

Repensée, Rovéréaz sort doucement de terre

Agriculture Avec l'aide de la population, le collectif chargé de la ferme sème les graines de son ambitieux projet.

Par Romaric Haddou Christelle Genier
27.06.2016

Articles en relation

La ferme de Rovéréaz veut «cultiver les gens» et le bio

Agroécologie Un collectif a été choisi par la Municipalité de Lausanne pour exploiter ce domaine agricole. [Plus...](#)

Par Alain Détraz 23.11.2015

Le domaine de Rovéréaz recherche un exploitant

Lausanne La Ville lance un appel à candidature pour s'occuper des 30 hectares agricoles que Lausanne détient depuis 1988. Il s'agira de produire des fruits et légumes bio pour les cantines. [Plus...](#)

Par Laurent Antonoff 17.02.2015

1 | 9 Le collectif en charge de la Ferme de Rovéréaz organise son deuxième chantier participatif. Image: Marius Affolter (9 Images)



Des dizaines de petites mains encouragent la terre de Rovéréaz à donner ce qu'elle a de meilleur. Près de 150 participants sont venus s'essayer à la permaculture (un mode d'action qui prend en compte la biodiversité de chaque écosystème) lors du deuxième chantier participatif organisé ce week-end par le collectif Rovéréaz - Ferme agroécologique, choisi par la Municipalité, en novembre, pour la reprise du domaine agricole. En avril, la première édition en avait déjà attiré 200. «Ce sont de vrais moments de rencontre. On ne cherche pas de la production pure, plutôt à montrer ce qu'il est possible de faire avec la permaculture», souligne Elise Magnenat, l'un des membres du collectif. «Ça fait du bien de passer une journée au contact de la terre, s'enthousiasme Nataly, venue avec son fils. Je n'ai jamais jardiné, mais on apprend en pratiquant et en regardant les autres.»

Cette visée pédagogique fait partie intégrante du projet de reconversion du domaine. La Municipalité souhaite en effet que ce lieu reste ouvert aux Lausannois. Via ces chantiers et des permanences hebdomadaires, le collectif insiste donc sur la fibre participative. Ce week-end, des bénévoles de Lausanne mais aussi de Fribourg, du Valais et de France voisine sont venus façonner le jardin de 1300 m2. Et découvrir des structures telles que les buttes lasagnes, couches mélangeant de la matière organique riche en carbone et en azote reproduisant le sol forestier, ou encore le mandala médicinal dont la construction en cercle permet à l'eau de circuler correctement. «En plus, l'ambiance est agréable et, si on ne connaît personne en arrivant, lorsqu'on repart, on s'est fait plein de copains», ajoute Mélinda, venue samedi avec une amie.

Si le jardin avance à grands pas, le reste du projet se met en place plus lentement. «Nous souhaitons aller plus loin que la simple étiquette bio et penser la ferme comme un système, esquisse Elise Magnenat. C'est innovant, car il ne s'agit pas uniquement d'agriculture, il y a aussi du commerce. Nous sommes en discussion avec la Ville et le Service de l'agriculture, ce qui prend du temps.» De son côté, la Municipalité souligne deux étapes importantes: le préavis pour le droit de superficie du domaine, puis la nouvelle affectation des sols.

Des ambitions élevées

Les ambitions sont élevées, puisque, au-delà de son rôle socio-éducatif, la ferme devra fonctionner économiquement. «Nous envisageons la vente directe, ainsi qu'un bistrot à la ferme, et le défi sera de convaincre les restaurateurs qui fournissent les crèches d'acheter nos produits», projette Elise Magnenat. Sur ce plan, la jeune femme précise que le domaine n'est pas tenu de faire grimper la part de local dans les cantines à 70%, comme évoqué il y a quelques mois: «Aucun contrat ne mentionne ce chiffre, même s'il y a un vrai intérêt en ce sens.» Municipale des Parcs et Domaines, Florence Germond précise que, s'il n'y a pas d'obligation, le cahier des charges indique clairement qu'il faut produire bio et local: «Ils peuvent trouver un autre débouché que les cantines, mais il y a, sur ce point, un intérêt pour les deux parties, et une équipe travaille déjà pour leur permettre d'intégrer le circuit.»

Le projet devrait connaître un coup d'accélérateur à l'automne avec le lancement du maraîchage et des grandes cultures. «Nous devons signer le bail agricole cet été, lorsque le fermier qui exploite le terrain aura terminé ses récoltes, annonce Elise Magnenat. D'ici là, nous espérons que tout sera un peu plus clair.» En septembre, le collectif commencera également à accueillir des crèches et organisera une «fête des récoltes» dans le cadre de la Semaine du goût. «C'est enthousiasmant. Le projet était très ambitieux et l'équipe est en train d'y répondre parfaitement», conclut Florence Germond. Un puzzle bio qui commence donc à prendre forme, même si quelques pièces demeurent en jachère. (24 heures)

(Créé: 27.06.2016, 20h28)