



De quoi se nourrir dans les bois

Promenons dans les bois ; pendant que le loup n'y est pas... Voilà une belle comptine enfantine. Mais ce n'est pas le propos de Damien Dekarz. Dans son livre *La forêt comestible* — paru aux Editions Terran —, cet adepte de la permaculture considère que ces espaces



boisés peuvent procurer des récoltes abondantes en toute saison. D'après l'auteur, la forêt peut se transformer en jardin. L'idée pourra paraître saugrenue dans notre contrée où les sapinières et autres plantations font partie du paysage du massif jurassien. On pourra aussi nuancer en parlant des sous-bois des estives qui procurent de l'ombre aux montbéliardes et offrent des fourrages alternatifs.

Partons du principe que défend l'auteur : les forêts stockent le carbone et contribuent à la préservation de la biodiversité. Ici, il n'est pas question de se figer dans un modèle. Damien Dekarz présente plusieurs pistes : sur des espaces contraints ou des terrains plus grands, l'acteur pourra choisir des cultures organisées et contrôlées ou des approches plus libres. A chacun sa voie.

Le néophyte devra tenir compte de sept strates : canopée, arbustes et arbres taillées, buissons, herbacées, couvre-sols, racines et tubercules et enfin les lianes.

A partir de là, diverses techniques sont avancées comme la taille et la greffe. Il reste à concevoir son projet en commençant par une prairie, partir d'un bois ou d'un verger ; quand on en dispose. Un calendrier de mellifères permet de suivre les saisons. Les associations de plantes au sein de ce nouveau lieu sont suggérées. De nombreuses variétés sont présentées. Le tout est d'obtenir des récoltes fraîches tout au long de l'année.

La Forêt comestible – pour des récoltes abondantes en toute saison de Damien Dekarz aux Editions Terran, 192 p. 15 euros.