

Retour sur les mercredis au jardin avec les ateliers Eco'logiques

Atelier 1- l'eau du captage au jardin



En salle : Présentation du groupe autour du jardinage, nos intentions vis-à-vis de ces ateliers (autour de photos, chacun sélectionne celle qui lui parle et explique au groupe sa vision du jardin)



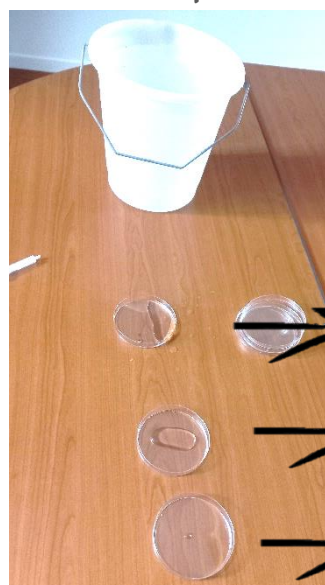
Découverte et échange autour du grand cycle de l'eau en replaçant les termes liés aux réservoirs aquatiques et aux fonctionnements hydrologiques sur le schéma (nappes, mer, cours d'eau, sources ruissellement, évapotranspiration, infiltration, évaporation, précipitation...)



Même réflexion autour du petit cycle de l'eau (Eau potable jusqu'au rejet des eaux usées traitées de la station d'épuration) en repositionnant les éléments selon l'ordre des opérations du puisage au traitement sur le schéma. (Captage/pompage de l'eau - traitement- stockage dans le château d'eau- distribution puis rejet vers la STEP)



Estimation de la quantité d'eau douce disponible sur terre pour nos usages



Volume d'eau sur la planète
(seau de 5 L)

Seulement 2,4% d'eau douce sur terre (120 ml)

Seulement 30% de cette eau douce reste disponible (sous forme liquide) (soit 4ml)

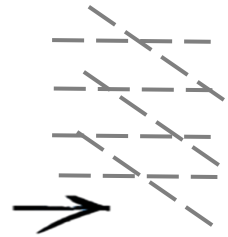
Seulement 1% utilisable (1 goutte)

4

Découverte de l'eau dans le jardin puis initiation à la technique de la lasagne en permaculture...



2) Aérer son sol au niveau du futur emplacement de la lasagne, en enfonçant la bêche dans le sol et soulevant légèrement sans retourner, réitérer le geste sur toute la longueur puis en croisant dans l'autre direction



1) Positionnement de la lasagne sur la zone préalablement aérée et création de couches superposées entre matière sèche (riche en carbone) et matière fraîche (riche en azote)

Alternance ici de couches de paille, crottin frais, tonte de pelouse, crottin, feuilles, crottin, un saupoudrage de cendre (extrêmement peu) puis l'on poursuit pour finir avec la couche de paillage (paille ici) que l'on protège contre l'assèchement avec du foin. Entre chaque couche un grand seau d'eau est versé afin que la lasagne soit bien humide et ainsi éviter l'arrosage voire le limiter en période estivale (sèche).

L'idéal étant de mettre à tremper les différentes matières préalablement à la réalisation de la lasagne afin que les couches soient très imbibées d'eau.

Vigilance quant à l'utilisation de grosse quantité de crottin très riche en azote, afin de limiter son lessivage dans le milieu et de « polluer l'eau » il est recommandé de placer des cultures très gourmandes en azote (telles que les courges...)



5

Les carrés potagers du SMBVYC ont été désherbés puis paillés dans la perspective des futurs ateliers

