



TESSIN Depuis 2008, à Lortobio, un potager collectif ouvert à tous, promouvant une agriculture locale, écologique et partagée, permet à ses cultivateurs de retourner aux sources.

Cultiver des légumes et des valeurs

ANDRÉE-MARIE DUSSAULT, LORTOBIO

On a perdu 80% de notre récolte de pois chiches à cause de la pluie», se plaint Pierluigi Zanchi, torse nu et ouvert de sueur. Le cuisinier et expert en nutrition était pourtant fier de montrer aux sceptiques que la légumineuse habituée aux climats méditerranéens pouvait s'épanouir au sud des Alpes. Les limaces, les souris, la pyrale du maïs et les corneilles sont aussi problématiques, souligne-t-il en continuant à couper les plantes de pois chiches; en 2013, elles ont anéanti la moitié des récoltes de maïs.

Nous sommes au milieu de la plaine de Magadino, au Tessin, sur un petit oasis de près d'un hectare, encadré par des autoroutes et, plus loin, les montagnes. En 2008, Pierluigi Zanchi et quatre amies aux expériences diverses en matière d'agriculture biologique ont décidé de créer ici un potager biologique ouvert à tous. L'idée de Lortobio a germé lors d'une assemblée générale de la coopérative de consommateurs et producteurs biologiques tessinoise, Comprbio.

Pour les membres, la création d'un potager collectif bio où sont cultivés les aliments sains, propres et justes semblait une alternative supplémentaire intéressante à la globalisation et à la libéralisation des produits agroalimentaires, susceptible d'avoir des ramifications positives. Aujourd'hui, Lortobio jouit d'une centaine de variétés de légumes et d'une quarantaine d'espèces de fleurs comestibles et médicinales.

La pomme de terre bleue

Comme la culture ici est 100% biologique, aucun pesticide chimique n'est employé. Des macérations à base de plantes, comme l'ortie, sont utilisées pour éloigner les animaux nuisibles, explique le jeune cinquantenaire, et l'association de différentes cultures est privilégiée. Par exemple, le basilic et l'ail possèdent une action protectrice contre les parasites des tomates, alors ils sont plantés ensemble. «Mais avec les échanges internationaux très rapides et peu de contrôle aux frontières, de nouveaux nuisibles arrivent en Suisse, notamment d'Asie», ajoute-t-il.

À l'entrée du potager, une ancienne petite ferme en pierres, retapée, fait

office de cuisine, bureau, salle de réunion (les participants sont invités à s'asseoir sur des bottes de foin) et banque de semences. Lortobio en compte deux cents. En plus de promouvoir l'agriculture locale, écologique et partagée, le potager collectif s'est donné pour mission de sauvegarder la biodiversité et de valoriser les espèces rares. Comme, par exemple, la pomme de terre bleue.

«Si on en plante une, on en récupérera huit, tandis qu'une pomme de terre blanche croisée en produira quinze», explique Chiara Buletti, cofondatrice de Lortobio et enseignante à la retraite. «La pomme de terre bleue est plus goûteuse et nutritive, mais elle rend moins; c'est pour cela qu'on ne la trouve pas au supermarché.» Un des principaux objectifs de Lortobio est de permettre aux consommateurs d'être en contact avec la production.

La nature décide

«Les gens pensent que ce qu'ils mangent se crée par enchantement», affirme-t-elle, en plantant une rangée de navets rouges. «Beaucoup n'ont aucune idée de la réalité des paysans et du travail qu'ils abattent.» Cette année, le collectif a récolté des asperges plantées il a trois ans. «Nombreux sont ceux qui ne savent pas que des légumes peuvent prendre trois, quatre, dix ans avant de pousser, fait valoir Pierluigi Zanchi. Ils ne connaissent pas le temps réel des saisons et de la terre.»

Cultiver le potager dispense des leçons de vie, selon l'enseignante retraitée. Tout ne va pas toujours comme on le souhaite: c'est la nature qui décide. Pour elle, fréquenter Lortobio permet de se rendre compte du travail des agriculteurs. «Moi, je cultive pour le plaisir, mais le paysan qui a une serre de tomates et qui ne réussit pas à en recueillir une de la saison, à cause des parasites ou de l'été pourri que nous avons eu, a la vie dure. Du coup, on prend moins ce qu'on mange pour acquis.»

Lortobio valorise toutes les formes d'économies. Aux débuts de l'initiative, pour se fournir en outils, les membres ont fait appel à des sympathisants. Peu après, des bèches, des râteaux, des scies, des haches usagés ont été recueillis, réparés et recyclés. Deux mètres carrés de panneaux solaires posés sur le toit de la ferme permettent de cuisiner les légumes récoltés dix minutes plus tôt. La pompe qui va chercher l'eau souterraine est activée grâce à l'énergie humaine.

Financièrement, Lortobio fonctionne de façon autonome. Chaque année, en collaboration avec la Colombera, une ferme biologique locale, et ProSpecieRara, une fondation suisse

chargée de préserver les races d'animaux de rente et les plantes de culture menacées d'extinction, Lortobio organise une journée de vente de semences biologiques qui permet de récolter les fonds nécessaires pour répondre aux besoins du potager.

Une affaire de femmes

Un des plus gros défis de Lortobio est de trouver des personnes prêtes à s'engager sur une base régulière. «Pour nous, c'est normal de passer deux heures par jour dans le trafic ou devant la télévision, mais pas passer deux heures dans un potager collectif», regrette Pierluigi Zanchi. Cultiver demande beaucoup de travail, qu'il fasse beau ou mauvais temps. «L'attention et la constance sont impor-

tautes», souligne Chiara Buletti. On ne peut pas planter un légume et partir un mois, sans s'en occuper.»

Lortobio dispose d'une liste de 30 à 40 personnes qui sont informées des événements organisés au potager et des heures de présence en semaine. Le samedi est le jour des retrouvailles, où chacun apporte un plat cuisiné. Après quelques heures de travail intense, les récoltes sont divisées entre les participants et le repas est partagé autour d'une table. Un moment de convivialité, propice à la réflexion et à la discussion quant aux orientations du potager.

Grâce à Lortobio, d'autres initiatives similaires ont été disséminées dans les environs. Par ailleurs, le potager est fréquenté par des groupes scolaires pour des journées de formation.

«On assoit les écoliers en cercle et on explique ce qu'est Lortobio», rapporte Chiara Buletti. Ensuite, on divise la classe en petits groupes; un fait le désherbage, l'autre va chercher le compost, un autre sème, un autre passe le râteau, et puis on fait un tournus.»

Sur la douzaine de jardiniers présents ce samedi ensoleillé, Pierluigi Zanchi est le seul homme. «En général, c'est ainsi; il y a environ un homme pour dix femmes», commente Elena Camponovo, autre cofondatrice du projet et ancienne banquière. Comme dans l'Antiquité et comme dans tous les pays agraires, la culture est une affaire de femmes. «Il me semble que c'est seulement avec l'avènement de l'agriculture industrielle que les hommes se sont impliqués», note-t-elle. |



Pour le potager de Lortobio, le plus grand défi est de trouver des personnes prêtes à s'engager sur une base régulière. AMD

Un lieu de travail, de détente et de rencontre

Cheffe de projets à equiterre Lausanne, Hélène Gaillard explique l'intérêt des potagers urbains pour cette association qui accompagne, depuis quarante ans, les collectivités publiques et les entreprises sur le chemin de la durabilité.

Depuis combien de temps equiterre travaille-t-il avec des potagers urbains?

Depuis quatre ans. Mais en Suisse romande, la Ville de Lausanne est active depuis une

table, un coffre à outils, un compost et un point d'eau.

Quels sont les intérêts des potagers urbains pour equiterre?

Nos objectifs sont la promotion de la santé et le développement territorial durable; les potagers urbains sont liés à ces deux thématiques. Et ils favorisent la mixité: tant les enfants que les personnes âgées peuvent y participer, ainsi que des gens de toutes cultures et classes sociales. Ils sont un lieu de travail,

maisons de quartiers, EMS, etc., situés à cinq minutes à pied du jardin, et nous leur présentons le projet. Ensuite, nous intéressons les personnes intéressées dans le processus. Ce qui nous caractérise, c'est que nous impliquons les futurs jardiniers à toutes les étapes depuis le début du processus. Chaque jardinier est responsable d'une parcelle de 5 à 20 m². Nous avons remarqué que si une parcelle est commune, l'expérience fonctionne moins bien.

ment réalisés avec celles-ci sur du foncier public. Mais nous avons aussi réalisé des potagers urbains sur du foncier privé, avec des collectivités publiques et avec des régies privées. Nous souhaitons maintenant en développer davantage sur des parcelles privées, car le potentiel est énorme. Il s'agit de convaincre les propriétaires. On fait valoir auprès d'eux qu'il s'agit de projets peu coûteux qui, de surcroît, sécurisent le territoire: il y a toujours quel-

L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE VIA LES INCROYABLES COMESTIBLES

En 2008, dans le Yorkshire anglais, au pire de la crise économique, deux mères de famille ont créé un concept nouveau qui consiste à planter, récolter et partager: les Incroyables Comestibles. Leur but était de rassembler les habitants autour de légumes locaux et gratuits cultivés dans les espaces verts publics: devant l'école, le commissariat de police, la mairie, au cimetière...

Grâce à ce mouvement citoyen, la ville d'origine des Incroyables Comestibles, Todmorden, qui compte 1500 habitants, a été totalement redynamisée et projetée d'être autosuffisante d'ici à quelques années en termes de production de fruits et de légumes. L'idée de mettre à la disposition des citoyens des légumes gratuits cultivés dans des potagers disséminés à travers les villes et les campagnes a été répliquée dans des centaines de villes par-