



La première partie du toit vert, la partie basse est de type plus sauvage (thym, fraises des bois, oliviers, figuiers, sarriette,...). La seconde partie, née en 2012, un peu plus haute, bénéficie d'un écosystème et c'est une vraie caverne d'Ali Baba en tomates, aubergines, poivrons, avocats, potirons, melons,...

Photos : Annemie Maes.

## BRUXELLES, TOUT VERT ET DANS LES AIRS...

### LES BIENFAITS DE L'AGRICULTURE URBAINE

On croit rêver... En plein cœur de la ville, sur les hauteurs d'un parking peu attrayant, un appartement lumineux pointe le bout de son nez, avec, dans son prolongement, une toiture verte unique à Bruxelles. On oublie le béton, les voitures, le bruit, pour se plonger dans le thym sauvage, les fraises des bois, les oliviers, figuiers, saules pourpres, calendula, tomates, framboises et cucurbitacés. Ecologie, biodiversité, écosystème, permaculture. Avec en prime : des ruches, une serre et une vue imprenable à 360 degrés sur les clochers, tours historiques, contemporaines et autres toits bruxellois.

À nos pieds, une rue ancienne, mais urbaine : la nature s'y fait timide. Autrefois pourtant elle devait être généreuse avec les terres du couvent de Jericho, celles du Béguinage et des grands jardins environnants. Quelques étages plus hauts, elle est la reine des toits ! Ce projet, un peu fou, mais qui aujourd'hui a valeur d'exemple, même à l'étranger, est celui d'Annemie Maes, artiste impliquée. Son travail artistique et interactif mêle films, documents, bases de données, livres, photographies et s'inscrit dans une ligne qui mélange autant la sociologie, la politique que l'économie et l'écologie. Propriétaire de cet espace depuis les années 1980 –d'abord bureau, puis logement– elle y aménage tout d'abord une terrasse. En 2009, lasse de cette longue perspective de toitures vides et tristes –pour un artiste un toit vide, c'est comme une toile vierge !–, elle se lance avec passion dans le dessin, la recherche et le modèle de ce «garden toproof» pas comme les autres.

Voir infos : <http://opengreens.net>



À peine un an plus tard la nature fait son entrée et le pari de la biodiversité est réussi. Depuis, ce projet ne cesse de grandir, d'évoluer, grignotant toit après toit. Annemie rêve même d'un champ de blé : il y aurait place... Elle rêve plus encore d'une multitude de toitures vertes à Bruxelles connectées les unes aux autres, un corridor biologique idéal pour la préservation de la biodiversité, des abeilles...

### UN JARDIN AU TOP

Pour son jardin, il a fallu opter avant tout pour un bon type de sol (sur le roofing). Le choix s'est porté sur de la lave –elle vient d'Alsace– et procure un sol bien drainé, pauvre en acides. Au total, 80 m<sup>3</sup> de lave ont été déversées. Quatre oliviers, jusque-là en pot, furent transplantés, et les fraises des bois s'en donnèrent à cœur joie, se propageant allègrement, tout comme le thym sauvage et la sarriette. D'emblée la jardinière aux mains vertes a travaillé sur les bonnes associations, les combinaisons de proximité. Les calendula, orange vif même à la fin de l'automne, apportent une note colorée au jardin mais sont aussi «bons pour tout», «chasse aux pucerons compris», tout comme le nasturtium. Ces associations (polyculture) assurent un excellent rapport de productivité de l'espace tout en favorisant une série de facteurs comme le pollen pour les abeilles, le contrôle de pucerons, une meilleure pousse, l'accueil d'insectes, d'oiseaux...

Ce jardin vert, qui ne se veut pas un jardin d'agrément même si on s'y sent très bien, se déploie en deux temps. La première partie, partie basse, de type plus sauvage, (thym, fraises des bois, oliviers, figuiers, sarriette...) est la mieux protégée du vent, grâce à une large cabane vitrée, pièce habitable, coupe vent parfait. Devant celle-ci six ruches offrent de délicieuses récoltes de miel, une seule cette année, deux la précédente. Ici le miel, caractérisé par une consistance longtemps liquide, a, selon les récoltes, un goût floral, mentholé ou d'arôme de tilleuls, ces derniers étant nombreux dans le quartier. Si à la campagne, les dernières récoltes s'achèvent vers le 21 juillet, en ville c'est plutôt mi-août.

La seconde partie du toit vert, née en 2012, un peu plus haute, est plus dégagée et donc plus exposée. C'est là qu'a pris place une serre préfabriquée en verre et aluminium. Elle bénéficie d'un écosystème, et c'est une vraie caverne d'Ali Baba en tomates, aubergines, poivrons, avocats, potirons, melons,... Annemie a récolté cette saison, quelque 150 kilos de tomates d'espèces différentes, en serre ou pas, cuisinant la nuit, se plongeant dans mille et une recettes, pour les accommoder !

Autour, l'espace potager de fruits, plantes médicinales, herbes méditerranéennes, légumes traditionnels se poursuit dans 55 palox (caisse de très grande taille utilisée en agriculture) (125 cm sur 125 cm) venant du

Limbourg, qui d'ordinaire servent à stocker les fruits des maraîchers, ici c'est une profusion de pommes de terres, carottes, fenouil, framboises, herbes diverses, choux, sauge. L'engrais, issu de mélanges de différents types de compost, est toujours naturel.

### AU CŒUR DES PLANTES

Passionnée par les plantes, l'artiste s'est lancée il y a peu dans des études d'herboristerie, non pas pour pratiquer le métier, mais pour comprendre les constituants d'une plante, la botanique, la biologie, les liens, le pourquoi, l'environnement... une façon d'aller plus loin encore dans la recherche de son jardin, de le faire évoluer de façon globale, de comprendre les interactions.

Elle a conçu son espace selon la pratique des couches multiples comme dans une forêt, avec tout d'abord le couvre-sol, puis de petits buissons, des gros buissons, des petits arbres, des grands arbres, des grimpants... Cette pratique, essentielle, renie volontairement le «côte à côte». Tous les éléments agissent en interaction les uns avec les autres et sont choisis soigneusement pour leur fonction (ce qu'ils procurent aux oiseaux, aux insectes), leur effet coupe vent, leurs sources multiples (eau, énergie...), leur résistance, leur impact de pesticide naturel...) c'est le principe de la permaculture.

L'avantage de cette incroyable toiture verte qui couvre près de 700 m<sup>2</sup> est aussi de réguler l'eau de pluie, elle récolte dans des containers l'eau des toitures avoisinantes et celle de la serre, de la cabane, qui lors d'un orage peut être de 5.000 litres en une heure.

Rien n'est décidé au hasard, et la technologie (arrosage automatique), les études (effets de pollution, compost, engrais) sont toujours très pointues ! C'est presque un laboratoire vert, d'autant plus passionnant que les passerelles lancées entre les différents écosystèmes, mettent en exergue leur incroyable logique : tout se tient si le choix est pertinent et les incidences sont multiples, pour l'homme, la nature, la ville, la faune, la flore...

Ce jardin vert ouvert, et en l'air, est loin des conceptions des jardins romantiques d'antan, mais il est bien plus vivant. Troisième millénaire oblige, il réveille nos consciences. Aujourd'hui si l'agriculture urbaine s'avère une nécessité, une envie, un besoin, elle reste aussi un plaisir pour l'œil, la bouche, l'odorat, à partager comme le fait volontiers Annemie. Collaboratrice active de différents projets urbains verts et artistiques, dont Okno (media-art-ecology)<sup>1</sup> elle participe souvent à des séances de travail à l'étranger, forte de son expérience.

Un jardin sur les toits de Bruxelles avec plus d'une centaine de variétés de fruits, fleurs, légumes, herbes et plantes, presque tous bons à manger –mais gare aux corneilles et aux pigeons– qui n'en rêverait pas ?

**Emmanuelle Dubuisson**