

Dans sa serre enterrée, des fruits et légumes du monde entier

Samuel Fourdrinier a bâti une serre enterrée de 200 m² dans son jardin. Il y cultive toute l'année des bananiers, avocatiers, mandariniers, citronniers... Ici, pas de pesticide, un arrosage limité et une végétation luxuriante.

QUENTIN SAISON
q.saison@charentelibre.fr

A 49 ans, Samuel Fourdrinier a trouvé la paix. « Mais le bonheur, ça se nourrit. » Avec sa femme Lydie, il a décidé de le cultiver dans un drôle d'endroit, au fond de la campagne confolentaise. Des tranchées de deux mètres de profondeur, couvertes de plusieurs dômes en bâche, forment la serre walipini du jardinier. Comptez tout de même 200 m².

La serre est luxuriante. Des pieds de tomate grimpent au plafond, suspendus à des fils. Le long des murs en terre, des avocatiers, mandariniers, physalis, citronniers, et on en passe, s'épa-

« Ici, on arrose très peu. L'humidité est maintenue sous terre. »

nouissent. Surtout, à l'intersection de deux tranchées, un bananier s'épanouit comme sous les tropiques. « Les fruits devraient être mûrs d'ici quelques semaines », anticipe Samuel Fourdrinier.

Un moine bénédictin, des touristes et de l'art

C'est parce qu'il croit en un autre modèle que Samuel Fourdrinier et sa femme se sont lancés dans ce projet. Il en est l'architecte principal ; Lydie Fourdrinier suit chaque détail de la serre avec intérêt et ne renonce pas à donner un coup de main mais c'est encore dans le hamac qui jouxte le bananier qu'elle se sent le mieux.

La serre a commencé à sortir de terre (ou à rentrer dessous ?) il y a deux ans. Tout filait droit, jusqu'à ce qu'une partie des parois s'effondre à cause de la pluie. Il a fallu construire un mur et pour cela, le



Samuel Fourdrinier a installé une serre walipini de 200 m² dans son jardin. Marius Caillaud

couple a fait appel à un ami, le père André-Marie, moine bénédictin, venu avec des renforts. En 2025, des touristes venus de l'étranger passer quelques jours à la ferme ont également donné un coup de main.

Tout ce petit monde a laissé son empreinte dans la serre. « Je leur demandais de laisser une marque, un message dans le sol », explique Samuel Fourdrinier. Namasté, messages d'amour, fragments de phrases en coréen... Les témoignages de ce brassage sont ancrés dans la chaux. Car au-delà de la production de légumes, la serre a vocation à « susciter l'émerveillement. On inclut des œuvres d'art parce qu'on veut créer de la beauté. »

Des variétés du monde entier

La beauté fait partie du message que souhaitent envoyer Samuel et Lydie Fourdrinier. L'autre partie consiste à affirmer qu'un autre mode de vie est possible. Le couple est largement autonome,

toute l'année, sur sa production de légumes. Ils en produisent même bien trop pour deux. Dans la serre, tout est bio. Et surtout, « c'est la solution anti-canicule, promet Samuel Fourdrinier, tout sourire. Ici, on arrose très peu. L'humidité est maintenue sous terre. »

Effectivement, des thermomètres indiquent une température de 25 °C. Un léger vent traverse la serre. « Je récupère des greffes et des noyaux du monde entier », explique Samuel Fourdrinier. Il a ses réseaux : les variétés sont finement sélectionnées, à l'image de l'avocat. « Celui qu'on trouve dans le commerce est gourmand en eau, celui que je sélectionne est rustique et n'en nécessite pas beaucoup. Dans la serre, les plantes vivent ensemble. » Sur le même principe que la permaculture.

Une trentaine d'heures par semaine

La serre walipini ne ménage pas le jardinier pour autant. Samuel

Fourdrinier y passe une trentaine d'heures chaque semaine. « Mais pour moi, c'est une solution intéressante, qui produit toute l'année même l'hiver, et permet de consommer des fruits exotiques qui ne prennent pas l'avion. Ça peut s'intégrer dans des projets d'économie circulaire, en permettant de réduire considérablement le transport. Ça permet de faire des économies un peu partout. » Les époux n'ont pas l'intention de s'arrêter là. Ils ne vivent pas de leur production et ce n'est pas le but ; cette dernière est complémentaire de leurs activités respectives. Lydie est sophrologue, Samuel est coach (mais il préfère le terme d'accompagnateur). Aujourd'hui, c'est vers les chefs que se tourne le couple. « On aimerait beaucoup qu'un restaurant gastronomique s'approvisionne en partie dans notre serre, ça serait une fierté. » Il n'y a qu'à croquer une tomate cerise sortie de la serre pour se convaincre qu'ils auraient toute leur place sur la table d'un étoilé.