

GARDEN_LAB

EXPLORE LES JARDINS DE DEMAIN

#07



LE JARDIN COMESTIBLE

DESIGN_ LE JARDIN COMESTIBLE IDÉAL DE SIX PAYSAGISTES

INFLUENCES_ POURQUOI L'HOMME DOIT VIVRE EN SYMBIOSE AVEC LA TERRE

EXPLORATEURS_ OLIVIER DARNÉ EXPÉRIMENTE DES PAYSAGES NOURRICIERS URBAINS

AILLEURS_ LES LÉGUMINEUSES NOUS SAUVERONT-ELLES?

LAB_TRENDS

ESPACES

NOURRICIERS

ET SI L'AMÉNAGEMENT D'UNE TERRASSE, D'UN JARDIN
TENAIT DAVANTAGE COMPTE DE LA COMESTIBILITÉ DES
PLANTES ? ET SI, GUIDÉS PAR NOTRE GOURMANDISE,
NOUS ÉTIIONS PRÊTS À VIVRE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES
JARDINIÈRES ? SIX PAYSAGISTES ONT PLANCHÉ SUR LE SUJET
ET PROPOSENT LEUR VISION DU JARDIN COMESTIBLE IDÉAL.



AGENCE GAUTRAND

Paysagistes concepteurs

Benjamin Deshoulières, Christophe Gautrand (et Chloé Lamy) instillent une dimension artistique dans chacun des projets de jardin qu'ils abordent. Pour *Garden_Lab*, ils ont imaginé un jardin comestible en 3D.

Niché sur les toits de la ville « le rooftop *Garden_Lab* » est un jardin gourmand « fantasmé », selon l'intention de Christophe Gautrand. L'espace volontairement intégré dans un contexte urbain devient le cadre d'une activité qui dépasse la seule culture de légumes et de fruits. Il se déploie en trois dimensions, accueille un lieu de vie et de rencontres culturelles, et pourquoi pas un café-épicerie !

Déambulation gourmande en ville

UTILISER L'ESPACE D'UN TOIT EN CONTACT PRIVILÉGIÉ AVEC LE CIEL POUR CRÉER UN CUBE GOURMAND, TRANSPOSER LES CODES DE L'ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR AU JARDIN, PROPOSER UN LIEU DE VIE ET DE RÉCOLTE. C'EST LÀ QUE CHRISTOPHE GAUTRAND PROJETTE SON JARDIN COMESTIBLE « IDÉAL », TERRAIN D'EXPÉRIMENTATIONS COLLECTIVES.

Les usages du rooftop sont multiples et la représentation se veut ludique. « *Ce jardin gourmand en trois dimensions propose une structure habitable avec des supports signalétiques aux couleurs arty qui s'éclairent à la nuit tombée, faisant de cet espace sommital une balise urbaine* », explique le paysagiste. L'habitable filtrant est le support de cultures diverses, depuis les pots de carottes empilés sur une paroi verticale jusqu'aux lianes de houblons dressées le long de filets. Le visiteur découvre l'univers de l'agriculture urbaine. Une agriculture dont le premier objectif, pédagogique, est de montrer la diversité des cultures nourricières : kiwi, vigne et arbres fruitiers nains (cerisier, pommier, poirier), tomates et plantes aromatiques.



Sur le toit de ce bâtiment urbain, les paysagistes ont imaginé un lieu de « cogardening » dans lequel les citoyens « potagent » ensemble, récupèrent les œufs et le miel des ruches et peuvent échanger sur leurs expériences jardinières.



— Les filets tendus sur le pont supérieur de l'habitacle retiennent l'humidité de l'air. L'eau des nuages est ainsi récupérée par condensation puis ruisselle dans des rigoles installées à la base des structures.

En dehors de l'habitacle, une zone en friche sert d'agora, où peuvent se tenir manifestations artistiques, discussions et autres banquets.

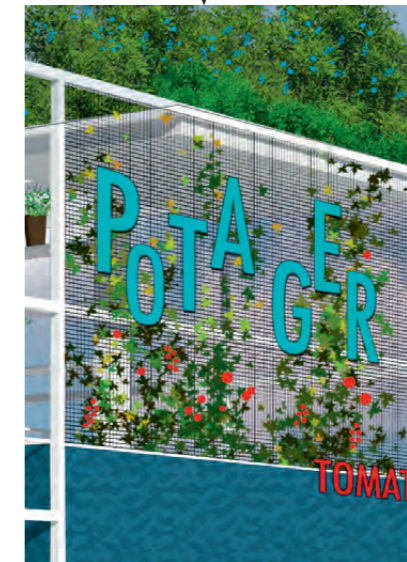
VITRINE TECHNOLOGIQUE

« Le rooftop gourmand est un parcours didactique » qui mène à l'étage sur le pont supérieur planté de fleurs comestibles, de fruits et de légumes adeptes de soleil et de chaleur ! Il est également une vitrine de démonstration de techniques de culture hors-sol modernes. Pour assurer le développement des plantes en l'absence de sol, les concepteurs ont choisi d'utiliser la bioponie. Un mode de culture qui remplace la terre par des solutions nutritives dites organiques. « Cette technologie propose des cultures plus douces, plus écologiques, avec des rendements 10 fois supérieurs pour une surface identique », explique Christophe Gautrand. Autre astuce : l'humidité de l'air est captée au moyen des filets tendus sur la plateforme. L'eau se condense sur les mailles et ruisselle jusqu'à des canalisations de récupération.

—
+ Sur www.gardenfab.fr



— Mur de carottes, bibliothèque de plantes aromatiques et médicinales, colonnes houblonnières. Le faible espace au sol est compensé par l'étagement des cultures, qui leur permet d'être correctement ensoleillées tout en résistant à la sécheresse.



— Les concepteurs de cet espace ont volontairement guidé leur intention vers un lieu de vie et d'échanges de jour comme de nuit, ouvert sur la ville.

— C'est également un lieu pédagogique destiné à illustrer les possibilités d'une forme de culture nourricière urbaine, la plus autonome possible. Les déchets organiques générés par les cultures sont recyclés et l'eau récupérée.

LA BIOPONIE

On connaissait l'hydroponie, méthode de culture hors-sol utilisant l'eau pour transporter des éléments nutritifs dosés en fonction des besoins des plantes jusqu'aux racines, qui se développent dans un support inerte. La bioponie dérive de cette technique en ajoutant la dimension biologique. Mais comment donc ? Le caractère biologique est à chercher du côté de la solution nutritive. D'aucuns parlent de « terre liquide » puisque, en plus des éléments minéraux apportés sous forme de fertilisants organiques, la volonté est d'activer une vie biologique par ajout de micro-organismes.