

## Annexe 1 : Design, plan de culture pour les Jardins pédagogique du CERIA

### 1. Présentation

Les Jardins du CERIA ont été mis en culture à partir du printemps 2019. Les Jardins sont organisés en plusieurs espaces (plan annexe 1).

*Le Jardin des classes (22,4m<sup>2</sup> cultivable)* est constitué d'une spirale à aromates, 4x 4 bacs potagers (16m<sup>2</sup>) et de 4 buttes de 2 mètres de long (6,4 m<sup>2</sup>). L'espace a été conçu pour être cultivé par les enfants/ados. Il est organisé suivant une rotation de plante par le « Type de légume », c'est-à-dire les parties de la plante que l'on mange. Le plan de rotation associe 8 types de légumes 2 à deux : Bulbe/Pdt, Racine/Graine, Feuille/tige, Fleurs/fruits.

*La zone de compost.* Le compost est alimenté avec les épluchures de la cantines (50 à 100kg/semaine). Une zone de compost de déchets verts va être mise en place pour gérer les résidus de plantations (andain horizontaux). Des toilettes seront vont être placée.

*Le Jardin « nature »*, est une prairie de fauche avec un verger basse tige et un rucher pédagogique.

*Le Jardin de démonstration* est constitué de 27 losanges de 1m<sup>2</sup>. Il est partiellement planté avec des plantes aromatiques et médicinales et doit être complété. Soit **27m<sup>2</sup>** cultivable. Il y a également des pruniers et des cerisiers.

*La serre* (6,5 x 20 m) avec une table a semis qui est réalisé à partir de cuves IBC qui sont reliées par des planches de bois marin. Il y a actuellement 2 bandes de 16m et 1 bande de 5m. Soit **28.8 m<sup>2</sup>**

*Le Jardin des Chefs* est cultivé par le maraicher. Les légumes sont livrés aux écoles hôtelières. (**170 m<sup>2</sup>** cultivable)

Surface totale actuellement cultivée en plante maraichère = **221.2m<sup>2</sup> (22,4 + 28.8 + 170)**

Plantes aromatiques et médicinales = **27 m<sup>2</sup>**.

Deux évènements majeurs nous amènent à repenser le design du potager : le départ du maraicher<sup>1</sup> en décembre et l'arrivée d'un nouveau local. Nous souhaiterions réorganiser les Jardins afin de mettre davantage l'accent sur les objectifs pédagogiques, notamment en facilitant la circulation. Cela impliquera une diminution des surfaces cultivées au profit d'une meilleure « lisibilité » des différents espaces. Des pistes d'aménagements sont proposées ici et pourront être discutées.

---

<sup>1</sup> NB : Le maraicher sera remplacé par un/une animateur/trice qui aura des compétences en potager.

## 2. Aménagements à revoir

### 1. Le « Jardin des Chefs »

Il est constitué de 7 bandes de 25 mètres de long et 80 cm de large (**140 m<sup>2</sup>**). Les bandes sont espacées de 80cm. Les bandes sont dessinées dans un rectangle de 11m x 25 = 275m<sup>2</sup>

Il y a également deux triangles de 15 mètres de côtés. Soit **30 m<sup>2</sup>**. Des billons et sillons ont été creusés dans ces espaces. On y cultive uniquement des plantes maraichères, le nom va d'ailleurs être revu en « Jardin maraicher ».

L'aménagement ne convient plus car il est difficile de circuler dans les bandes de culture avec les groupes. Le public piétine souvent les bandes. L'installation de passes pieds assez large et des délimitations plus claires seraient utiles (corde tendue ou planche de douglas).

A termes (on espère pour septembre 2023), un local d'accueil va être aménagé derrière la serre, le long du bâtiment du voisin. Il serait donc utile de repenser le jardin des chefs en prenant en compte le local d'accueil comme point de ralliement des activités.

A noter également, une mare va être aménagée à la frontière « Est » du terrain (voir plan infra). Ce qui va limiter la capacité de production dans cette zone (une partie d'un triangle).

Une proposition à discuter est de redessiner les **bandes en 6 parcelles** de 35m<sup>2</sup> (7m x 5m) (voir annexe 2). Si on garde le même dessin qu'actuellement, chaque parcelle à 16,9m<sup>2</sup>cultivable (3 bandes x 7m x 0,8m). Soit 100.8 m<sup>2</sup> de surface cultivable au total.

Trois chemins permettraient de circuler à travers les parcelles. Un chemin traverse les bandes au milieu. Deux chemins de 1 mètre de large traverseraient l'espace au 1/3 et au 2/3. Soit entre le 7<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> mètre et entre le 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> mètre. *NB : Un système d'irrigation par aspersion va être installé. La possibilité d'installer du microporeux doit être discutée.*

Les **deux triangles** vont-être raccourcis à cause de l'arrivée d'un local et de la construction d'une mare. Ils auront les dimensions suivantes = à 10 x 15m, soit 7,5m<sup>2</sup> chacun. Il faudra discuter de leur plan d'aménagement (p.ex. cultures d'aromates à couper pour le triangle nord et jardin biodiversité avec la mare pour le triangle sud).

### 2. La serre tunnel

La serre tunnel fait actuellement 20 x 6,5m (130m<sup>2</sup>). Une table de semis est constituée par des cubes IBC sur toute la longueur. Cet aménagement ne convient pas et a été retiré, laissant un sol compact, sec et non travaillée depuis 4 ans.

La serre doit être entièrement repensée.

Un système d'irrigation par aspersion sera placé sur les 14 mètres à l'avant de la serre. Les 6 mètres à l'arrière ne seront pas irrigués et seront dédiés à un espace de rangement, à l'entreposage de 3 cuves IBC, et une ou plusieurs tables de travail pour faire des semis et des activités avec les groupes.

La proposition d'aménagement pour les 14 mètres suivants est la suivante (plan annexe 3) :

- 4 mètres sont gérés par l'équipe pédagogique : 4 carrés potagers de 1m<sup>2</sup>+ couche chaude.
- 8 mètres gérés par l'asbl : 4 parcelles 3,5m x 2m pour y tracer 2 bandes de 0,8m avec un chemin de 0,4m. Soit **22,4m<sup>2</sup>cultivables**. Les espaces de cultures maraichers sont délimités avec une poutre de douglas de 15cm de haut.
- 2 mètres pour l'accueil et le rangement des tables de brasseurs

Un chemin de 1 mètre de large traverse le milieu de la serre de part et d'autre. 2 chemins de 0,75m sont dessinés entre les parois de la serre et les rectangles gérés par l'asbl.

NB : des rigoles vont être installées. Le trop plein sera dirigée vers la mare ou une noue dans le bas du terrain.

### 3. Plan de culture

L'organisation du potager doit se concevoir en fonction du calendrier scolaire. Les périodes d'activités aux Jardins avec les écoles sont de septembre à novembre et de mars à juin.

Points d'attentions :

- Eviter les récoltes pendant les congés scolaires d'été.
- S'assurer que des légumes arrivent tôt dans la saison et se prolonge tardivement.
- Privilégier des légumes qui se conservent car les classes n'ont pas toujours l'occasion de les préparer dès la récolte. NB : pour les salades ou autres légumes à croissance rapide, privilégier plusieurs petites récoltes plutôt qu'une grosse récolte car les écoles rencontreront des difficultés à les traiter.
- Privilégier la diversité de variétés plutôt et étaler dans le temps aux des récoltes en grande quantités et ponctuelles.
- Jardin maraicher :
  - Montrer une diversité plutôt qu'une bande entière du même légume. Mettre en valeur des variétés originales qui seront intéressantes pour les cuisiniers.
- Dans la serre :
  - Dans 4 parcelles, privilégier les légumes d'hiver pour pouvoir montrer rapidement des légumes au printemps et continuer à montrer des légumes tard dans la saison.
- Plantes aromatiques et médicinales :
  - 1/3 plantes aromatiques et condimentaires (thym, romarin, sauge) : compléter sur base des plantes déjà présente dans le jardin.
  - 1/3 plantes médicinales et tisanes : A rafraichir et à redéfinir.--> proposer une liste de plante à discuter avec l'équipe pédagogique
  - 1/3 plantes pérennes, originales ou emblématiques: (p.ex. artichauts, asperges, chicons,...). A définir avec l'équipe pédagogique

- Jardins des classes :
  - Rotation en 4 ans selon les « types de légumes » (partie de la plante que l'on mange). Cet espace est géré par l'équipe pédagogique.
- Liste de légumes « incontournable » qui fonctionne bien avec les classes (calendrier, activité/animation, conservation, utilisation en cuisine) : courges, carottes, radis noir, poireaux, patates, oignons, fenouil, céleri, choux (de toutes sortes), bettes, maïs, haricots.

## Annexe III : Missions détaillées

### 1. Design

Réflexion sur le design des espaces de cultures et de la serre en collaboration avec l'équipe pédagogique. Discussion sur base des besoins du projet et des plans proposés.

### 2. Mise en culture et entretiens des parcelles

- Serre
  - Préparation du sol
  - Mise en culture et entretien des parcelles dédiées à l'asbl = **22,4m<sup>2</sup>cultivables** (4 parcelles 3,5m x 2m pour y tracer 2 bandes de 0,8m avec un chemin de 0,4m).
  - Entretien des parcelles dédiées aux classes = **4m<sup>2</sup>**.  
*NB : Délimitation des parcelles (carrés potagers en bois réalisé par une ETA)*
- Le jardin maraicher
  - Mise en culture et l'entretien des parcelles dédiées à l'asbl (Gestion en autonomie):
    - 6 parcelles = 100.8 m<sup>2</sup>  
*NB : Délimitation des parcelles (cordes et piquets) + passes pieds à discuter*
  - Accompagnement de l'asbl pour des cultures réalisées par les classes (Gestion mixte asbl/équipe pédagogique). Par exemple, les classes participent à la plantation de patates. Dans ce cas précis, le prestataire ne doit pas réaliser les cultures avec les élèves mais venir en soutien technique. C'est-à-dire : préparer la zone, prévoir la période, se procurer les patates, réaliser le buttage, prévoir la période de récolte.  
→ *Une liste des plantes dont l'équipe pédagogique souhaite participer à planter dans le jardin maraicher sera fournie à l'asbl.*
- Les plantes aromatiques et médicinales
  - Mise en culture et entretien des 3 x 9 losanges = **27m<sup>2</sup>**  
→ *Déplacement des plantes qui sont dans le Jardin maraicher*  
→ *Compléter avec la liste de plante discutées avec l'équipe pédagogique.*  
*NB : cette zone est vouée à l'observation et à l'exemplarité, les classes ne participent pas aux plantations. L'équipe pédagogique peut collaborer à la réalisation de certaines plantations.*
- Le jardin des classes
  - **22, 4m<sup>2</sup>** = 4 x 4 carrés potagers (16m<sup>2</sup>) + 4 butes (6,4m<sup>2</sup>) + Spirale aromatique

- Les cultures sont réalisées par les classes dans les carrés potagers dans le cadre de l'activité « Concept légume ». Les rotations des cultures sont prévues selon les types de légumes. L'équipe pédagogique est autonome pour préparer les cultures, se fournir en graines et planter les légumes.
  - L'asbl intervient pour l'entretien des carrés potagers en cas de demande de l'équipe pédagogique (désherbage, préparation du sol, arrosage, conseils pratiques).
- Petits fruits
    - Plantation des petits fruits (20m<sup>2</sup>) (déplacement de plants dans le Jardin et compléter si nécessaire.
    - Taille 1x/an

- Récoltes

Une partie des récoltes est réalisée par les groupes qui viennent sur le terrain.

Pour les autres récoltes :

- Cueillette, nettoyage des légumes et pesées: 1x/semaine (hors congé) de mi-avril à mi-juin de la rentrée en aout jusqu'à la fin de la saison.
- Livraisons sur le campus du CERIA : Ecoles hôtelières, épicerie sociale et « petit magasin »
- 2 livraisons à l'Institut Charles Gheude par an : 1x en septembre et 1x en juin
- 1 livraison à l'Institut Alexandre Herlin.
- 1 livraison pour le site « Palais ».

! Eviter les récoltes en juillet/aout (à prévoir dans le plan de culture) ! En cas de surplus, discuter de la filière avec l'équipe pédagogique.

- Déchets verts

- Gestion sur place (compost en andain) ou évacuation

- Réunions :

- L'équipe pédagogique et l'asbl font le point 1x par « cycle scolaire » : Rentrée scolaire, Toussaint, Noël, carnaval, paques, Juillet (réunion de 2h)
- 2 réunions sont organisées avec le pouvoir organisateur : bilan intermédiaire en juillet, et bilan final en décembre. Les pièces justificatives du bilan financier sont remises 15 jours avant la réunion de clôture.

<b>Tableau récapitulatif des missions</b>				
<b>Mise en culture et entretiens des parcelles</b>				
<b>Espaces</b>	<b>Gestion asbl</b>	<b>Mixte asbl/équipe pédagogique</b>	<b>Equipe pédagogique</b>	<b>Autre</b>
Serre (parcelles)	22,4m <sup>2</sup>		Discussion sur le plan de culture	ETA : espace de rangement/travail
Serre (classes)	Aide à l'entretien		4 m <sup>2</sup>	
Parcelles	108 m <sup>2</sup>	A discuter		ETA : 7 passes pieds
Plantes aromatiques et médicinales	27m <sup>2</sup>		Discussion sur le plan de culture	
Jardins des classes	Aide à l'entretien		22,4 m <sup>2</sup>	
+ Petits fruits	10 à 20 m <sup>2</sup>			
Récoltes	Livraisons : petit magasin, épicerie sociale, Gheude	Cueillettes par les classes		
<b>Total</b>	<b>157.4 m<sup>2</sup> + petits fruits</b>	<b>A discuter</b>	<b>26,4 m<sup>2</sup></b>	
<b>Entretien des espaces verts</b>				
Gestion des déchets verts	Compost en andain ou évacuation			
<b>Réunions</b>				
Mise au point avec l'équipe pédagogique	6x/a			
Comités avec le P.O.	2x/an			

**Annexes :**

***Annexe 1 : Plan actuel***

***Annexe 2 : Plan de l'espace maraicher revu***

***Annexe 3 : Plan de la serre revu***