

T



Atelier de jardinage à la ferme agroécologique de Rovéréaz.

© Ferme Rovéréaz

3 minutes de lecture

◆ Un jour une idée ◆
 Vaud ◆ Agriculture

Emilie Veillon

Publié mardi 12 septembre
 2017 à 13:15, modifié mardi
 12 septembre 2017 à 14:56.

UN JOUR, UNE IDÉE

Fêter les récoltes d'une ferme communautaire ouverte sur la ville

Le domaine de Rovéréaz, sur les hauts de Lausanne, est depuis quelques saisons au cœur d'un projet agricole, pédagogique et social. La Fête des récoltes, le 17 septembre prochain, est l'occasion de le découvrir

Au printemps 2016, l'appel était lancé. Un collectif de six trentenaires et quadragénaires motivés qui venait de reprendre un ancien domaine familial à travers un contrat de location avec la ville de Lausanne allait donner le premier coup de pelle d'un potager pédagogique en permaculture de 1300 m². La ferme de Rovéréaz était née. Les citoyens étaient invités à participer au chantier, munis de pelles-bêches, gants, râtaux et bottes.

Le film Demain ayant sans doute semé des graines d'espoir d'un monde meilleur, les gens se sont pressés de loin par centaines pour contribuer à la création de ce potager exemplaire. «L'enthousiasme du public était en partie poussé par un appel d'air généralisé. Cette année,

ENCORE 8 ARTICLES GRATUITS À LIRE

on observe surtout des gens des quartiers voisins de Chailly et des Boveresses qui ont envie de s'engager de manière régulière. Dans cette idée, un créneau est posé tous les lundis, entre 16h et 20h, pour jardiner, planter, échanger et partager de bons moments», observe Elise Magnenat, membre de l'Association Rovéréaz, qui coordonne le volet pédagogique du projet. Le programme est libre et aucune inscription n'est nécessaire. Un panneau à l'entrée du jardin indique les différents projets en cours.

Lire aussi: Manier la pelle et le râteau en mode participatif à Lausanne

Un marché à la ferme a lieu tous les samedis de 9h à 14h. On y trouve les fruits et légumes bio cultivés sur un hectare de maraîchage du domaine ou livrés par des fournisseurs locaux. Le four en terre et paille construit collectivement est utilisé pour cuire chaque semaine les pains de François Turk, au levain naturel et avec des farines bio moulues sur meule de pierre. La vente se fait sur réservation et les pains de 400 ou 800 g sont disponibles sur place le jour de la fournée (jeudi) entre 16h et 19h à la ferme.



ENCORE **8** ARTICLES GRATUITS À LIRE



e de la Ferme agroécologique
rovéréaz, sur les hauteurs de
ne. Ferme Rovéréaz

Musique acoustique et atelier jardinage

Autre ouverture sur la ville, la Fête des récoltes est prévue ce dimanche 17 septembre. «Il y aura de la musique acoustique, de la soupe et des tartinades de légumes, des pizzas au feu de bois, des animations dans le jardin, type atelier de bouturage d'arbre et visite guidée axée sur la biodiversité, dans le but de partager nos connaissances. L'entrée est gratuite. Une partie de la nourriture et des ateliers sont à prix libre», précise Elise Magnenat.

Lire aussi: Le dernier fermier de Rovéréaz

Domaine de Rovéréaz, route d'Oron 127, 1010 Lausanne.

www.rovereaz.ch

_____ Suivez toute l'actualité du Temps sur les réseaux sociaux _____

FACEBOOK

TWITTER

YOUTUBE

INSTAGRAM

ENCORE  ARTICLES GRATUITS À LIRE

×