

Au Petit Colibri

Depuis 2005, Richard Wallner se bat contre l'administration locale pour faire vivre son projet d'**ECOLIEU**, « Au Petit Colibri » où se pratiquent conception permaculturelle et agriculture naturelle. Aujourd'hui Richard Wallner fait appel à l'aide des médias afin de réaliser son rêve : **créer un espace d'agriculture écologique totalement autonome et en symbiose avec l'équilibre naturel.**

Coordonnées

Richard Wallner- Chemin de l'évêché – 16570 Marsac
Tél : 06.82.37.20.61 – rwallner@no-log.org
<http://aupetitcolibri.free.fr>

Service de presse

PRformance – Laurent Durgeat
Tél : 01 56 06 55 47 – Fax : 01 53 34 00 28
Mob : 06 03 00 36 03
E-mail : laurent@prformance.com
Espace presse : www.1001-news.com



Un homme, une passion

L'engagement de Richard Wallner sur le projet « le petit colibri » est l'aboutissement d'une démarche ancienne.

Sa vocation naît début 2000, quand Richard est encore **ingénieur en microélectronique, basé à Paris.**

L'électronique est passionnante, pourtant son métier n'a **pas suffisamment de sens** à ses yeux, il voudrait être plus utile à la planète. La vie parisienne révèle également son lot d'absurdités, reflet d'une **société** qui n'apparaît **pas assez tournée vers l'humain**. Comme il en témoigne son séjour parisien se résume à « 1 année relativement enthousiaste et 2 années à chercher comment partir de la Capitale ». Entre temps il devient enseignant en mathématiques. Une nouvelle expérience passionnante, mais aussi douloureuse auprès de jeunes du 93 en CFA. Il acquiert la conviction qu'il est fait pour la pédagogie.

- C'est en 2000 que l'épisode de la **vache folle** aura été un autre accélérateur sur son engagement : cette **crise de confiance** envers ceux qui nous nourrissent depuis des millénaires fait naître en lui un pressentiment qui l'angoisse : qu'est ce qui nous attend dans l'avenir de plus grave encore...
- Été 2003 il part apprendre à jardiner dans un stage de l'association « Terre et Humanisme » de Pierre Rabhi. La rencontre est percutante :

« Oui il est possible de cultiver soi-même une partie de son alimentation »

*« Oui les agriculteurs et les industriels de l'agro-alimentaire ont vraiment perdu la tête et nous font manger des horreurs chimiques. Qui plus est, cela se fait dans des conditions de surexploitation à la fois de l'homme et de la nature. On utilise d'ailleurs le terme d'**exploitation agricole**? »*

- Richard découvre dans le même temps l'univers de l'écologie jusque là peu présent dans sa vie quotidienne. Là aussi le monde apparaît d'un côté dans l'impasse : économique, environnementale, social ; et pourtant d'un autre côté pleinement vivable : maison écologique non polluée, énergie écologique non nucléaire, eau saine et tout un monde d'innovations à porter et à portée de main.

En septembre 2003, il décide de déménager à Angoulême



« le petit Colibri », naissance d'un ECOLIEU

L'envie d'expérimenter davantage, notamment en jardinage, et peut-être de s'associer à d'autres sur ce lieu, l'invite à chercher un grand terrain. Richard s'interroge sur un projet agricole et fait connaissance avec **la conception permaculturelle et l'agriculture naturelle**. Deux techniques qui lui font espérer des mutations en agriculture.

Plusieurs lieux sont visités sans succès. C'est l'opportunité d'un terrain agricole en bio depuis 10 ans sur **Marsac** et les expériences et formations acquises qui décideront Richard à s'investir dans un projet agricole. Les terres sont acquises, non sans difficulté durant l'été 2005.

Richard passe un BTS agricole en 2005/2006 afin de comprendre le monde agricole « actuel » et mieux se préparer à la gestion économique d'une ferme. (Il vend ses légumes depuis le 1^{er} août 2006).

En parallèle de cette formation, l'écolieu commence à prendre forme. Tout d'abord il a fallu faire un zonage du terrain pour l'efficacité énergétique et humaine sur la ferme, notamment pour améliorer le suivi des récoltes qui demandent d'être faites à un moment précis, pour implanter des haies de protection contre le vent, etc. Ce fut tout d'abord une longue phase d'observation du terrain, de ses conditions climatiques, de ses zones humides, de sa faune et de sa flore, etc. Puis à l'aide des outils et principes de conception apportés par la conception permaculturelle et faisant preuve de créativité personnelle, le plan de zonage prit forme.

La construction commence en octobre 2005 avec des bénévoles du secours catholique qui recherchent à un retour vers la nature, à se sortir de la ville, à se sentir utile et à aider en particulier des jeunes. Grâce à eux, 500m de buttes pour la culture de légumes ont été pelletées à la main, dans un esprit d'entraide humaniste. D'autres buttes, au verger-rucher, furent créées mécaniquement avec une mini pelleuse. Dans ce verger les buttes sont redressées face au soleil pour servir de capteur solaire, de brise-vent et de butte de culture. Des pierres ont été installées sur le terrain pour optimiser le microclimat localement (chaleur, humidité, couverture du sol, abri pour la faune).

L'Agriculture Naturelle, 4 grands principes :

- « Pas de labour, même superficiel »,
- « Pas de pesticides chimiques ou biologiques »,
- « Pas d'herbicides »,
- « Pas de fertilisants, ni de composts préparés (sauf cas particuliers) ».

- Automne / hiver 2005 : chantier grande mare.

Cette mare stimule la biodiversité, l'effet micro climat et l'accueil des canards.

- Hiver 2005/2006 : chantier grande haie.

Une hauteur de 20m et une largeur de 6m. 200m de protection contre l'érosion du sol par le vent. Au total 800m de haie plantée.

- Premier verger : Verger poulailler (Pommes, poires, abricots, cerises, prunes, figes...)
 - Second verger : Verger rucher semé en direct « avec pépins » et noyaux. (Pommier, poirier, prunier, abricotier...) Les pommier et poiriers seront greffés dans une ou deux années.
- Printemps 2006 : Mise en culture de légumes
 - Les premières ventes ont eu lieu le 1^{er} Août 2006.

Au Petit Colibri, une ferme créée avec la méthode de conception « PERMACULTURE »

Planification du verger

Planification du maraîchage

Planification d'ensemble

Planification du bâti

EN BREF

La ferme Au Petit Colibri est la concrétisation :

D'une dimension locale et humaine de l'agriculture par la vente de proximité, une production adaptée aux besoins diversifiés des consommateurs;
d'une dimension globale de l'écologie en créant un ensemble cohérent intégrant les dimensions purement agricoles (écologiques) avec celles du bâti et notamment de la gestion de l'eau, de l'énergie et du milieu sauvage.

Cette ferme est pertinente à la fois sur les plans environnemental et économique.

Nourrir le monde est possible en multipliant ce type de petite ferme diversifiée. Un million peuvent :

- Nourrir 20 à 30 millions de foyers (la France) en légumes, fruits, oeufs, blé, farine, huile, plantes aromatiques.
- Créer 1 à 3 millions d'emplois et 1 à 3 millions de logements nouveaux.
- Sécuriser nos campagnes et nos villes en approvisionnement, indépendamment de la crise du pétrole.
- Améliorer la vie dans nos campagnes et la gestion d'espaces naturels préservés de tous produits chimiques.

Un projet de recherche innovant :

→ Sur le plan agricole : L'objectif est l'intégration et le développement des dernières compréhensions de la science du vivant et des dernières techniques agricoles s'y appliquant.

Dans ce cadre la microbiologie des sols et la compréhension des grands cycles de la nature sont aux fondements de la démarche scientifique.

→ Sur le plan plus global : L'objectif est l'intégration de pratiques agricoles dans une cohérence à la fois productive, économique, écologique et sociale.

Soutenu par ses pairs, bloqué par le maire

La mobilisation

« Au petit colibri » est soutenu par de nombreuses personnes et administrations. En effet, à la vue des avis de la DIREN, de la Chambre d'agriculture, du commissaire enquêteur, il apparaît que le classement en zone naturelle, n'est pas fondée. Plus précisément, le PLU est entachée d'une erreur manifeste d'appréciation. Tous favorables à son projet, Mr Wallner ne sait que faire. Enormément soutenu par son entourage, il ne se décourage pas. Il compte sur ceux qui aiment la nature pour l'aider à y arriver. Sur son site nous pouvons retrouver toute les vidéos expliquant son projet, ainsi que le conflit avec le maire. Des lettres types pour soutenir la ferme...

La bataille contre l'administration

Le Maire du village, Mr Jean-Marie Acquier, bloque le projet dans le cadre de son pouvoir de décision sur le PLU (plan local d'urbanisme). Il est intéressant de noter que Mr le Maire est également agriculteur maïsiculteur et éleveur de cochons hors-sol. Par ailleurs il avait lui aussi souhaité acheter les terres lors de leur mise en vente, mélangeant intérêts personnels pour cette très bonne terre à maïs (inondable sur 60% de sa surface) et intérêts pour la commune qui cherchait un endroit pour un futur projet de station d'épuration (nécessitant seulement 1 hectare). Malgré plusieurs offres de sa part le vendeur choisit Mr Wallner et son projet de créer une ferme entièrement naturelle.

Mr le Maire en colère traite ce nouveau fermier très innovant d'« agriculteur du dimanche, un gamin » (documentaire M-A Deprat 2008) et d'ajouter : « il n'a même pas de tracteur » (Charente Libre 9 octobre 2007). Profitant d'une procédure de modification du plan local d'urbanisme (PLU) il fait passer la zone agricole de Mr Wallner en zone naturelle, lui interdisant toute construction. Sans construction, il ne peut pas concrétiser son projet, ni en vivre.

Chronologie des faits :

Période actuelle : médiatisation et début des procédures judiciaires

- [30/01/2009 : nouveau soutien politique : Les Verts sont venus visiter le colibri avec la presse](#)
- [29/01/2009 : dernier appel à discussion : « recours gracieux » : l'argumentaire de l'avocat est en mairie](#)

5ième période : médiatisation et demande d'intervention du préfet

- [23/12/2008 : Actions pour décembre et janvier 2009](#)
- [13/12/2008 : Les nouvelles et l'actualité de toute la mobilisation](#)
- [18/11/2008 : La préfecture accepte d'intervenir par son secrétaire général !](#)
- [26/10/2008 : Le film de médiatisation est prêt !](#)

4ième période : l'après élection jusqu'au vote définitif de la mairie du 27 juin 2008

- [09/07/2008 : La mairie Vote contre le colibri, le dossier chez le préfet](#)
- [07/05/2008 : Nouvelles et actions + interview sur FR3.](#)

3ième période : les élections municipales (février-mars 2008)

- [19/03/2008 : Elections : recours administratif pour annulation des élections.](#)
- [11/03/2008 : Elections municipales : manipulation du maire et résultats.](#)
- [03/03/2008 : interview sur France Inter !!](#)
- [22/02/2008 : Réponse du maire : il continuera à s'opposer au Colibri s'il est élu . //// .](#)
- [22/02/2008 : Vos réactions...](#)
- [09/02/2008 : Lettre aux habitants de Marsac : devancer les mauvaises langues en période électorale...](#)

2nde période : De l'enquête publique (novembre-décembre 2007) au rapport final du commissaire (janvier 2008)

- [01/02/2008 : Réponse du commissaire : une très bonne nouvelle... !!](#)
- [03/12/2007: Résultats de la mobilisation - Rassemblement vendredi 7 déc.](#)
- [La presse Charentaise en parle](#)
- [Interviews Radios](#)

1ère période : des débuts du projet (2005) à l'enquête publique (novembre-décembre 2007)

- [2005-2007: Chronologie d'une opposition sourde \(document Word\)](#)
- [Articles dans la presse Charentaise](#)

Pour suivre le projet retrouvez nous sur: www.aupetitcolibri.free.fr

Vous y trouverez notamment :

Des vidéos, présentant la ferme et expliquant les problèmes rencontrés avec le maire :

➔ « Au Petit Colibri » - 20 min - 2008 Mac-Antoine Deprat

http://aupetitcolibri.free.fr/NOUS_AIDER/Film1_Defense_Colibri.html

Ou sur

http://www.dailymotion.com/relevance/search/au%2Bpetit%2Bcolibri/video/x76ap3_aupetitcolibri_webcam (page Dailymotion du réalisateur)

➔ « Naissance d'un écolieu » - 16 min - 2008 Richard Wallner et Katia Jacquel

- http://aupetitcolibri.free.fr/NOUS_AIDER/Film2_Defense_Colibri.html

Des lettres types pour soutenir la ferme :

http://aupetitcolibri.free.fr/NOUS_AIDER/LettresTypes.html

Et toute l'actualité de la mobilisation :

➔ dans le cadre « dernières nouvelles » de la page :

<http://aupetitcolibri.free.fr/EcolieuAUPETITCOLIBRI.html>

10 conseils pour son potager écologique

Pourquoi l'écologie ? Parce qu'elle assure de ne pas vous empoisonner, de ne plus avoir à « bêcher » le sol, de ne plus avoir besoin de fertilisant chimique ou de compost préparé, ni d'herbicide, ni de traitement qu'il soit chimique ou biologique, de travailler avec et non contre la Nature.

Une vraie révolution dans votre potager ! Il nous faut prendre de nouveaux repères :

1. Arrêtez le labour (bêchage), même superficiel, ainsi que **tout traitement chimique ou biologique, le compost* ou les fertilisants chimiques et tout herbicide**. C'est la règle numéro 1, la plus déroutante et pourtant la plus essentielle ! * sauf cas exceptionnel d'une terre très pauvre.

Note 1 : ne tassez pas le sol vous mêmes ! Faites des zones cultivées de 1m20 de large maximum

Note 2 : un dernier labour peut être nécessaire si votre sol est compacté.

2. Couvrez toujours le sol, d'une couverture de 1 à 20 cm d'épaisseur réalisée avec une matière biodégradable : paille, feuilles, foin sans graine, tonte de gazon séchée, débris forestier, laine de mouton, ... On peut étaler de la sciure à condition de la pré-composter 1 an dehors sinon elle acidifie votre sol.

Note 1 : Adaptez l'épaisseur à la hauteur de vos légumes. Une petite graine semée doit pouvoir sortir la tête de la couverture. La couverture disparaît au fil des semaines en nourrissant les organismes du sol, veillez au moins à ce que le sol ne réapparaisse pas à la vue du soleil brûlant ou de la pluie forte. L'hiver elle protège aussi du gel.

Note 2 : Les feuilles peuvent être facilement fournis par une haie placer non loin de vos cultures. En plus, cette haie sera très bénéfique à l'équilibre biologique. Par ailleurs une haie au Nord freine les vents froids et puissants venant de cette direction. Les petites feuilles recouvrent moins les jeunes cultures : érable champêtre, frêne, saule pleureur, pêcher, amandier, aubépine, argousier, sureau, troène vulgaire, bouleau, ...

Note 3 : la règle numéro 1 ne fonctionne pas sans cette règle numéro 2.

3. Semez sur le sol : recouvrir les petites graines (radis, salade, carotte, panais, mâche, épinard, ...) de 1 cm maximum de paille et assurer de **recréer la pluie*** le temps de la germination. Ensuite irriguer avec un tuyau à goutte à goutte que vous avez préalablement installé sous la couverture et que vous laisserez à demeure.

Pour les graines plus grosses (petits pois, haricots, fèves) vous pouvez mettre 3 à 5 cm de paille et plus, cela demandera moins d'arrosage puisque la fraîcheur sera mieux préservée. Ces grosses graines peuvent aussi être enterrées par 6 graines en un seul trou (technique du poquet) ou enfoncées dans le sol (fève).

* pas une pluie continue, seulement ce qui est nécessaire pour que votre graine soit dans la fraîcheur.

4. Mélangez vos cultures. Comment ? Plus il y a de plantes, plus leur diversité aérienne et souterraine gênera les parasites. Par ailleurs les plantes vivent un échange de nutriments au niveau de leurs racines avec les organismes du sol. Si elles les nourrissent bien, ces organismes se développent d'autant et par effet retour ils alimentent mieux les plantes (effet de symbiose). En dehors de quelques erreurs de mélange à ne pas faire, **vous pouvez tout mélanger**. Simplement : plantez et semez en prévoyant la place suffisante pour que votre légume se développe.

Mélange à éviter selon certains auteurs :

- Crucifère (chou, chou-rave, ...) fraisier
- Fabacée (fève, haricot, pois, ...) alliacée (surtout oignon)
- Melon Cucurbitacée (potiron, courge, ...)
- Fenouil tous les légumes (le cultiver seul ou avec aromatiques)
- Chou-rave tomate
- Concombre haricot
- Un légume d'autres légumes de la même famille

A éviter si possible :

- De remettre au même endroit le même légume deux années de suite.

Mélanges connus pour leurs réussites, ne vous limitez pas à ceux-ci :

- Fraisier ET fabacée ET alliacé (à distance des fabacées)
- Crucifère (chou) ET fabacée ET salade ET céleri
- Mâche ET tous légumes
- Epinard ET tous légumes
- Carotte ET tomate ET panais ET salade ET salsifis ET radis ET alliacée ET coriandre ET fabacée
- Maïs ET haricot grimpant ET curcubitacée
- Tomate ET oeillet ET soucis ET basilic ET fabacée

5. Mélangez des soucis* et des oeillets d'inde* parmi vos cultures et installez non loin des plantes aromatiques : thym, sauge, romarin, tanaisie (envahissant), sarriette vivace, lavande, ... Tous participent à éloigner les parasites de façon très efficace, ils complètent l'effet du mélange de vos légumes.

* ils se ressèment tout seuls. Réduire leur nombre par arrachage si besoin.

Note 1 : une petite mare d'au moins 1m ou 1m50 de diamètre est aussi la bien venue pour la biodiversité. Pensez à ne pas avoir que des bords plongeant à la vertical, certains insectes n'arrivent pas à remonter : mettez par exemple une planche posée sur le rebord et plongeant dans l'eau. Essayez aussi de faire un fond de mare qui remonte à la surface avec plusieurs paliers (étages), cela aidera différentes végétations et différents insectes. Au plus profond : 50/70cm minimum.

6. Toujours avoir des fabacées parmi vos autres légumes : fève, haricot, pois, luzerne... doivent se succéder mois après mois. Cette famille de plantes permet d'amener naturellement de l'azote aux autres légumes. Cela se fait par l'intermédiaire des organismes du sol.

Note 1 : la règle numéro 2 a besoin de cette règle numéro 6 pour bien fonctionner car souvent la couverture n'apporte quasiment pas d'azote bien qu'elle apporte les autres fertilisants (minéraux).

Note 2 : semer des poquets de luzerne tous les 1m50. La luzerne perdure 10 ans. D'après Jean-Marie Lespinasse, elle remonte des minéraux de grandes profondeurs qui se retrouvent dans leurs racines, feuilles et tiges, sans gêner nos légumes et rapportent également de l'azote. Pour qu'elle bénéficie à nos légumes, on coupe et on laisse sur le sol les tiges de luzerne 2 à 3 fois par an, avant l'apparition de fleurs (voir le livre de Jean-Marie Lespinasse « jardin naturel »).

7. Contrôlez naturellement ou astucieusement les limaces et escargots. Avouons-le, la couverture du sol va élever les limaces ! Heureusement cette couverture élève aussi leurs prédateurs, les carabes, les crapauds, ... qui aiment l'humidité et leur nourriture ! Pour assurer le maximum de protection, installer des abris à hérisson (gros tas de branches+feuilles), à lézards (tas de pierres), ... Le non labour et le zéro traitement sont essentiels aux carabes qui nichent dans le sol de vos cultures. Ils ont également besoin de zones d'herbes sauvages en bordure de vos cultures.

Note 1 : bande sauvage de 2 m de largeur par exemple, que vous laissez tranquille ! Sauf pour éviter que leurs herbes n'envoient des graines dans vos cultures... les faucher à la fin de leur floraison et les mettre au sol suffit.

Note 2 : si vous le pouvez, par sécurité en cas d'hiver doux, adaptez vos zones de culture au parcours temporaire de grands prédateurs comme un ou deux canards. Au printemps les autres prédateurs seront de retour.

Note 3 : de façon astucieuse, le temps que l'équilibre entre limaces et prédateurs se stabilise à un niveau acceptable :

Au printemps, préférez planter des salades rouges et éviter de planter des légumes trop jeunes (trop petits, trop tendres, ...). Installer des planches ou cartons proche de vos légumes : limaces et escargots se réfugient dessous, il ne reste plus qu'à les cueillir et à les donner aux canards ou à les emmener en forêt. Il existe aussi des barrières en tôle recourbées.

8. N'arrachez jamais les racines des cultures terminées*. Elles nourrissent les organismes qui les biodégradent et laissent à leur place un sol micro aéré. C'est aussi restituer au sol une partie des fertilisants que la plante a utilisé pendant sa croissance. De même laissez au sol les autres résidus de cultures (feuilles, tiges).

* la carotte est une racine, on l'arrache quand même pour la manger !

Note 1 : Si ces résidus de cultures gênent les autres cultures (grandes feuilles de choux par exemple), les laisser dans les allées, elles y alimenteront aussi les organismes du sol (verres de terre, cloportes, ...), ce sera bénéfique pour vos cultures. Si cela fait « sale », mettez un peu de paille par dessus.

Note 2 : la règle numéro 1 (non labour) fonctionne bien mieux avec cette règle numéro 8 !

9. Contrôlez les herbes dès leur naissance en les arrachant petites. En tout cas veillez à ce qu'elles ne grainent pas. Veillez aux herbes dans les bandes sauvages en bordure : on les fauche à la fin de leur floraison et on les laisse sur place. Grâce à ce contrôle la présence d'herbes diminue chaque année.

Note : la couverture du sol aide aussi en limitent le nombre d'herbes. Par ailleurs, le fait de ne pas labourer permet de ne pas remonter les graines d'herbes enfouies dans le sol. Car... si un labour détruit des herbes, il ensemence les prochaines...

10. Complétez ses quelques repères de culture avec :

- la vidéo « CULTURE EN SYNERGIE SUR BUTTE » d'Emilia Hazelip,
(En vente sur <http://aupetitcolibri.free.fr>)

- le livre « JARDIN NATUREL » de Jean-Marie LESPINASSE (aux éditions du Rouergue)

Note : si vous commencez votre premier potager, regardez les plants qui se vendent sur les marchés de producteurs biologiques ou en magasins d'alimentation biologiques, commandez un catalogue de graines biologiques (BIAUGERME, on y trouve des conseils pour chaque légume) et achetez un livre de jardinage biologique classique (par exemple « JARDIN BIOLOGIQUE » de Jean-Paul THOREZ aux éditions Terre Vivante, il donne une fiche complète par légume).

Il vous faudra peut-être un peu de temps pour assimiler tout ça. Le dernier conseil que je vous donne est le suivant : **LANCEZ-VOUS** et acceptez les échecs, ils préparent vos réussites futures !

Bon jardin !

DÉVELOPPONS UNE AGRICULTURE ÉCOLOGIQUE MODERNE

10 conseils pour *un laboratoire à l'échelle de la Planète*

Comprenons-nous la Nature ? Fonctionne t-elle mal au point de devoir lutter contre elle ? Or les découvertes de la science du vivant et l'observation des écosystèmes sauvages, confirment qu'elle fonctionne très bien...

L'agriculture écologique moderne, part de ce constat et dès lors **travaille avec la Nature**, vaste champ d'étude, première partie d'une révolution agricole.

Seconde partie de cette révolution : **le local au service du global**. Multiplier les petites fermes de proximité, dans chaque pays, dans chaque village pour une production à faible impact environnemental, socialement responsable et capable de nourrir la population mondiale.

1. Formons-nous nous-mêmes : Osons apprendre le monde vivant par nous-mêmes ; **observons**, retardons au maximum notre envie d'intervenir face au problème. Ne pas intervenir du tout sur des parcelles d'essais.

2. Osons un sol sauvage, non labouré, non traité même biologiquement ; la diversité des organismes du sol est notre sécurité, le non labour l'un des points clefs du contrôle des herbes, de la fertilité du sol et de la santé des plantes.

3. Trouvons les conditions de vie de ce sol sauvage : l'abriter du soleil brûlant, des pluies battantes, du vent desséchant, du gel, assurer son humidité, ... ne pas le tasser, ...

4. Développons aussi la diversité aérienne, ce qui va de pair avec l'amélioration souterraine : diversifier nos cultures, les associer avec des arbres fruitiers et forestiers, des plantes aromatiques, des zones sauvages (*strictement sauvage*) avec des abris pour petits mammifères et insectes, des haies en bordure, ...

5. Trouvons les conditions de vie des carabes, staphylins, hérissons, crapauds, lézards, orvets, ... pour un contrôle efficace et sans danger des limaces et escargots. Le non labour et le zéro traitement sont essentiels. Par sécurité en cas d'hiver doux, adaptions nos zones de culture au parcours temporaire de grands prédateurs comme les canards. Au printemps les autres prédateurs seront de retour.

6. Osons créer de petites fermes de proximité d'un à dix hectares seulement. Nous y sommes beaucoup plus efficaces pour augmenter nos productions, les suivre, assurer leur entretien, réagir face aux aléas, ...

7. Diversifions nos cultures : légumes, fruits, petits fruits, oeufs, céréales,... produits transformés et faisons la recherche de variétés résistantes et pérennes. La diversité renforce l'écosystème de la ferme, la sécurité alimentaire face aux aléas climatiques, la sécurité de nos revenus. Limitons ainsi les produits importés par la grande distribution (exploitation d'agriculteurs étrangers).

8. Augmentons les productions de nos surfaces en condensant nos cultures grâce aux complémentarités

- aériennes : *fruitiers et légumes, fruitiers et poules, choux et salade, ...*

- souterraines : *racines superficielles et racines profondes chez les légumes, les petits fruits, les arbres ; et mélanger tout ça !*

- fertilisantes : pour l'azote : *fève, haricot, luzerne, argousier, aulne, ... captent l'azote pour les autres plantes. Pour les autres minéraux (et l'azote) : le retour sur le sol de rameaux, feuilles, pailles, ... créer un cycle fertile démarrant avec les arbres aux racines profondes extrayant de la roche les minéraux et oligo-éléments (c'est recréer le cycle de la forêt). Par ailleurs ne pas arracher les résidus de cultures et les laisser mourir en place permet de nourrir le sol et de minimiser les minéraux réellement exportés. Alors le compost devient inutile et pourtant la fertilité va augmenter à moindre effort et à moindre coût.*

9. Créons des fermes efficaces en utilisant par exemple **la méthode de conception « CONCEPTION PERMACULTURELLE »** et **étudions, développons « L'AGRICULTURE NATURELLE de Fukuoka »** ou tout autre agriculture écologique qui nous convienne. Osons créer des fermes expérimentales car cette agriculture moderne a besoin de chercheurs et de praticiens pour atteindre un niveau de perfectionnement suffisant.

10. Entraidons-nous quelques soient nos pratiques actuelles ! Agriculteurs conventionnels ou non, gros céréaliers ou petits maraîchers, agriculteurs ou jardiniers, paysans ou scientifiques, producteurs ou consommateurs, ... de France ou d'ailleurs : nous sommes tous sur le même bateau à faire face au même défi planétaire : soit « survivre empoisonnés et exploités, mourir de guerres ou de famines » soit « vivre dignement sur une planète écologiquement, socialement et économiquement saine ».

« L'exportation ne nourrit pas son pays » - « L'agriculture écologique peut se pratiquer partout sur la planète » - « A moindre coût et sans retour à l'ancien temps des labeurs » - « Car elle fait travailler la nature pour épauler l'homme » - « À chaque pays son autosuffisance et ses pratiques culturelles écologiques, adaptées aux situations » - « ... et l'être humain, le monde, se nourrit de lui-même là où il vit ».

Autres liens utiles.

Synthèse de la ferme colibri :

→ http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Synthese_Ferme.html

Dossier à l'intention des institutionnels :

→ http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Ferme_pilote.pdf

Le projet tel qu'il a été écrit à son démarrage :

- **Les grandes lignes :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Resume_Projet.html
- **Développement :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Dev_projet.html
- **Projet Agricole :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Notre_ferme.html
- **Photo du terrain avant l'achat :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Photos_terrain.html
- **Maison autonome :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Maison.html
- **Pour aider :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Nous_aider.html
- **Thème des groupes de travail :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Groupes_travail.html
- **Réflexions de richard :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Textes_fondamentaux.html
- **Matériaux recherchés :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Liste_materiaux.html
- **Financement :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/La_NEF.html
- **Histoire de colibri :**
http://aupetitcolibri.free.fr/NOTRE_PROJET/Colibri.html