



**LITTÉRATURE**

# Une forêt comestible demain dans votre jardin ?

Fondateur de la chaîne Youtube « Permaculture agroécologie etc. », Damien Dekarz est installé en Corrèze depuis trois ans. Après un premier ouvrage consacré à la « Permaculture au jardin », l'auteur a publié à l'automne un nouveau livre dédié à « La forêt comestible ». Un thème qui lui est cher et qu'il expérimente depuis plus de dix ans.

**D**epuis 2014, Damien Dekarz partage sur sa chaîne Youtube « de nombreuses vidéos avec de la permaculture, de l'agroécologie, des idées, de l'autonomie, de l'écologie, un peu de jardinage, un zeste de construction, des tutoriels, du potager, de la forêt, quelques bafouilles, des montages vidéos approximatifs et du Etc... voilà ! », comme il le résume simplement. Mais en quelques années, le trentenaire s'est fait une réputation sur la toile. Ce sont ainsi plus de 325 000 personnes qui sont abonnées à sa vidéothèque en ligne, qui compte à ce jour plus de 260 films.

## [ Un livre, fruit d'une longue pratique ]

En 2019, peu de temps après avoir quitté son Var natal pour s'installer en Corrèze, Damien Dekarz publiait son premier livre tiré de ses vidéos, « La permaculture au jardin, mois par mois ». Un premier ouvrage, toujours disponible, dont plus de 80 000 exemplaires ont déjà rejoint les bibliothèques de jardiniers amateurs ou aguerris, curieux ou convaincus par les explications et l'expérience de l'auteur.

Car depuis de nombreuses années Damien Dekarz plante, sème, bouture, marcotte, cultive et se cultive en puisant dans les écrits des pères fondateurs de la permaculture ou encore en se forgeant sa propre ex-

perience.

Des années d'essais, d'observations, de réflexions et de rencontres ici ou de l'autre côté du globe, qui l'ont conduit à s'intéresser au concept de forêt nourricière et à publier un nouvel ouvrage aux éditions Terran et consacré à « La forêt comestible, pour des récoltes abondantes en toute saison. »

« Ce livre est peut-être plus important que le premier, il a demandé un peu plus de temps, confesse l'auteur. Il a fallu plus de temps pour le faire mûrir dans ma tête et six mois pour l'écrire. »

Ainsi, l'ouvrage sorti à l'automne dernier est le fruit « de plus de dix ans de recul et d'expérience. » Mais Damien Dekarz a souhaité avant tout en faire un « un livre accessible au plus grand nombre. Je ne suis pas uniquement dans la théorie, il faut décomplexer les gens, ce n'est pas compliqué. C'est simple à comprendre sans être trop simpliste ». Et pour illustrer ses propos, photos et dessins (signés David Bricout) se succèdent tout au long de l'ouvrage.

Au fil des pages, Damien Dekarz détaille le concept de forêt comestible ou comment, en s'inspirant de la nature, faire prospérer un écosystème nourricier. « La forêt est source de biodiversité, la forêt comestible fait la même chose tout en comblant nos besoins de nourriture ».

Concrètement, si on laisse un morceau de terre se développer naturellement, différentes variétés vont



Casquette sur la tête et sourire aux lèvres, Damien Dekarz s'épanouit au sein du « jardin du château d'eau » en Corrèze.

Photo DR

le coloniser au fil du temps et « au bout de vingt ans il y aura une jeune forêt qui n'aura pas demandé d'intervention humaine. » Mais si cette forêt se compose de châtaigniers, de noyers, de noisetiers, de pommiers, de kiwis, de framboisiers, de fraisières et de champignons, elle offre ainsi

une réponse à une partie des besoins alimentaires tout en créant une zone de biodiversité offrant refuge à toutes sortes d'animaux ou d'insectes.

## [ Du balcon aux hectares de terre ]

Derrière l'appellation forêt, il ne



faut pour autant pas s'imaginer des centaines de mètres carrés boisés. Le concept peut tout à fait s'adapter à différentes échelles. Ainsi sur un balcon, le jardinier urbain pourra associer « des tomates cerises à des fruitiers nains, au pied desquels pousseront des laitues, de la menthe et des fraisiers. On peut y ajouter des haricots grimpants, de petites fleurs et un hôtel à insectes. »

En fonction de l'espace, le concept se décline aussi sur une haie. « Il faut d'abord se poser quelques questions. Si elle a pour vocation de se cacher du voisinage, il faut prévoir des essences à feuillage persistant comme le goyavier du Brésil, l'éléagnus qui donne des baies comestibles ou encore l'akebie. Mais plus c'est large mieux c'est, 1.5 mètre c'est un bon début », explique l'auteur qui rappelle « qu'en ville, la hauteur est limitée à deux mètres. C'est aussi un facteur à prendre en compte. »

Alors, d'une micro-forêt d'herbes aromatiques à un espace beaucoup plus vaste, tout est possible à condition de prendre son temps et d'observer. « La production d'un lieu est illimitée, nos seules limites sont la connaissance et l'imagination » abonde Damien Dekarz en citant Bill Molisson : « Il faut réfléchir à l'implantation de chaque arbre, pour les fruits au soleil et à la mi-ombre pour les feuillages. »

Tout est affaire de temps, « cela apprend la patience et cela rend humble », ajoute l'auteur qui a planté

de très nombreux végétaux sur ses terres corrèziennes. « Cela fait trois ans que nous sommes arrivés ici en Corrèze. Avant, ce terrain était une prairie. J'ai hâte d'être dans cinq ans quand les arbres auront pris de l'ampleur. »

### [ Planter, greffer ou acheter...

Mais se procurer de nombreuses variétés de végétaux peut représenter un coût non négligeable. « La greffe c'est gratuit et planter des noyaux aussi » rappelle Damien Dekarz qui conseille « d'y aller petit à petit. Faire de petites erreurs, ce n'est pas très grave. »

En fonction de l'espace dont il dispose, le jardinier pourra également intégrer à sa forêt comestible une ruche, des poules, des champignons... Le livre ouvre ainsi un champ de possibles, libre à chacun de s'en inspirer, de planter quelques-unes des 230 plantes référencées ou de franchir le pas en plantant une forêt comestible chez soi.

Si la patience est de mise pour récolter les fruits de son labeur, Damien Dekarz conseille surtout « d'utiliser l'élan de la nature, plutôt que de lutter contre les herbes. » Alors à vos marques, prêts, plantez !

### Cyrille ROUSSEAU

*La Forêt comestible. Pour des récoltes abondantes en toute saison. Un livre signé Damien Dekarz et publié aux éditions Terran. 15 €*