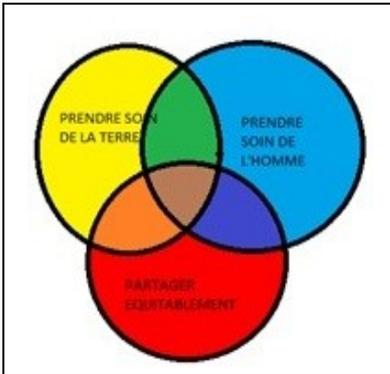


Petite étude technico-économique du jardin agro-écologique du CARABE...

Pour l'inspiration de votre propre système.

Les idées directrices :



Prendre soin de l'humain. Le jardin du CARABE est un **jardin nourricier** dont le but est d'assurer l'**autonomie alimentaire** en fruits, légumes, plantes aromatiques et médicinales des habitants du lieu, Yves et Martine. Apprendre l'autonomie a commencé, pour Martine, par apprendre à produire l'essentiel de sa propre alimentation. L'agroécologie est aussi une passion qui l'anime.

Prendre soin de la terre. Autre but recherché : **aggrader la fertilité du sol et la productivité du jardin sans intrants.** C'est-à-dire de produire le plus possible de biomasse sur place et de s'appuyer essentiellement sur le recyclage des effluents de l'habitat et de l'atelier de menuiserie pour produire l'humus. **Produire semences et plants** limite aussi les dépenses d'« intrants ».

Générer l'abondance pour permettre les échanges équitables. L'échange des surproductions contre les intrants (compost de fumier, broyat de bois, plantes nouvelles, petit matériel, matériaux de construction,...) est privilégié. L'essentiel des plants et semences excédentaires sont donnés ou représentent une valeur ajoutée aux formations. Par ailleurs, le jardin du CARABE est le **jardin d'expérimentation** privilégié de l'activité professionnelle de conseil et formation en agroécologie et permaculture de Martine. Cette activité salariée génère l'argent nécessaire aux échanges marchands.

Le contexte

Cette étude est à considérer dans le cadre d'une **économie domestique. Les résultats ne sont pas transposables à un projet professionnel (évaluation coûts et prix, dimension, normes, taxes...).**

Surface totale de la parcelle (maison + parking, chemins, terrasse + zones vertes) = **1200 m²**

Surface totale "verte" -> pelouse, haies, arbres, potager = **800 m²**

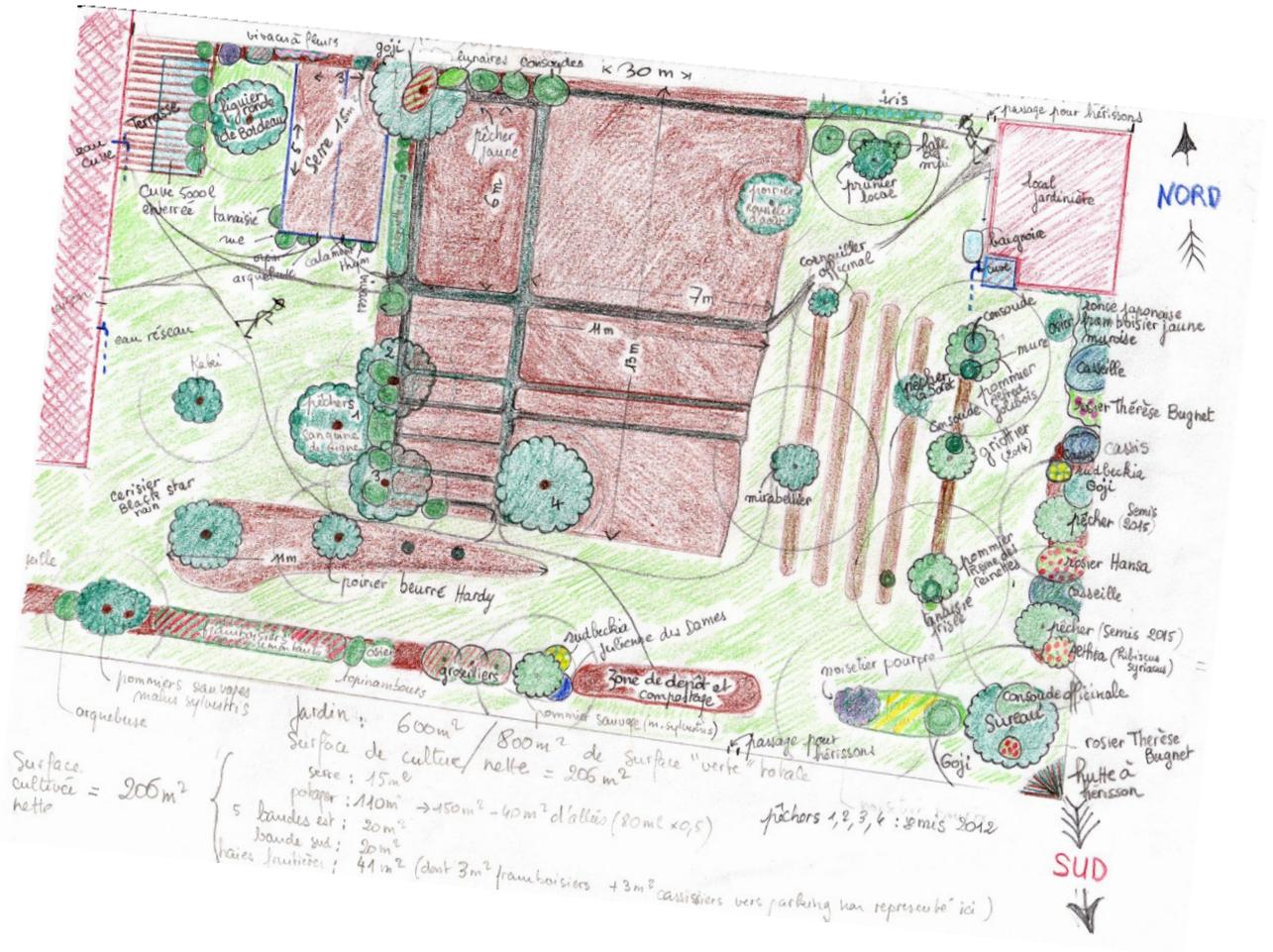
Surface nette de sol cultivé = 206 m² (passe-pieds et allées décomptées) soit **25%** de l'ensemble de la surface végétalisée.

490 mètres linéaires de cultures/ surface cultivée-> $206:490 = 0,42$ m entre chaque ligne

Environ **2000 plantes** dont 27 arbres fruitiers et une centaine d'arbustes, ligneuses (fruits rouges et ronces cultivées) et vivaces herbacées (fleurs, aromatiques,...), soit plus de **9 plants au m²** cultivé grâce aux cultures étagées et aux successions de 2 cultures sur la même parcelle.

Les **pois de récolte** ont été notés précisément après complet nettoyage des produits, qualité « prêt à cuisiner ». Les quantités déclarées ne tiennent pas compte de toutes les récoltes -> fruits ou légumes offerts ou consommés sur place, framboises et mures par exemple, n'ont pas toujours été pesés.

Précisons aussi que la spécialité de Martine est la **production de semences.** D'où les quantités produites et résultats surprenants concernant cette production.



Plan d'aménagement du potager principal (600m²)



Situation générale (photo 2015, site web géoportail)

Les résultats en bref :

Total poids des P.A.M., fruits et légumes produits : 600kg soit **3 kg** de produits frais /m² cultivé
140 produits différents récoltés. 23% des espèces génèrent 83% du chiffre d'affaires "production de légumes"

Valeur marchande: 4500€ soit **21,50€ au m²** cultivé.

Valeur semences produites : 15300€

Valeur plants produits : 900€.

Le montant paraît énorme mais pourtant bien réaliste si on considère le prix des semences et plants achetés au détail.

Une valeur estimée à **1000€** est **autoconsommée**.

Un volume de semences est conservé au congélateur mais l'essentiel est donné (Solimence, trocs de graines, grainothèques, etc.). C'est la raison pour laquelle le montant n'est pas traduit en économie ou revenu. C'est plutôt un capital vivant qui appelle à être semé à tous les vents !

Production de biomasse autonome = +/- **4 m³** de déchets verts

Recyclage de 80 l. de cendre de bois, 150l d'urine, 1m³ de copeaux de bois

Import de 2 m³ de BRF + 0,4 m³ de fumier de cheval composté

Consommation d'eau = 130 l. au m² dont la moitié en eau du réseau d'eau potable soit 27m³ au total (été 2017 très sec)

Amortissement matériel + cout intrants = +/- 1200€ par an.

Salaire net conseil et formations : **310€ par mois**

Valeur P.A.M., fruits et légumes = **350 € par mois**

Temps de travail : 1040 h./an dont 700 h. /an estimé pour la production alimentaire ; 340 h./an de travail salarié ; soit 7.90€ net de l'h.

Perspectives et suites

. Comptabiliser le **temps de travail** nécessaire à produire l'ensemble et, dans l'idéal, le temps nécessaire à chaque production (semis, plantation, entretien culture, récolte, nettoyage, ...)

. Valoriser la **transformation** des aliments pour leur conservation et le conditionnement des semences me paraissent une suite logique à donner à cette étude.