

Résumé de l'atelier en ligne n°3

Conception en permaculture : De la ferme à la table et eCO-FOODs

Par Live With Earth

Le 16 juin, de 18h à 20h - 2h

Organisée par l'organisation Live With Earth (basée à Torres Vedras, au Portugal), cette session s'inscrivait dans le cadre de l'initiative YEFFI (Young Europeans Fighting Food Insecurity, Jeunes Européens contre l'insécurité alimentaire).

Elle visait à comprendre l'alimentation dans ses dimensions écologiques, culturelles et systémiques, en approfondissant les principes et les pratiques de la permaculture.

1) Structure et thèmes de l'atelier

A. Introduction à la permaculture

- Définition : le terme « permaculture » signifie « culture permanente » et met l'accent sur les systèmes durables et régénérateurs qui imitent les écosystèmes naturels.
- Éthique fondamentale :
Prendre soin de la Terre
Prendre soin des personnes
Partager équitablement (équité et générations futures)

2) Participation des participants

Les participants ont partagé leurs définitions et leurs expériences personnelles de la permaculture. Les définitions mettaient l'accent sur :

- Travailler avec la nature
- Utilisation efficace des ressources naturelles
- Santé des sols et de l'environnement
- Mode de vie systémique et éthique

Les expériences comprenaient :

- Vivre dans des éco-communautés hors réseau
- Observer la perte de biodiversité due à l'agriculture chimique
- Pratiquer la fermentation et le jardinage biologique

3) Principes de conception de la permaculture

Douze principes ont été présentés comme cadre pour une conception durable :

1. Observer et interagir – Apprendre le langage de la nature et coopérer avec elle.
2. Capturer et stocker l'énergie – Utilisation intelligente des flux d'énergie naturelle (soleil, eau, compost).
3. Obtenir un rendement – Garantir des résultats productifs.
4. S'autoréguler et accepter les commentaires – Projeter, s'adapter et évoluer.
5. Utiliser et valoriser les énergies renouvelables – Réduire la dépendance aux ressources limitées.
6. Ne produire aucun déchet – Boucler les boucles, composter, réutiliser, recycler, réparer, réduire.
7. Concevoir des modèles aux détails – Comprendre et planifier des conceptions croisées, de l'échelle micro à l'échelle macro.

8. Intégrer plutôt que séparer – Favoriser la synergie entre les éléments. Tout peut être intégré au profit de l'ensemble.
9. Utiliser des solutions modestes et progressives – Commencer par des solutions gérables et contrôlables pour apprendre avec elles, puis les améliorer et les développer.
10. Utiliser et valoriser la diversité – Renforcer la résilience grâce à la biodiversité. Les écosystèmes diversifiés sont plus solides et plus résistants.
11. Utiliser les limites et valoriser la marginalité – Tirer parti des intersections et des marges, c'est là que la magie opère dans la nature, où nous pouvons observer davantage d'expériences de création et de phénomènes intéressants.
12. Utiliser et répondre de manière créative au changement – Accepter la transformation, accepter les défis et les difficultés comme des opportunités d'innovation. Utiliser la créativité pour résoudre les problèmes et surmonter les difficultés.

4) Applications de la permaculture

- Fleur de permaculture

Sept domaines d'application :

- Gestion des terres et de la nature
- Construction (construction naturelle)
- Outils et technologie (par exemple, biogaz, systèmes alimentés par gravité)
- Éducation et culture
- Santé et bien-être spirituel
- Finance et économie (modèles circulaires et collaboratifs)
- Gouvernance communautaire (par exemple, sociocratie)

- Outils de conception

- Analyse sectorielle : cartographie du soleil, du vent, de l'eau, du bruit, de la faune, etc.
- Zonage : organisation des terres en fonction de la fréquence d'utilisation (zones 0 à 5)
- Gestion de l'eau : utilisation de courbes de niveau, de rigoles et de structures en A pour retenir l'eau

(conserver, stocker, ombrager, répartir, infiltrer)

- Types de sols et pH : compréhension des couches du sol et de la disponibilité des nutriments
- Agroforesterie : conception de forêts alimentaires à sept couches verticales
- Succession naturelle : observation de l'évolution des écosystèmes au fil du temps

5) Systèmes alimentaires et projet Ecofoods

- Ecofoods : un système alimentaire circulaire en boucle fermée intégrant :

- Jardins biologiques
- Compostage
- Production de biogaz
- Banques de semences
- Cuisine à énergie renouvelable
- Sensibilisation éducative (par exemple, camions de légumes)
- Hydroponie et aéroponie : alternatives efficaces pour la production alimentaire urbaine et à haute densité

6) Compostage et santé des sols

- Les éléments essentiels du compostage : air, eau, chaleur et diversité
- Lombricompostage : utilisation de vers pour un compost plus rapide et plus riche
- Hygiène du compost : éviter l'excès d'agrumes, d'ail et d'oignons

7) Modèles naturels et conception biophilique

- Cinq modèles naturels :
 - Spirales
 - Ramifications (dendritiques)
 - Vagues
 - Filets
 - Radiaux (par exemple, géométrie sacrée)
 - Conception biophilique : intégrer la nature dans les espaces humains grâce à des connexions sensorielles et spatiales

8) Réflexions finales

L'atelier s'est conclu par un appel à l'action :

- Repenser les systèmes alimentaires
- Adopter la permaculture comme mode de vie et philosophie de conception
- Appliquer les principes écologiques à la vie quotidienne et aux projets communautaires

Les participants ont été invités à consulter les supports de présentation et à rester en contact en vue d'une future collaboration.