



# Le mini-éden prolifique de Joseph

Chaque mois, *La Vie* s'invite dans votre jardin. À Sotteville-lès-Rouen, chez Joseph Chauffrey, une microparcelle de 150 m<sup>2</sup> produit 250 kg de légumes et de fruits !

## jardin bio

Le matin même de notre visite, Céline avait récolté pas loin d'un kilo de tomates cerises. « *Des rouges, des jaunes, des oranges... toutes aussi délicieuses et qu'ont appréciées mes parents, chez qui j'allais déjeuner.* » « *Durant la belle saison, on a tellement de légumes et de fruits que nous en donnons non seulement aux parents, mais aussi aux amis, voisins et collègues. Notre jardin est devenu très populaire, avec même une page Facebook* », sourit Joseph, son compagnon, 33 ans comme elle, et surtout jardinier de ce petit jardin d'à peine 150 m<sup>2</sup>, situé à Sotteville-lès-Rouen (76). Et qui, conjuguant de façon audacieuse recherche d'autonomie alimentaire avec permaculture, a déjà produit pas loin de 250 kg de fruits et légumes en 2014 !

### Raser et niveler

La belle histoire commence en 2011. « *Nous qui vivions en ville à Rouen avec des rêves de nature, nous ne trouvions pas forcément pertinent d'aller à la campagne et d'acquérir une voiture pour nos déplacements*, raconte Joseph. *Ce pavillon à 2 km du centre-ville, avec son petit jardin, était le compromis idéal et nous a permis à tous les deux de continuer à nous déplacer à vélo* », poursuit Joseph, soucieux de leur bilan carbone. Au début, d'ailleurs, le jardin n'en était pas un : c'étaient quatre places de stationnement (!) des anciens propriétaires et une triste haie de tuyas. « *On a tout rasé et nivelé le sol* », se souvient Joseph, qui a conservé des photos de ce qui ressemblait alors à un triste terrain de boue.

Joseph, par ailleurs chargé d'éducation à l'environnement à la Métropole Rouen Normandie (71 communes, 500000 habitants...), a ainsi construit son jardin année par année : « *Sa petite sœur m'a obligé à penser à chaque mètre carré disponible.* » Il a puisé de nombreuses astuces dans ses

### APPEL AUX LECTEURS JARDINIERS

Vous êtes jardiniers amateurs dans une philosophie de jardinage bio ou le plus naturel possible et vous accepteriez de nous rencontrer pour raconter votre jardin. Écrivez-nous à *La Vie*, rubrique « jardinage », 80, bd Auguste-Blanqui, 75013 Paris. Ou par e-mail : o.nouailles@lavie.fr ou courrier@lavie.fr



lectures, tant de sa bibliothèque de jardinage que sur Internet. Il énumère les aménagements : « *en 2012, plantations des premiers arbres fruitiers et quatre carrés de potager ; en 2013, premières courges sur le toit de l'abri de jardin ; en 2014, mare pour la biodiversité et serre pour les tomates anciennes* ». Le tout donnant un joyeux mélange entre petits fruits (framboises, myrtilles), légumes perpétuels (crosne du Japon, oca du Pérou, brocolis, choux de

Daubenton, épinards-fraises) et grosses cucurbitacées (potimarron, potiron...). Avec même un projet de poulailler sans coq (pour les voisins) en 2016...

### Initiation à la permaculture

Surtout, Joseph a suivi des stages de permaculture à la ferme du Bec Hellouin, dans l'Eure, à 30 km de son domicile, « *une aide précieuse pour concevoir mon jardin de façon résiliente à la sécheresse ou à l'excès*



CHAQUE MÈTRE CARRÉ disponible est pensé...



### Le livre

#### LE GUIDE DE LA PERMACULTURE AU JARDIN de Carine Mayo

Publié en 2014, ce livre très complet sur cette méthode aussi révolutionnaire qu'écologique, mais toujours un peu mystérieuse pour le grand public, se trouve en bonne place dans la bibliothèque de Joseph, notre jardinier normand. On y trouve à la fois l'histoire et la philosophie de la permaculture, mais aussi de nombreux exemples concrets avec reportages, photos et croquis.

Terre vivante, 22 €.



### Les stages

#### À LA FERME DU BEC HELLOUIN

Créée en 2004 en Normandie, cette ferme accueille de nombreux stagiaires désireux de se forger à ses techniques. Les prix des stages vont de 100 à 500 €. En 2014, leur taux de remplissage a été de 100 % ! Et ses deux fondateurs, Perrine et Charles Hervé-Gruyer – elle, ancienne psychologue, et lui, ancien éducateur à bord du voilier-école *Fleur de Lampaul* – ont raconté l'histoire de la ferme du Bec Hellouin dans un livre : *Permaculture, guérir la terre, nourrir les hommes* (éditions Actes Sud, 22,80 €).

Renseignements sur [www.ecoledepermaculture.org](http://www.ecoledepermaculture.org)

UNE SÉLECTION D'OLIVIER NOUAILLAS

de pluie, et donc le plus autonome possible ». D'où l'omniprésence de la paille ou la construction d'un réservoir collectant l'eau de ses toitures. Le tout sans employer aucun produit phytosanitaire, « *à part des produits utilisables en agriculture biologique, comme la bouillie bordelaise ou encore du Ferramol contre les limaces* ».

Qu'on se rassure cependant. Malgré les 250 kg de fruits et légumes récoltés en 2014, Joseph n'est pas devenu pour

autant un stakhanoviste du jardinage. « *Mon plaisir préféré est de me promener pieds nus dans les allées ou de m'asseoir dans mon carré d'herbe avec un livre ou une bonne bière* », confie-t-il. Et de s'émerveiller, avec Céline, en suivant le vol des libellules au-dessus de sa mare ou en découvrant un hérisson au pied de ses belles tomates cerises. ♡

TEXTE OLIVIER NOUAILLAS

PHOTOS FLORENCE BROCHIERE POUR LA VIE