

LE POTAGER ENCHANTEUR DE L'HERMITAGE

EXPÉRIMENTER, PRODUIRE, PARTAGER

L'ÉCO-PASTORALISME

Âne, poule, oie ou lapin ? ... Faisons de l'animal un jardinier : entretien visuel et sanitaire + fertilisation naturelle des espaces, créateur de lien entre les humains et avec les enfants.

LE RUCHER

Bienvenue les abeilles ! Nous avons pour vous tant de fleurs à butiner, à polliniser... contre un peu de miel !

LA FORÊT JARDIN

Nourricière et source de biodiversité, elle fait tampon entre la microferme et l'agriculture conventionnelle voisine.

LE MANDALA

Le design hautement symbolique et esthétique de ses buttes de permaculture donne aux plantes des orientations diverses et complémentaires, et permet d'échelonner les récoltes.

L'AGROFORESTERIE À PLAT

Verger maraîcher associant arbres fruitiers (pommes, poires, fruits rouges) et plantes vivaces ou annuelles (rhubarbe, Cucurbitacées...)

LA HAIE GOURMANDE

Niche écologique et brise-vent végétal, ses différents arbustes produisent des baies et petits fruits, certes avec un peu de concurrence oiseaux-jardiniers à la récolte !

LES CARRÉS SURÉLEVÉS

La permaculture y est toujours à l'honneur, mais aussi à la hauteur ... du jardinier ! Et elle y gagne : moins de pénibilité, c'est plus de soin apporté !

LE TUNNEL MARAÎCHER

Des légumes sains, produits sous couvert végétal permanent et sous abri : une permaculture aux aléas limités.

LA MARE

Écosystème riche en biodiversité, et lieu de phyto-épuration d'eaux de récupération : de quoi arroser nos cultures sainement et à moindre coût.

L'AROM'ATELIER

Le labo de création et diffusion de recettes pour valoriser et sublimer nos produits, de la terre à l'assiette.

LES BUTTES DE PERMACULTURE

Forte concentration permanente d'humus, de biodiversité, de végétaux, où se concurrencent et se protègent mutuellement légumes, fruits, fleurs... La productivité y valorise mieux les ressources humaines, et s'affranchit des énergies fossiles !

LE COMPOST

Lieu de «conversion écologique» ... des déchets organiques en fertilisant naturel.

LA SERRE ENTERRÉE

La bonne température du sol pour nos semis, boutures, jeunes plants de fruits et légumes.

L'AGROFORESTERIE SUR PENTE

Ensoleillement optimal d'une fruiticulture étagée de fruits rouges, vignes, pommes, prunes.

LA SERRE AQUAPONIQUE

Aqua:culture + hydroponie = «aquaponie» : l'élevage de poissons (des truites !) fertilise nos productions de légumes, petits fruits, aromatiques. C'est écologiquement vertueux : 10 fois moins d'eau consommée, pour des produits «plus bio que bio» !

LA SPIRALE AROMATIQUE

A deux pas de la cuisine, un concentré de plantes aromatiques variées, partageant harmonieusement leur espace de production et leurs besoins en eau.

LES COUCHES CHAUDES

Il fait encore froid dehors ? Nos jeunes plants encore frileux bénéficient de la chaleur d'autres végétaux en décomposition, pour finir en compost !

