au début du printemps 2019. «Le premier coup de pioche a été donné le 1^{er} mai», précise Philippe Schneider, conseiller social de l'école. L'idée est d'offrir aux élèves la possibilité de travailler dans le terrain - pour ceux qui le souhaitent - mais plus encore «les amener à réfléchir sur le réchauffement climatique, l'alimentation, la biodiversité sous tous ses aspects, enchaîne Jacobo Nunez, doyen et président de l'association BouvierNature. Notre démarche est donc aussi pédagogique. Il s'agit d'un vrai projet d'école.»

Collaborations fructueuses

Le travail qui a été réalisé en trois ans est remarquable. Il est le fruit d'une formidable collaboration qui débouche aujourd'hui sur une association forte d'une centaine de membres, un mouvement initié «par un groupe d'adultes de l'école», raconte Philippe Schnei-



Le foisonnant jardin, créé au printemps 2019 sous l'impulsion d'Enrique Serra, Jacobo Nunez et Philippe Schneider (ci-dessus, de g. à dr.), permet de cultiver de nombreux fruits et légumes au pied des bâtiments scolaires. ENRICO GASTALDELLO

der. Ce sont eux qui ont défriché le terrain en obtenant les autorisations et les fonds nécessaires (près de 100'000 francs) auprès de l'État et de plusieurs fondations.

En outre, l'aménagement du site a lui aussi regroupé bon nombre d'intervenants. «Par exemple, les infrastructures en bois (pergolas, bacs, ruches, hôtels à insectes, etc.) ont été réalisées par des apprentis de la filière AFP bois du Centre de formation professionnelle de la construction», poursuit-il.

Ajoutons encore que l'association BouvierNature est ouverte à l'extérieur. «C'est très important, relève Jacobo Nunez. Cela permet d'assurer un roulement pour le travail de terrain, notamment durant les vacances, afin que les produits que nous cultivons soient ramassés lorsqu'ils arrivent à maturité.»

«Les babines de l'ours»

Ces produits, quels sont-ils? Il est temps de pénétrer dans le jardin potager. Où l'on est immédiate-



ment surpris par le nombre d'espèces cultivées, la parfaite tenue des lieux et un certain souci du détail. Ainsi, une mare a été créée, «utile pour la biodiversité car elle amène des prédateurs pour lutter contre les limaces, par exemple», glisse Philippe Schneider.

Le gazon, lui, a disparu au profit d'une prairie sèche avec herbe et fleurs mellifères très appréciées des abeilles qui, elles, trouvent refuge dans les trois ruches situées sur le site. À la clé, un excellent miel - nous l'avons goûté - vendu

au profit de l'association. «Le design des étiquettes a été réalisé par des élèves, et le nom de notre miel, «Les babines de l'ours», a été choisi par les élèves à l'issue d'un concours», relève Enrique Serra, professeur d'anglais et vice-président de BouvierNature.

L'étiquetage des produits, lui, est d'une précision quasi scientifique avec pour chaque espèce son nom usuel, son nom latin, le cycle de vie, la graine, la famille. Les espaces, eux, sont pensés en mode permaculture. On appréciera ainsi

de voir les courges tapisser le sol ou les plants de maïs monter, offrant ainsi aux haricots un appui bienvenu.

Ceci n'est qu'un aperçu, car la liste des plantes et fruits s'apparente davantage à un inventaire à la Prévert. Citons pêle-mêle melons, petites pastèques, choux frisés de Plainpalais, kiwis (qui colonisent la pergola) et encore, plus classiques, carottes, tomates, céleris, betteraves, choux et choux-fleurs, ail, oignons, échalotes, aubergines, piments et poivrons, concombres...

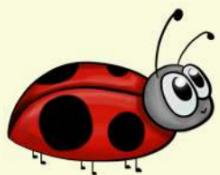
Les herbes ne sont pas oubliées. Elles sont récoltées pour composer de petits sachets odorants de romarin, sauge, sarriette, thym et origan. Lavande et verveine, elles aussi récoltées et vendues au profit de l'association, s'épanouissent dans ce petit paradis végétal où, pour agrémenter les pauses, un petit terrain de pétanque a été créé.

Futurs aménagements

«Il y a encore quelques espaces à aménager, estime Philippe Schneider. Notamment la création d'une haie indigène avec la collaboration de Nature en Ville comprenant près de 200 plants d'une dizaine d'espèces différentes. Et à terme, la plantation d'arbres fruitiers de variétés anciennes.»

Et Enrique Serra d'ajouter. «Le vrai défi, maintenant, est de faire participer davantage les élèves afin que ce jardin devienne un véritable outil pédagogique.» Cela passera peut-être «par des formations spécifiques dispensées à ceux qui s'intéressent à tel ou tel aspect de la culture ou des ruches», estime Philippe Schneider. Pour l'heure en tout cas, cette production agrémente avantageusement la soupe de l'Escalade ou celle de Halloween et la carte de la cafétéria.

Site internet: www.bouviernature.ch



Un énorme MERCI
à tous nos partenaires pour leur soutien



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX



LOTERIE
ROMANDE



CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENEVE ET ENVIRONS



Les explorateurs du grain



pro
specie
rara



GOBG
GROUPE ORNITHOLOGIQUE DU BASSIN GENEVOIS



www.bouviernature.ch

