





mercredi 18 octobre 2017

les CAUE de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire

Joël Abbey et Carole Chenuet
président et présidente

Gérard Faivre et Michel Michaud
directeurs

et les équipes

sont heureux de vous accueillir à la journée

découverte de la permaculture

au domaine Alôsnys

(Curgy-Saône-et-Loire)

www.alosnys.com

Journée organisée par le CAUE de Côte-d'Or
en partenariat avec le CAUE de Saône-et-Loire.



Dijon

Cury

Chalon-sur-Saône



10 km

Programme

- 10h30 **visite guidée du domaine**
interventions d'Aurore, d'Adrien et de Bruno, permaculteurs
- 12h00 **réconfort des papilles : pique-nique**
- 13h30 **ateliers au choix**
(prévoir une tenue adaptée : bottes, habits pour atelier cuisine...)

*atelier **Jardin en permaculture***
réalisation d'une butte de culture et d'un compost

*atelier **cuisine***
préparation d'un pesto ou d'un sirop avec les fruits, légumes, plantes aromatiques et fleurs du jardin.
- 15h00 **dégustation du sirop et échanges autour d'ouvrages**

« Travailler avec et non contre la nature »



La permaculture

Permaculture ! Le mot peut surprendre tout d'abord. Par définition, le concept de permaculture (composé de perma = permanent) est un mode de culture économisant le travail de l'Homme et l'énergie extérieure, obtenant beaucoup de la nature sans la surexploiter, fournissant une grande variété d'aliments de qualité et de produits utiles, convenant particulièrement à l'autosuffisance. Elle est applicable aux exploitations de toutes tailles. Voilà les caractéristiques de la permaculture, telles que ses initiateurs australiens : Bill Mollison et David Holmgren, et ses pionniers américains et européens ont commencé à pratiquer dans les années 70.

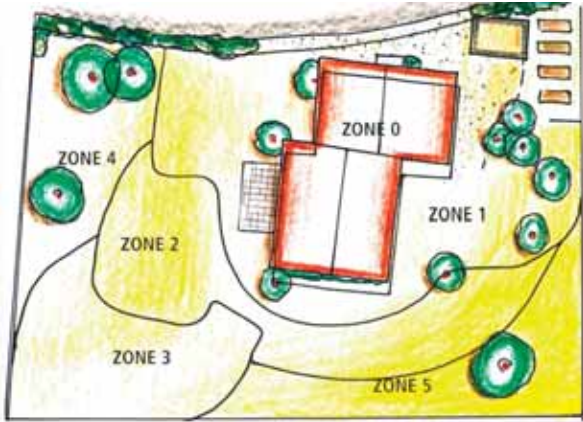
Basée sur les cultures permanentes, la notion de permaculture s'appuie sur un ensemble de techniques très pratiquées dans le monde. Dans les pays tempérés, c'est par exemple la prairie permanente et le bocage (ci-contre de Saône-et-Loire). Dans les pays tropicaux, c'est par exemple les systèmes agraires des Indiens du Michoacan au Mexique. Des lignes anti-érosives d'agaves, des arbres fruitiers et fourragers, des haies et bosquets, des cultures annuelles composent le paysage. En France et dans le monde, on observe une multitude d'ingénieux procédés de paysans « permaculteurs sans le savoir ».

Aujourd'hui les principes de la permaculture s'étendent aux domaines de l'énergie, des infrastructures sociales... afin d'aménager de façon durable nos espaces de vie. De grandes ou très petites surfaces sont déjà exploitées. Les jardins des particuliers peuvent aussi facilement devenir des écosystèmes proches de la nature, résistants, durables et rentables.

Organisation spatiale

Bill Mollison et David Holmgren nous livrent, dans leur ouvrage « Permaculture, une agriculture pérenne pour l'autosuffisance et les exploitations de toutes tailles », que l'idée maîtresse de la permaculture est spatiale. Il faut penser d'abord en termes de zone, secteur, angle, élévation... afin d'utiliser au mieux l'énergie gratuite du soleil : « la permaculture est avant tout une agriculture de la photosynthèse ».

De façon schématique, la permaculture définit différentes zones de culture selon l'intensité et la fréquence du travail du sol, des soins, des récoltes et des ressources naturelles du site. Les sites où l'on se rend fréquemment seront placés à proximité de l'habitation. L'aménagement des espaces doit prendre en compte les caractéristiques paysagères du lieu, à l'échelle du jardin mais aussi du grand paysage.



Les zones d'intensité d'utilisation

Zone 0 : maison

Zone 1 : plantes aromatiques, les légumes frais, les salades, les fruits en espalier, la réserve d'eau pluviale ; des fleurs, une serre, un atelier

Zone 2 : les petits animaux, les fruitiers, les baies, le potager

Zone 3 : les fruits des champs (céréales, pommes de terre, maïs), les fruitiers, les animaux de taille moyenne, les pâtures, les champs et les étangs

Zone 4 : les surfaces pâturées et boisées, les grands animaux

Zone 5 : zone sauvage = forêt, tourbière, marais.



S'inspirer du paysage

Les abords de nos maisons de village ou de hameau étaient autrefois agencés pour optimiser les cultures, les circulations d'engins et des travailleurs, voire les pratiques professionnelles autres qu'agricoles. Ils constituent souvent un héritage précieux : organisation particulière, petits éléments construits (puits, poulailler, murs...), végétaux bien installés, matériaux locaux, connaissance des sols ...


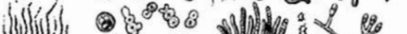


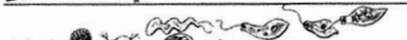


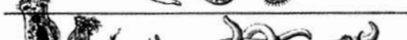



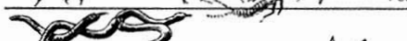








Notre jardin « privatif » fait partie du paysage « de chacun », dans nos territoires très vallonnés comme le Morvan, ou les côtes viticoles.

Observer le paysage alentour permet de prendre des repères et des sources d'inspiration pour que notre jardin (parfois même notre maison ou une extension !) s'y glisse en douceur :

- la dimension,
- l'organisation et les limites des parcelles : murs, arbres, haies...,
- le contexte bâti : proximité ou non des maisons et des annexes, alignement des pignons, présence de murs en limite de propriété, nature des matériaux présents...,
- les vues : vue de loin en direction du jardin, vue depuis le jardin vers l'extérieur, vue depuis la maison vers le jardin, etc.

Les végétaux aux alentours indiquent la nature du sol et nous guident pour les futures plantations.

Il y a de la vie dans le sol: les 30 cm de la couche supérieure contiennent des milliards d'organismes (la plupart d'entre eux nous sont invisibles).

| Micro-organismes végétaux | |
|---|-----------------------------------|
|  | 50 g Bactéries 1 000 000 000 000 |
|  | 50 g Actinomycètes 10 000 000 000 |
|  | 100 g Champignons 1 000 000 000 |
|  | 1 g Algues 1 000 000 |
| Micro-organismes animaux | |
|  | 500 000 000 000 Flagellés |
|  | 10 g Rhizopodes 100 000 000 000 |
|  | 1 000 000 Ciliés |
| Petits animaux | |
|  | 0,01 g Rotifères 25 000 |
|  | 1 g Nématodes 1 000 000 |
|  | 1 g Acariens 100 000 |
|  | 0,6 g Collemboles 50 000 |
| Petits animaux de plus grande taille | |
|  | 2 g Polychètes 10 000 |
|  | 1 g Escargots 50 |
|  | 0,2 g Araignées 50 |
|  | 0,5 g Isopodes 50 |
|  | 4,5 g Multipèdes 300 |
|  | 1,5 g Coléoptères et larves 100 |
|  | 1 g Diptères 100 |
|  | 1 g Autres insectes 150 |
|  | 40 g Vers de terre 80 |

Préparer une terre fertile

La création

Le sol, la peau de notre terre, est devenu au fil des millénaires ce qu'il est aujourd'hui. Jusqu'à une profondeur de 10 cm sous la surface vivent des organismes aérobies qui ont besoin d'oxygène. Ils produisent, à partir des matériaux organiques, un sol souple, humifère, perméable brun foncé. Les vers de terre produisent 80 tonnes/hectare et par an d'excréments riches en nutriments. Ils créent un réseau très fin de tunnels. La formation d'humus dans la forêt est un exemple.

L'histoire du sol, le sol menacé

De nombreuses civilisations de l'Antiquité en Mésopotamie, Afrique du Nord, Grèce et Italie ont été à leur apogée tant que leurs sols ont été fertiles. Elles ont disparu en raison de défrichages, de surexploitations du sol et de la perte de la fertilité des sols. On observe ainsi des parallèles entre la disparition d'une civilisation et l'histoire de son sol. De nos jours, à cause de notre agriculture industrielle moderne, nous nous exposons à cette même menace. En un minimum de temps, on doit obtenir les meilleurs rendements grâce aux engrais, pesticides et machines. Comme le montrent les études, nous gaspillons de l'humus et nous réduisons la fertilité des sols. En hiver, nos sols sont souvent nus et non protégés, si bien que la partie fertile est balayée par les pluies ou, par temps sec, elle est emportée par le vent. Ainsi on perd cette terre précieuse plus vite qu'on ne la crée si bien que, dans le monde, les sols fertiles se font de plus en plus rares.

Le respect du sol

Règle n° 1 : Pas de sol nu, non protégé et labouré

Quand on laboure le sol, on fait mourir une partie des organismes car certains ont besoin de lumière et d'oxygène tandis que d'autres vivent sans. Le sol doit toujours être recouvert de plantes ou couche de mulch. Cela nourrit et évite que l'eau de pluie ou de ruissellement une fois chargée de spores de champignons présents au sol, éclabousse les feuilles les plus basses, par exemple le mildiou chez les tomates.

Règle n° 2 : Diversité et culture de légumineuses

Certaines légumineuses (par exemple pois, haricots) possèdent des rhizobiums sur leurs racines grâce auxquelles elles fixent l'azote de l'air. Après les récoltes, les racines peuvent être laissées. Pour les plantations, aucune surface libre et non plantée ne doit être laissée. En hiver, les épinards d'hiver, la mâche, les choux de Bruxelles, les poireaux d'hiver, les oignons d'hiver, les pois mange-tout semés à l'automne, le seigle d'hiver, permettent de bien aérer le sol.

Les analyses du sol

Celui qui veut intervenir dans la structure de son sol doit en connaître sa composition. On peut en déterminer certaines qualités grâce au bon sens. Est-ce que le sol est argileux ou sableux ? Trouve-t-on des pierres calcaires ou des roches primitives comme le granit ou le gneiss dans son sous-sol ? Est-ce que le sol est plutôt acide ou basique ? Le degré d'acidité (la valeur du pH) peut être

mesuré grâce à du papier pH. De façon idéale, le pH devrait être entre 6,5 et 7. Les plantes sauvages qui poussent dans le sol nous donnent également des renseignements quant à sa nature. Il est intéressant de connaître un peu mieux ces plantes. La prêle des champs indique un sol minéral argileux, la véronique un sol alcalin riche en nutriments, le galinsoga à petites fleurs une terre acide riche en azote, l'oseille un sol compact et trop engraisé et la renoncule rampante la présence d'eau stagnante. Celui qui veut savoir si un sol contient des métaux lourds ou si la terre est riche en nutriments doit se rapprocher de professionnels.

Les travaux de Lydia et Claude Bourguignon font référence sur ce sujet.



Le compost

L'emplacement

Le compost est à l'origine de notre sol fertile et c'est la raison pour laquelle il est un élément incontournable dans le jardin naturel. Il est alors important de s'interroger sur le meilleur emplacement du composteur. Il est souvent reclus au bout du terrain. Mais, en permaculture, on applique le principe des zones d'intensité d'utilisation, c'est-à-dire des chemins les plus courts. Plus on se rend à un endroit, plus cet endroit doit être proche de la maison : le composteur ne doit donc pas être trop loin de la cuisine ni du potager. Idéalement, il est à l'ombre. Suffisamment d'espace autour doit être prévu pour brasser et vider le compost. Dans le compost, il y a une multitude de décomposeurs, comme des bactéries, des vers de fumier, des flagellés, des collemboles, etc. Ils aiment la chaleur, l'ombre, l'humidité, mais pas l'eau.

La fabrication

Pour le « compost noble », il faut prêter attention au bon équilibre entre les apports de « déchets verts » et de « déchets bruns », l'apport d'air et d'humidité. Les déchets verts sont humides, fins et riches en azote. Les déchets bruns sont secs structurant et riches en carbone. Les différentes matières apportées doivent être disposées sur le tas. Un brassage est à effectuer une à deux fois par semaine en surface pour aérer le mélange. Le compost est aussi riche en fertilisants que la plupart des fumiers.

L'utilisation

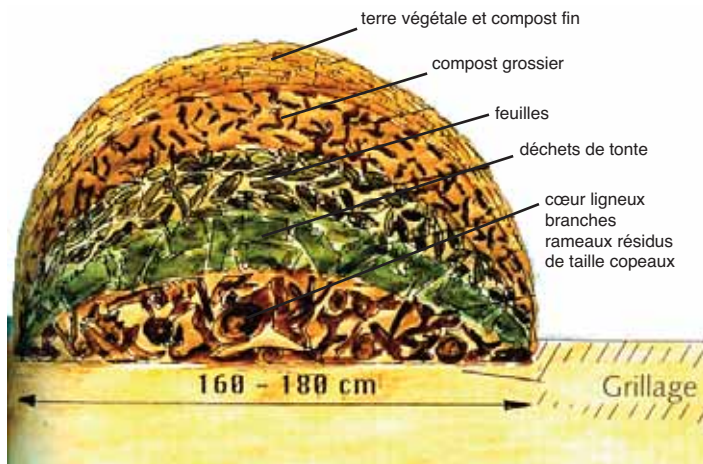
Le compost peut être ajouté aux plantations à la fin du

printemps (fin mai). Cette étape est essentielle pour les plantes gourmandes en nutriments, comme les choux, les tomates, les céleris, les courges, les courgettes. Elle permet d'anticiper la période de croissance maximale au début de l'été. Il faut néanmoins faire attention à ne pas mettre trop de compost en une seule fois. Il est préférable de mettre de petites portions (2 à 3 pelles par m²) à intervalle de 2 à 3 semaines.



La culture sur buttes ou surélevée

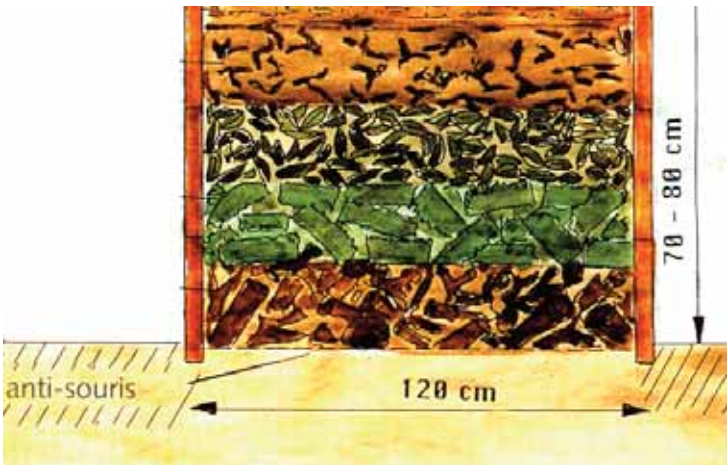
Les cultures surélevées ou sur butte peuvent offrir plus de nutriments aux plantes et tiennent leurs racines au chaud. En outre, une culture sur butte permet d'augmenter la surface de culture et d'optimiser, partiellement, l'exposition au soleil. Elle permet de ménager le dos et peut même être aménagée comme une table afin d'être accessible à une personne handicapée. L'automne est la période idéale pour construire un massif surélevé ou en butte en raison de l'abondance de bois, de branches, de déchets végétaux, de matériaux broyés et de feuilles. On peut ainsi recycler les déchets de jardin sur place. Contrairement aux massifs plats, les massifs surélevés ou sur butte exigent beaucoup de travail et de temps.



Durant les deux premières années, le feuillage en décomposition chauffe le massif, c'est le cœur du massif, constitué de bois, qui prend le relais. Après 4 ou 5 années, la butte a diminué de moitié et est épuisée.

Pour créer une butte classique, il faut d'abord retirer environ 20 cm d'humus, puis on garnit le sol de morceaux de branches et de matériaux broyés d'une épaisseur de 80 cm. Puis on y dépose des couches d'humus et y ajoute une couche épaisse de feuillage, puis de compost grossier et finalement on recouvre le tout de fin compost mûr et de terre.

On crée de la même manière des cultures sur buttes surélevées. Cette technique permet de fournir beaucoup de nutriments aux plantes gourmandes en azote, ainsi que de la chaleur.





L'arrosage

L'eau de pluie est une ressource gratuite, que la permaculture incite à utiliser de diverses manières: arrosage, création de mares, ruisseau...

La récupération d'eau pluviale doit être pensée en amont du projet. Il suffit de posséder une surface de captage minimum (toiture ou autres surfaces planes). À titre d'exemples, une maison de 120 m² au sol avec une toiture légèrement inclinée, peut récupérer 50 m³ d'eau.

Planifier les plantations

C'est au plus tard à la fin de l'hiver qu'il faut planifier ses plantations, pour commander à temps les graines nécessaires afin de pouvoir planter ou semer les choux, les légumes racines, les betteraves rouges et les courges à la fin mai. À la fin de l'été, on sème ensuite les salades d'hiver comme la mâche, les épinards d'hiver ou le radicchio rouge. Il est souhaitable de multiplier les différentes variétés de salades et de répartir les récoltes dans le temps. Il est donc important de semer toutes 2 à 4 semaines pour assurer des récoltes suffisantes.

Associer les plantes

L'association de certaines plantes permet d'obtenir de meilleures récoltes et limite l'utilisation d'intrants. Cette méthode du compagnonnage est issue de la pratique. Quelques principes sont à connaître: les apiacées se protègent réciproquement, les légumineuses enrichissent le sol en azote et les liliacées et les légumineuses doivent être séparées. Exemples d'associations: mâche, poireaux, oignons blancs.

Produire ses propres plants

Les semences locales

Nous dépendons aujourd'hui de grands groupes agroalimentaires. Ils ont la main mise sur tout le système, depuis les semences jusqu'aux engrais et pesticides en passant par les terres végétales. Il s'agit souvent de semences manipulées génétiquement, brevetées ou alors d'hybrides. Cette dépendance vis-à-vis de grands groupes et l'endettement qui y est associé, fragilisent l'existence de petits paysans dans les pays les plus pauvres.

Par conséquent, il est important que nous puissions vivre en autosuffisance en nous fournissant en semences résistantes et adaptées à notre région. Cela permet aussi de conserver une grande diversité. Dans la mesure du possible, il faut cultiver soi-même les plantes qui servent à faire de la semence ou bien faire des échanges avec des connaissances (associations, voisinage).

En nous fournissant auprès d'entreprises biologiques, nous contribuons tous un peu à la sauvegarde de la diversité biologique. Les espèces anciennes adaptées à la région sont moins fragiles et souvent plus vitaminées que les espèces qui fournissent de grands rendements. Elles n'ont besoin ni d'engrais artificiels ni de pesticides, si on les cultive correctement.

Faire ses graines

Il est facile de faire des graines de haricots, petits pois, concombres, tomates, piments, etc. Pour ce qui est de la famille des haricots et des pois, on laisse les gousses mûrir. Puis on les écosse et les conserve dans des corbeilles à l'air libre en indiquant les noms. Chez les concombres, tomates, piments, courges et autres, on récolte les graines à partir des fruits mûrs. Pour ce faire, on choisit les sujets les plus gros et les plus beaux. On dépose leurs graines humides sur du papier essuie-tout, on les conserve dans des enveloppes sur lesquelles on note les noms, l'année et leurs qualités particulières. Quant aux plantes qui ne forment des graines qu'en deuxième année, comme la salade, le fenouil, l'arroche des jardins, l'endive, le radicchio rouge, la roquette, la mâche, le pourpier, etc., on ne récolte pas tout, on en laisse quelques-unes pour qu'elles fleurissent. Chez le radicchio, par exemple, des inflorescences bleues, semblables à celles de la chicorée sauvage, et dans lesquelles se forment les graines, apparaissent la deuxième année. On les récolte et les conserve à l'abri de l'air dans des enveloppes sur lesquelles on note toutes les indications.



Quelques plantes pour changer l'ordinaire

La citronnelle

Cette plante herbacée est originaire de l'Asie du sud-est et du sud-ouest de l'Inde. On la cultive essentiellement au Sri Lanka, à Java, aux Philippines, en Floride et en Californie. C'est une plante tropicale : elle a besoin de beaucoup de chaleur, d'humidité et de lumière.



L'artichaut

L'artichaut (*Cynara Scolymus*) appartient à la famille des Asteracées, comme le tournesol, le pissenlit, le radicchio, l'endive ou le topinambour. Leurs plus proches parents sont les chardons. Le genre *Cynara* vient de la région méditerranéenne et du Nord de l'Afrique. Les Égyptiens anciens les utilisaient déjà il y a 2500 ans comme légume pour régime. Les Sarrasins ont introduit ce chardon gourmand en Sicile. On le cultive aujourd'hui dans de nombreuses régions très chaudes d'Europe comme dans le Sud de la France.

La question fut: peut-on réussir à cultiver cette plante dans notre jardin ?

Après plusieurs années de cultures réussies, on a compris que les artichauts (qui ne supportent que difficilement les fortes chaleurs et la sécheresse) se sentaient bien sous notre climat, quand ils se trouvaient à un emplacement protégé et ensoleillé dans le jardin. Leurs emplacements de prédilection sont sur butte que l'on prépare avec beaucoup de matières végétales et de compost.

Cultures associées: les Astéracées s'associent très bien aux Liliacées, donc avec des oignons.



Les poires-melons

La région d'origine de la poire-melon (ou *pepinos*) est l'Amérique du Sud. Elle était déjà cultivée il y a 2000 ans par les Incas dans les Andes. Elle pousse au Chili, en Équateur et au Pérou jusqu'à 3000 m au-dessus de la mer. Comme la pomme de terre et la tomate, cette plante a été amenée en Europe par les Conquistadors. Elle est arrivée en France en 1780. On la retrouve en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Elle fait partie de la famille des Solanacées comme l'aubergine, la pomme de terre ou la tomate. En principe, les poires-melons poussent dans les mêmes conditions que les tomates. Elles ont besoin de bonne terre dans laquelle il y a du compost, il leur faut suffisamment d'humidité aux racines, mais leur « tête » doit être sèche et exposée au soleil. Les pepinos sont, comme les tomates, sensibles au froid, c'est-à-dire qu'on ne peut les repiquer dehors qu'après les « saints de glace ». Mais dans l'ensemble, ils sont un peu plus résistants que les tomates.

Cultures associées: La poire-melon semble apprécier la compagnie de haricots nains, des pois et du persil.



Les patates douces

Les patates douces ne sont absolument pas de petites pommes de terre, mais elles appartiennent à la famille des Convolvulacées et au genre des Ipomées ! Ses formes sauvages viennent d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud. Aujourd'hui on en cultive en Italie, Espagne et Portugal.

Cultures associées:

Dans les plantations, on les associe souvent avec des choux, des fèves et des poireaux.



Bibliographie

La permaculture

- Permaculture 1 : Une agriculture pérenne pour l'autosuffisance et les exploitations de toutes tailles, Bill Mollison & David Holmgren, 1986, Édition Debard, traduit en 2006
- Permaculture 2 : Aménagements pratiques à la campagne et en ville, Bill Mollison, Édition Debard, traduit en 2011, lien : <https://verslautonomie.files.wordpress.com>
- Introduction à la permaculture, Bill Mollison, Passerelle Eco, 2012
- Permaculture, Guérir la Terre, nourrir les hommes, Perrine et Charles Hervé-Gruyer, Acte Sud, 2014
- La permaculture dans un petit jardin, créer un jardin autosuffisant, Kurt Forster, Ulmer, 2014
- Mon verger en Permaculture, 4 saisons du jardin bio, Hors-série n° 14
- Semences potagères, Le manuel pour les produire soi-même, Andrea Heisteringer, Arche Noah et Pro Specie Rata, 2015.

Concevoir son jardin naturel

- Revue Maisons paysannes de France, n° 187, printemps 2013, Dossier Les abords de la maison
- Le jardin de campagne, fiche thématique CAUE 71 (à télécharger)
- Le jardin paysan, Louise Ranck, Editions du Rouergue, 2002

Jardiner pour la biodiversité

- Manifester pour une agriculture durable, Ed Actes Sud 2017, Lydia et Claude Bourguignon
- Le plaisir de faire ses graines, Terran, 2005
- La nature sous son toit, Delachaux et Niestlé, 2006

- Jardiner avec le changement climatique, Hachette pratique, 2008
- Compostons pour redonner sa fertilité à la terre, Jean Paul Collaert, Terran, 2008
- Dingue de plantes, Didier Willery, Editions Ulmer, octobre 2012
- Guide de gestion différenciée à l'usage des collectivités, Natu-reparif, 2009
- Revue Terre vivante : Une bonne terre pour un beau jardin, 2009- Jardins partagés, Utopies, écologie, conseils pratiques, 2008 - Compost et paillage au jardin ; recycler, fertiliser, 2008 - Une mare naturelle dans votre jardin, 2008 - Le guide du jardin Bio potager, verger, ornement, 2009 - Les 4 saisons du jardinage
- Fiches thématiques du CAUE 71 : Vers un jardin écologique, Le jardin de campagne, Les plantes vivaces (à télécharger : www.caue71.fr/fiches-references-a-telecharger.html#detail_documentation_48)
- Fiches conseils des CPIE : Pesticides, pourquoi jardiner sans ? Compost et engrais naturels, le paillis, le potager, l'eau sa gestion écologique (à télécharger sur www.jardiner-naturellement.org/les-jardi-conseils-de-jojo.html)
- Le guide malin de l'eau au jardin, écologie et économie, 2007

Références filmographiques :

- L'éveil de la permaculture, Adrien Bellay, 2017
- Le potager de mon grand-père, 2016
- Futur d'espoir, 2016
- Zéro phyto 100 % BIO, 2017
- Quand le vent est au blé, Marie Devuyt, 2016

Associations

Associations locales :

- Risomes, Réseau d'Initiatives Solidaires Mutuelles et Écologiques / Sensibilisation – Mâlain (21)
- La Milpa, association créée en 2016 et un jardin en permaculture de 2000 m² / Sensibilisation, formation – Mâlain (21)
- La graine et le potager, association / Formation et échange de graine potagère – Ruffey-Les-Beaume (21)
- Graine de Noé, association qui sauvegarde plus de 200 variétés de céréales anciennes et paysannes / Sensibilisation et conservation de graine de céréales – Tart-le-Bas (21)
- Jardin des sciences de Dijon / Cours de botanique, sensibilisation – Dijon (21)
- Lilot des Combes, association et éco-lieu créés en 2013 / Formations, bénévolat, stages et visites – Le Creusot (71)
- Autrevie, association et éco-lieu créés en 2013 / Stages en permaculture, visites – La Grande Verrière (71)
- Alôsnys, association et éco-centre de 3,5 ha / Formations courtes et longues, bénévolat, visites, ateliers, cueillettes – Curgy (71)

Les croqueurs de pommes :

- Les croqueurs de pommes Val de Saône, association créée en 1993 / Manifestations et formations (greffes, tailles) – Chambière (21)
- Les croqueurs de pommes Auxois-Morvan, association créée en 1986 / Manifestations, expositions, vergers collectifs, formations (greffe, identification variétale, taille et insectes au verger) – Marcellois (21), Semur-en-Auxois (21) et Saint-Brisson (21)

- Les croqueurs de pommes Chalon en Bourgogne, association créée en 2007 / Manifestations, exposition et formations sur fruitiers (greffes, tailles) – La Charmée (71)

- Les croqueurs de pommes Pays charolais-Brionnais, association créée en 2005 / Conseils aux particuliers pour la création de verger de sauvegarde pour la région Bourgogne – Franche-Comté, formations, expositions – Vendennesse-lès-Charolles (71)

Associations nationales :

- Kokopelli, association créée en 1999, vente de graine aux particuliers et aides pour projets agricoles à l'échelle mondiale / Vente de graine et formation en agroécologie

- Semences paysannes, réseau d'organisations créée en 2003 rassemblant agriculteurs et jardiniers / Règlementation, recherches, édition, action européenne

- Les croqueurs de pommes, réseau d'association créée en 1978 pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales / Formation taille, greffe, soins du verger, actions nationales, publications et relais pour les 64 associations locales

Le CAUE de Côte-d'Or...

N'hésitez pas à contacter le CAUE de Côte-d'Or. Notre équipe est en effet à votre disposition pour vous conseiller gratuitement.

Président

Dr Joël Abbey
Maire de Pontailler-sur-Saône



Directeur

Gérard Faivre
Architecte



Conseillers

Samia Chaker
Architecte



Véronique Mechmoum
Documentaliste
Assistante
de communication



Marie-Nôelle De Oliveira
Urbaniste



Nathalie Mothéré
Secrétaire de direction



Marine Granjon
Paysagiste



Muriel Lecullier
Agent comptable



Armelle Voinier
Architecte



1 rue de Soissons
21 000 Dijon

tél 03 80 30 02 38
e-mail info@caue21.fr
web www.caue21.fr

Le CAUE de Saône-et-Loire...

Carole Chenuet, présidente
Michel Michaud, directeur

Sylvie Blondeau, secrétaire-comptable
Yvelise Bonhomme, secrétaire
Gilles Ducarouge, documentaliste
Jean-François Thierry, infographiste

Conseillers

Laure Du Gardin, architecte
Virginie Juteau, architecte
Thomas Héritier-Pingeon, architecte
Éric Liégeois, architecte
Emmanuelle Limare, paysagiste

Conseillers Info > Énergie

Jennifer Borret
Landry Guillaud
Samuel Jouanny
Jérôme Tardivat



6 quai Jules Chagot
71 300 Montceau-les-Mines

tél 03 85 69 05 25
e-mail contact@caue71.fr
web www.caue71.fr

Prochains rendez-vous



CAUE de Côte-d'Or



carnet de route

exposition

La Léproserie - Meursault

du jeudi 26 octobre au mercredi 8 novembre

{Exposition de **photographies** issues des ateliers photo animés par Claire Jachymiak, photographe, des **dessins** réalisés par Nolan Bouvier, paysagiste stagiaire au CAUE, et des **articles** parus cet été dans Le Bien Public.}



CAUE de Saône-et-Loire



atelier jeune public

béton et verre à la Chapelle de la Colombière

mardi 31 octobre - Chalon-sur-Saône

{**Visite** et atelier pratique seront proposés aux **enfants** de 10 à 14 ans afin de découvrir cette architecture d'**Auguste Perret** à Chalon et de se familiariser avec ses matériaux: le béton et le verre. **Visite** organisée par l'Espace Patrimoine de la Ville de Chalon et le CAUE 71
Gratuit sur inscription - Contact et inscription: Espace Patrimoine de la Ville de Chalon, 24 quai des messageries - 0385 93 15 98}



