

VERGER
FRUITIERS EN PERMACULTURE



Le verger-épicerie façon Sobkowiak

Chantre du verger permacole, le Québécois Stefan Sobkowiak plaide pour des allées fruitières vivantes, productives et accueillantes, où la biodiversité est maximale à tous les étages. Avec l'espoir que son expérience et son concept d'autocueillette inspirent plein de nouveaux projets.

“**M**a mission ? 1 000 hectares, 1 000 personnes, 50 pays ! » C'est avec ce leitmotiv que Stefan Sobkowiak a pris son bâton de pèlerin et arpente le monde depuis 2013 pour partager son modèle de verger permaculturel. Tous les ans, il fait sa tournée en Europe et, chaque fois, ses conférences, cours et ateliers affichent complet, tant le personnage séduit et son expérience convainc. Son humour, son charisme et son savoureux accent québécois y sont pour quelque chose, mais les photos et les films de ses vergers de cocagne parlent d'eux-mêmes : la biodiversité sauvage et cultivée y est extraordinaire, la production impressionnante et les visages des clients, qui s'y pressent tout l'été pour cueillir fruits, fleurs et légumes, rayonnent de bonheur.

MULOTS, LAPINS ET COMPAGNIE

Retour en arrière. Nous sommes en 1992. Fraîchement diplômé en architecture du paysage, Stefan Sobkowiak, biologiste ornithologue dans une première vie, rachète à 80 km au sud-ouest de Montréal un verger de pommiers de 5 ha, mené en conventionnel. « *Je l'ai converti en bio et obtenu la certification en 1996, mais je n'étais pas satisfait du résultat car ça ne fonctionnait pas du tout comme un écosystème. Cela restait une monoculture, avec*

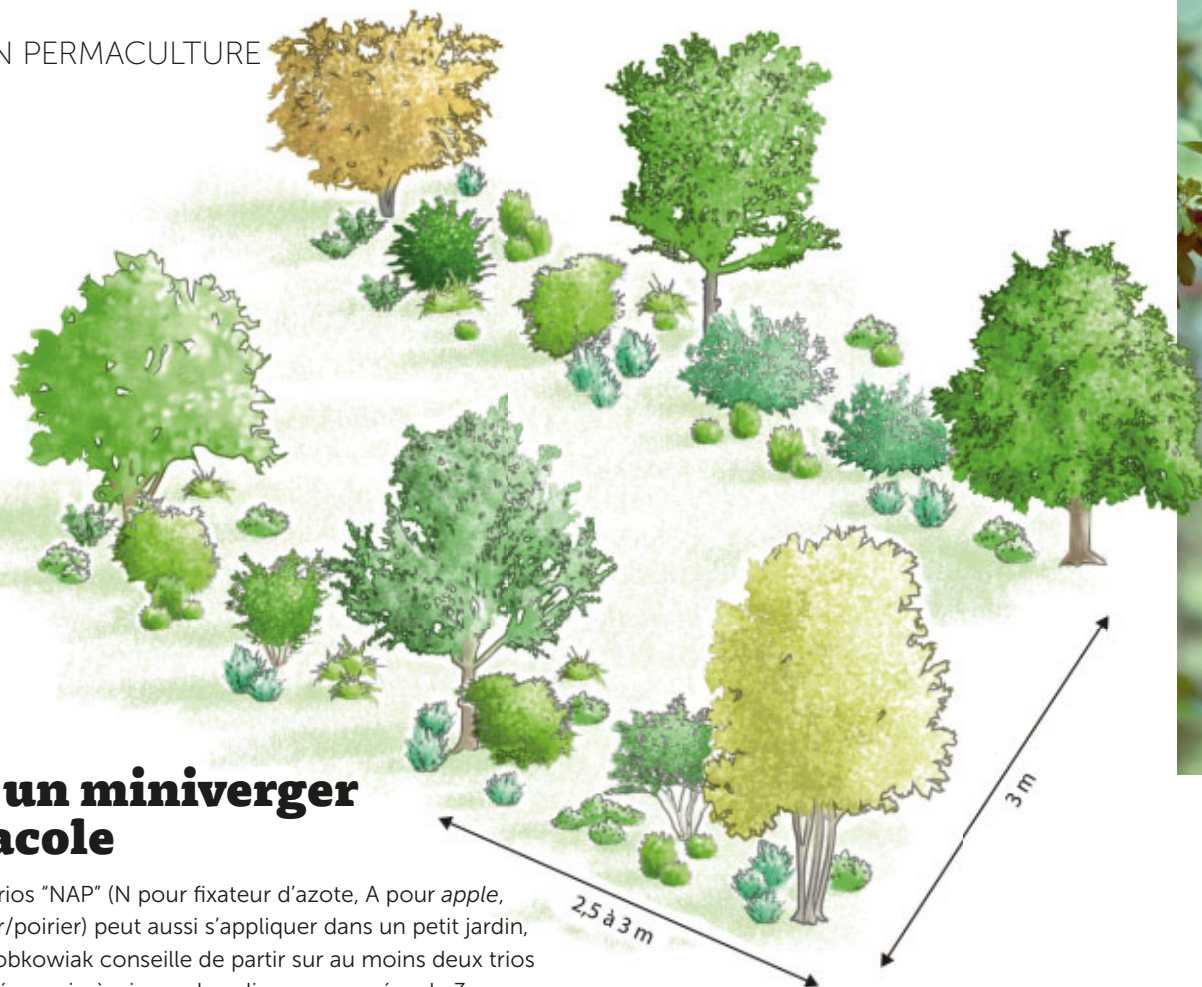
seulement des arbres et de la pelouse, et je devais traiter énormément. Or tuer n'est pas la solution, car on élimine 99% d'innocents. J'ai tout chamboulé pour appliquer les principes de la permaculture, avec l'espoir d'avoir au final plus de plaisir, moins de travail et plus de rendement. »

En 2002, avec l'aide de son apprenti, Stefan crée une pépinière, greffe sur porte-greffes nanifiants – pour faciliter la cueillette –, divise et bouture à tour de bras pour obtenir à bas coût les milliers d'arbres et de plantes dont il aura besoin. Tous les scions seront dévorés par les campagnols l'hiver qui suit. Rebelote en 2005, avec cette fois les lapins qui se régalent, puis la grêle qui sévit. Patient et têtu, l'arboriculteur se remet à l'ouvrage, arrache le verger existant en 2006 – « *une nouvelle erreur car j'aurais dû surgreffer* », regrettera-t-il plus tard ; il réfléchit au design et, en 2007, plante enfin sur 4 000 m² un nouveau verger absolument hors norme.

TRIO DE CHOC

Les lignes s'imposent pour la lumière, l'entretien et la récolte. La grosse différence, c'est bien la diversité. Séduit par le concept de jardin-forêt développé par Bill Mollison, précurseur australien de la permaculture, Stefan Sobkowiak veut créer un écosystème comestible en multistrates, le plus

— Dans son "verger-épicerie", Stefan Sobkowiak cultive près d'une centaine de variétés d'arbres fruitiers, mais aussi une multitude de buissons, légumes vivaces et fleurs comestibles. Il mise sur des variétés résistantes, productives et appréciées par ses clients qui viennent les cueillir dans les rangs.



Créer un miniverger permacole

Le motif des trios "NAP" (N pour fixateur d'azote, A pour *apple*, P pour prunier/poirier) peut aussi s'appliquer dans un petit jardin, mais Stefan Sobkowiak conseille de partir sur au moins deux trios d'arbres plantés en vis-à-vis sur deux lignes, espacées de 3 m (4 m chez lui, car les passages sont nombreux). Cela améliore la pollinisation et permet d'étaler les récoltes. Il vaut mieux choisir des fruitiers de petite taille, conduits en fuseau : leur production est plus rapide et la cueillette plus facile.

Entre les 6 arbres de ces deux trios, on ajoutera 6 à 24 arbustes ou arbrisseaux supportant la mi-ombre (ex. cassis, groseillier, framboisier, aronia, baie de mai, amélanchier, etc.) et au moins 64 plantes vivaces (rhubarbe, oseille, oignon et poireau perpétuels, fraisier, chou de Daubenton, échinacée...). Pour totaliser quatre strates végétales, des lianes comestibles comme la vigne et le kiwaï peuvent être plantées au pied du fixateur d'azote (caragancier, chalef d'automne, baguenaudier, coronille, argousier...). Ce concept peut aussi être adopté dans un vieux verger de haute tige, pour autant qu'il y ait suffisamment de lumière qui parvienne sous les arbres. « *Si on se réfère à un écosystème forestier, les lisières sont des milieux très productifs, où se plaisent les groseilles et les framboises. S'il y a de l'herbe sous vos arbres, c'est qu'autre chose peut aussi y pousser !* », relève Stefan Sobkowiak. La principale difficulté sera de planter les nouveaux arbustes sans abîmer des racines, puis de positionner l'échelle sans écraser des vivaces, d'où l'importance de prévoir des cheminements.

autonome possible. « *Mollison conseillait de planter un arbre fixateur d'azote entre chaque fruitier, afin d'éviter l'apport d'engrais. Pour mieux rentabiliser mes surfaces, j'ai préféré planter des trios d'espèces que j'ai appelés "NAP" : N pour fixateur d'azote (par exemple févier d'Amérique, aulne, caragancier), A pour apple (pommier) et P pour prunier ou poirier. Cela peut être aussi un arbre à noix à la place d'un fruitier à pépins. J'ai alterné ces trios sur des rangs de 150 m de longueur. Il n'y a jamais deux espèces pareilles qui se touchent, ce qui limite la transmission des ravageurs et maladies. Une fois les arbres mis en place à 2,5 m l'un de l'autre, avec un écartement de 4 m entre les rangs, tous les espaces ont été remplis avec des dizaines de petits fruits, des lianes et des centaines de plantes vivaces comestibles comme la roquette, la ciboulette, l'oseille...* »

Comme le verger est implanté sur 15 m de sable, l'irrigation est indispensable, mais Stefan Sobkowiak peut puiser sans compter dans le lac voisin. Pour se libérer d'un fastidieux travail de désherbage, l'arboriculteur a fait une concession



A. ADRIAENS



Chaque automne, l'arboriculteur propose des cours en France et en Suisse sur le verger permaculturel et la conduite des arbres fruitiers, comme ici dans un verger genevois. Il espère ainsi motiver la création de nombreux "vergers-épicerie" en Europe où selon lui, la densité de population s'y prête particulièrement bien.

à la pétrochimie en déroulant sur les rangs des bâches de longue durée : « Je plante à travers, puis les recouvre avec l'herbe fauchée entre les lignes. La vie du sol ne semble pas contrariée par ce plastique : j'ai observé que les vers de terre tirent par les trous la matière organique dont ils se nourrissent. Comme intrants, je n'utilise que du compost à la plantation, puis du petit-lait, efficace contre les maladies fongiques comme la tavelure. J'ai aussi des poulets qui m'aident à entretenir les parcelles. Les coûts d'exploitation annuels se résument à environ 300 \$/an pour l'électricité de la pompe d'irrigation et 150 \$ pour le petit-lait ».

La première année, il n'y a bien sûr pas eu de fruits à la clé, mais les centaines de kilos de courges, concombres, melons et haricots semés dans les rangs ont trouvé preneurs et maintenu la micro-ferme à flot, tandis que les arbres, arbustes et plantes vivaces grandissaient.

L'ÉPICERIE POUR MODÈLE

En 2008 et 2009, Stefan Sobkowiak plante de nouvelles surfaces, tandis que le premier verger commence à porter ses fruits. La production dépasse ses espérances, mais il ne cherche pas à la chiffrer avec précision : « La part des oiseaux biaise les résultats ». Les récoltes lui prennent peu de temps car, dès le design du projet, le Québécois a misé sur l'autocueillette. Le verger est conçu en « allées d'épicerie », avec trois périodes de récolte par an. En mai, les oignons, l'ail, le thym, les fleurs. En juillet, les petits fruits puis, d'août à octobre, une centaine de variétés de fruits, regroupés en fonction de leur période de maturation : il y a l'allée à cueillir du 20 au 30 août, celle du 1^{er} au 10 septembre et ainsi de suite. Les clients jouent-ils le jeu ? « Ils adorent ça ! Plus il y a de variétés, plus ils achètent ! Mes cueilleurs paient un abonnement de 60 \$ par an et achètent ensuite leur récolte au poids. Je n'ai que trois prix au kilo, ce qui me facilite la vie, et j'offre souvent des surplus. Les gens viennent de loin et passent souvent la journée au verger. Ils mettent beaucoup de valeur dans ce contact direct avec la terre et la nature. Et moi



— Stefan Sobkowiak cherche à réduire au maximum sa charge de travail. Il profite des services rendus par les auxiliaires sauvages – tels les oiseaux, coccinelles et syrphes (contrôle des ravageurs) – mais aussi domestiques : les poulets contribuent à la fertilisation du verger. Le self-service et l'autocueillette participent également à l'allègement des tâches.

j'échappe aux frais de stockage, de conditionnement et de transport », se réjouit-il. Aujourd'hui, l'affaire représente six mois de travail par an, avec des stagiaires qui viennent prêter main forte au printemps et en automne. Stefan parvient à vivre de sa production, sans subventions, en visant un ratio de 7 € par mètre carré et par an en moyenne. Le reste de ses revenus provient de la vente de greffons, de boutures et des poulets, ainsi que des cours, stages et ateliers organisés au verger et dans les écoles professionnelles. « Je ne cherche pas à gagner et à travailler plus, il faut aussi savoir profiter de la vie », souligne-t-il, philosophe.

À LA CONQUÊTE DE L'EUROPE

En fin d'hiver, Stefan Sobkowiak se consacre aux travaux de taille, ou plutôt de « conduite » de ses vergers car il intervient le moins possible ; puis, dès novembre, il multiplie les conférences dans l'espoir d'inspirer les jeunes et les moins jeunes : « Au début, je ne parlais pas de ce que je faisais mais, au bout de quatre ans, quand j'ai vu que cela marchait, que l'on pouvait très bien allier biodiversité et



production tout en étant rentable, j'ai décidé de partager mes déconvenues et mes succès ». En Europe, et bien sûr au Québec, son modèle a déjà fait des émules dans le petit monde florissant de la permaculture. Il estime qu'au moins 150 projets similaires ont vu le jour. « On est encore loin des 1 000 ha que je me suis fixés, mais j'ai bon espoir car le potentiel est énorme, surtout en Europe. Dans l'idéal, pour que cela fonctionne bien financièrement, il faut se trouver à 30 minutes d'un bassin de population de 30 000 personnes. Il me semble que c'est quasiment partout le cas chez vous, non ? » ●

EN SAVOIR +
— miracle.farm/en