

Autonomie en nourriture

Historique

<i>Version</i>	<i>Date</i>	<i>Modification effectuée</i>
<i>1.0.0</i>	<i>25/09/2020</i>	<i>Rédaction initiale du document</i>
<i>1.0.1</i>	<i>13/10/2020</i>	<i>Prise en compte des premières remarques du collectif</i>
<i>1.0.2</i>	<i>22/11/2020</i>	<i>Validation collective du document</i>

Contenu

Nos objectifs

Nous souhaitons avoir accès à une alimentation suffisante, saine, salubre, durable et variée qui procure un bien-être global pour nous permettre de mener une vie active et saine ; dans le respect de tous les êtres vivants et de leur environnement.

Notre groupe a ainsi pour objectif de ré-apprendre et acquérir un maximum de savoirs-faire sur la production des différents aliments dont nous avons besoin pour nous nourrir.

A ce titre, nous souhaitons tendre vers une autonomie alimentaire (c'est à dire une production suffisante pour couvrir nos besoins nutritionnels, tout en étant suffisamment variée) pour les catégories d'aliments listées ci-dessous :

- Fruits et fruits à coques de saison
- Légumes et légumineuses de saison
- Production et transformation des légumes (en plus des légumes de saison)
- Oeufs (hors alimentation des poules)
- Production et transformation des fruits (en plus des fruits de saison)
- Pain (hors production de céréales)
- Plantes aromatiques et sauvages
- Miel

L'autonomie sur ces différentes catégories d'aliments ne pourra être acquise dès l'installation, et nous prévoyons un délai de 5 ans après l'emménagement sur l'éco hameau (10 ans pour les fruits) pour atteindre l'objectif fixé.

Pour les catégories d'aliments listées ci-dessus, les habitants resteront dans tous les cas libres de faire les achats alimentaires qu'ils souhaitent à l'extérieur, notamment dans les premières années, ou en cas de mauvaise récolte, ou si besoin de plus de diversité, ou par volonté de soutenir le tissu économique local...

Les aliments seront produits de manière biologique, sans utilisation d'intrants de synthèse et autres substances nocives pour la terre et l'eau, et dans le respect du bien-être animal.

Les considérations relatives à l'élevage d'animaux sont traitées dans le document ["Place des animaux"](#).

La conception des espaces de production de nourriture sera par ailleurs prise en compte dans la conception globale de l'éco-hameau et respectera les principes de la permaculture.

En ce qui concerne les aliments qui ne seront pas produits sur le lieu, lorsque cela est possible, nous nous approvisionnerons au maximum dans un rayon proche, afin de favoriser l'économie du territoire dans lequel nous vivons et de limiter notre empreinte carbone. Certains membres de l'éco-hameau ayant un projet d'activité professionnelle de production ou transformation de nourriture, les habitants pourront s'approvisionner auprès de ces producteurs, sans que cela soit pour autant une obligation.

Les objectifs définis ci-dessus pourront être élargis après quelques années de présence sur le lieu, en fonction de nos besoins, de nos capacités (humaines, financières), des capacités du lieu (surface, conditions climatiques, ravageurs...) et de la préexistence ou non d'une production sur le territoire.

Nos moyens

Notre objectif est ambitieux et nécessite un investissement important (en temps et du point de vue financier) pour tendre vers l'autonomie sur l'ensemble du cycle de production (graines, plants, fertilisation, stockage, transformation...) pour les catégories d'aliments listées ci-dessus.

Le matériel et infrastructure

Afin d'atteindre nos objectifs, des moyens conséquents seront prévus et budgétisés tels que :

- des outils,

-
- des serres,
 - un poulailler,
 - des ruches,
 - des lieux de stockage (hangars, cave...),
 - un four à pain,
 - un atelier de transformation,
 - des points d'eau,
 - ...

Dans une logique écologique de préservation des ressources, du réemploi de matériaux pourra être envisagé pour construire les communs nécessaires à la production de nourriture.

Le terrain

La surface nécessaire à la production des catégories d'aliments ci-dessus est estimée à 1000 m² par habitant (soit environ 4 ha, en considérant une quarantaine d'habitants) et sera prise en compte lors de la recherche et de l'aménagement du terrain. Un terrassement mécanique pourra être nécessaire et sera dans ce cas à prendre en compte dans le budget au moment de l'achat. Idéalement, le groupe souhaite trouver un terrain dont la terre est riche en vie et avec un bon équilibre dans sa composition. Cela afin de gagner les années nécessaires à agrader la terre pour la rendre plus fertile.

Les plantations

Un inventaire des plantes et graines disponibles au niveau des membres du groupes ou de donateurs sera réalisé pour déterminer nos besoins initiaux. Nos besoins seront réduits et notre autonomie plus rapide si des arbres fruitiers ou porte-greffes sont déjà présents sur le terrain.

Le temps

Le temps nécessaire pour produire et transformer les catégories d'aliments ci-dessus peut représenter l'équivalent de deux temps plein à terme. Les membres du groupe prévoient de consacrer, selon les membres, entre 2h et 30h de temps personnel par semaine à la production/transformation de nourriture sur l'écohomeau. Une organisation devra être mise en place pour que les disponibilités de chacun soient mises à profit en fonction du besoin du moment. Le document [Niveau d'implication](#) précise la vision du groupe sur ce sujet.

Nous pourrions également accueillir des personnes pour nous aider (wwoofing...) comme il est décrit dans notre document [lien du lieu avec l'extérieur](#).

Les savoir-faire

Les productions listées ci-dessus impliquent d'avoir les savoir-faire adéquats dans le groupe, ou de les acquérir, par exemple en se formant auprès de professionnels expérimentés. Le document "autonomie en savoir-faire" précise ce point.

Les moyens financiers

Les moyens alloués seront définis dans notre document de vision budget et gestion financière.

Sources

Atelier # du 27/05/2020 -

https://docs.google.com/document/d/1epH8R8wdK4fR0rluXZJl5yHZtC_Ev220VVpoTP_38s/edit#heading=h.g0s9h8o405nt

Résultats du sondage :

<https://docs.google.com/forms/d/1BliG5ajsilvw2Q77F5QXiSh79Rw7hqNgleLY2c3GC-M/edit#responses>

Dépouillement du classement par catégories d'aliments :

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ovoJ3_PvehVkvABb4qxtABMOfMEZdSD81IhjuXI2Wck/edit#gid=0

Annexes documentaires :

<https://docs.google.com/document/d/1Mwm-1DNnanG8YS7GJ9VtUkcWickUduVZrV1AL2ZXIkw/edit>

Annexes

Classement des catégories d'aliments

Une pondération a été effectuée : sur les 22 catégories, le choix n°1 remporte 22 points, le n°2, 21 points etc...

Seules les catégories ayant plus de la moitié du nombre maximum de points (surlignées en jaune) sont retenues en tant qu'objectifs principaux pour les 10 premières années.

Catégorie d'aliments	Nombre de points /418
Fruits et fruits à coque de saison (pomme, cerises, noix, noisette...)	374
Légumes et légumineuses de saison (tomates, choux, haricot, fèves...)	368
Production et transformation des légumes (conserves, sauces, soupes...) - en plus des légumes de saison -	362
Oeufs	356
Production et transformation des fruits (confitures, jus...) - en plus des fruits de saison -	315
Pain	293
Plantes aromatiques et/ou plantes sauvages	268
Miel	230
Céréales (sarrasin, petit épeautre...)	163
Lait animal (élevage sur le lieu)	138
Champignons	130
Alimentation des animaux d'élevage (poules, canard, chèvre...)	129
Produits laitiers (fromage, crème, beurre ...)	90
Alcool (Cidre, poiré...)	80
Viande fraîche	75
Huiles (transformation d'oléagineux ou fruits à coqu	75
Farines	71
Transformation de farine en pâtes, biscuits...	67
Productions d'oléagineux (tournesol, colza...)	43
Poisson	37
Escargots et Insectes	20



Charcuterie	18
-------------	----