

# L'aventure « agri-culturelle » suit son chemin avec le collectif de la forêt-jardin

Le premier atelier mis en place par Manon, animatrice nature à la forêt-jardin de Simandre, a enchanté les participants et ravi leurs papilles gustatives.

Le collectif de la forêt-jardin de Simandre, composé d'une vingtaine de membres, se réunit tous les 15 jours pour entretenir ce « laboratoire » né en 2020, pour remédier au réchauffement climatique et explorer une nouvelle forme de jardin.

Ce lieu de vie et de ressources alimentaires et pédagogiques est créé en collaboration avec différents acteurs du territoire dont la forêt gourmande de Diconne avec qui des merisiers, un châtaignier et même des champignons comme des pleurotes sur des troncs de peupliers inoculés de mycélium, ont été plantés.

## Le projet

Ce projet en constante évolution, est porté par l'association des Accords du Lion d'Or et occupe une ancienne peupleraie de 1,16 hectare, à 500 m du centre-bourg et 300 m de l'école primaire.

Un poste d'animatrice nature a été créé en 2021 pour coordonner et développer les actions pédagogiques sur ce nouveau terrain d'expérimentation. C'est ainsi que Manon, ancienne guéridonnière et médiatrice



Repas partagé composé des plantes sauvages comestibles

culturelle, qui anime déjà des ateliers nature scientifiques avec une classe de CM1 de Simandre, a donné son 1<sup>er</sup> atelier ouvert à tous, sur les plantes sauvages comestibles, pendant les vacances.

## Nouvelles saveurs et régal végétal

Cet atelier intergénérationnel a pour but de revaloriser les plantes sauvages et communes de nos jardins à des fins culinaires, pour découvrir de nouveaux goûts.

La matinée a débuté avec une présentation des plantes comestibles des jardins, les précautions à prendre et comment les reconnaître, pour se poursuivre par une cueillette où chaque participant devait retrouver une



Les participants dégustent leur cueillette

des plantes afin de déguster la récolte autour d'un pique-nique sur place.

Une quinzaine de plantes dont le plantain, la grande berce, la feuille de violette ou l'oseille et la ciboulette sauvage, ont été mangés sous forme de salade, ou mélangé à du fromage frais.

Manon, passionnée, partage les informations culinaires et thérapeutiques de chaque plante et explique que « les nutriments sont plus concentrés dans les plantes sauvages, dont le goût est plus fort en général, ce qui est idéal pour les personnes avec des problèmes de carences alimentaires en oligo-éléments ». Elle est intéressée par les alternatives alimentaires, notamment à partir des plantes sauvages par intérêt gustatif.

poétique et ludique du jardin forest en création par des élèves avec l'accompagnement d'une équipe artistique, aura lieu.

Et du 11 au 15 juillet, Manon organise un camp de vacances pour fabriquer des cabanes. Accompagnés par des professionnels du bois, des cabanes seront construites selon différentes techniques qui serviront pour le projet, comme un abri pour des toilettes sèches, une cabane à outils, une autre dans les arbres ou pour abriter une table. Une expérience de vie collective pendant 5 jours sur le terrain.

Dans l'après-midi, les participants ont pu continuer à construire une barrière en plessis avec les branches des peupliers, créer des pancartes et autres vanneries.

**Rendez-vous aux jardins et camp de vacances**  
Isabelle Petit (CLP)

Dans le cadre des rendez-vous aux jardins, événement national organisé par le ministère de la culture, samedi 4 juin, une visite

Inscriptions et renseignements : 03 85 37 77 67 ou le [saccordsulion.dor@gmail.com](mailto:saccordsulion.dor@gmail.com)