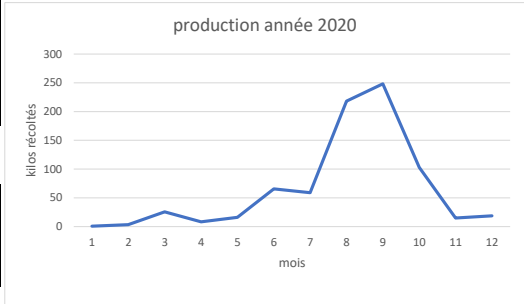


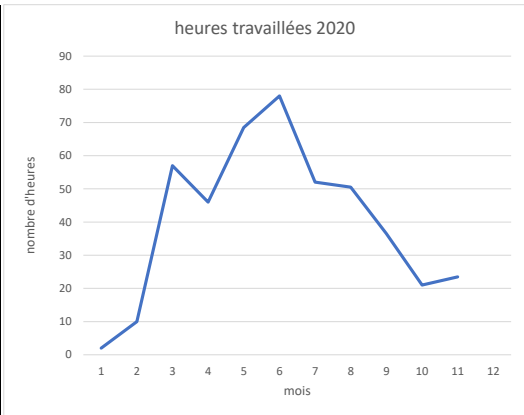
Récoltes	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	
2020	0,75	3,5	25,6	8,36	16,02	65,6	59	218,23	248,2	102,87	15,08	18,68	781,89
2019	4,5	5,8	25	8	9,5	26	35,5	100	138	120	31	11	514,3
2018	5	4,5	2,9	2,2	5,7	8	45	113	193	57	23	14	473,3
2017	0,7	0,75	12,41	6,22	17,67	42,27	64,77	212,11	58,23	133,12	39,24	15,25	602,74
moyennes	2,74	3,64	16,48	6,20	12,22	35,47	51,07	160,84	159,36	103,25	27,08	14,73	593,06



heures travaillées	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	
2020	2	10	57	46	68,5	78	52	50,5	36,5	21	23,5		445
2019	4	19,5	17,5	28,5	31	77,5	46	40	33	21	15	7	340
2018			20,5	50	48	30	52	55	36	18	11	11,5	332
2017													
MOYENNE:													372

2019 absente pour vacances du 13 au 21 juillet  
 2018 absente pour vacances du 15 juin au 15 juillet  
 2020 absente pour vacances du 11 au 16 juillet

2020													
2020, détail heures travaillées par tâche	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	TOTAUX
taille	2	0,5	2			6	5,5		8,5				24,5
broyage		2				1	7	1	4				15
récolte plantes sauvages du jardin				2									2
récolte	0,5	0,5	3	4	8	40	5,5	19,5	14,5	5	4		104,5
plantation		3	4	7	8				1	5	2		30
semis		2	4	5	8	4	7,5	1		1			32,5
rempotage			4										4
mulchage, épandage d'amendements		2	6	1,5	12		2	4	2		6		35,5
nettoyage, désherbage, entretien cultures			2	2	11	8		2,5	1	9	10		45,5
préparation sol, création plate-bande culture			22	10	6	3,5	2,5	2	0,5	1			47,5
préparation terreau et compost			2		5,5								7,5
tonte, fauchage			7	1,5	4	3	1	1					17,5
tuteurage			1			3	2,5	2					8,5
greffe				2									2
arrosage				9	4,5	9	18,5	17,5	5				63,5
montage tunnel				2									2
chasse limace					1,5	0,5							2
rangement matériel											1,5		1,5
TOTAUX	2,5	10	57	46	68,5	78	52	50,5	36,5	21	23,5	0	445,5



Les récoltes sont pesée à l'entrée en cuisine, lavées et débarrassées des parties non comestibles. Le poids des fruits et légumes s'entend net de pertes.

En 2020, année la plus productive sur les 3 années étudiées, les quasi 800 kg récoltés ont été produits par un peu plus de 400 heures de travail (précis et soigné donc compressible). Le confinement strict de mars-avril-mai 2020 et la météo ensoleillée ont été favorables à l'investissement en temps de travail au jardin. Selon ces chiffres, j'ai consacré environ 1h00 de travail pour produire 2 kg de fruits et légumes. La productivité moyenne des 3 années a été de 1,6 kg/h. Ce système d'horticulture manuelle et complexe n'est donc pas économiquement rentable. Le cout horaire chargé au SMIC étant de 44€, le coût horaire d'1 kg de fruit ou légume couterait plus de 22€!!

Pour le prix de revient, hors cout horaire, si on ne compte que le cout de l'eau du réseau, l'achat et l'amortissement du matériel, des plants et semences achetés que j'estime à 350€ par an, le Kg produit revient à 0,45 €. La charge en achat et amortissement de matériel est très peu coûteuse si on produit l'essentiel de ses plants et semences, la biomasse nécessaire au renouvellement de la fertilité du sol et qu'on récupère l'eau de pluie.

Si on compare la diversité, la disponibilité, la qualité nutritionnelle et gustative des produits du jardin du CARABE à ceux du commerce, ceux de CARABE sont supérieurs. Si on estime le prix d'achat moyen d'un kg de fruit ou légume bio à 4€ / kg, la production du jardin de CARABE "rapporte" 3200€. Pour 400 h. de travail, la productivité horaire est de 8€ brut de l'h.

La récolte et les arrosages sont les tâches les plus coûteuses en temps. La récolte des petits fruits rouges, particulièrement abondants en 2020, explique le nombre d'heures de récolte élevé en mai et juin. L'arrosage restant essentiellement manuel dans mon système, l'installation de tuyaux avec asperseurs permanents sur les planches productives l'été: tomates, aubergines, haricots mangetout, devrait rendre l'arrosage moins contraignant.

En 2020, deux bandes de culture ont été créées par occultation (grâce au dépôt d'un mulch issu de la taille d'une haie de laurier mitoyenne); une pour la culture des courges de 15 m<sup>2</sup> et une pour des pommes de terre de 3 m<sup>2</sup>.

En 2020, 220 m<sup>2</sup> ont été cultivés sur une surface totale d'espaces verts de 800m<sup>2</sup>. La surface cultivée comprend le potager et les lignes de plantation des haies, arbres fruitiers, serre et bandes de culture des vivaces et aromatiques. On peut donc estimer qu'1 m<sup>2</sup> a permis de produire 3,6 kg. La surface non cultivée est composée d'une pelouse d'herbes spontanées et d'allées pour la circulation.

La biomasse destinée au renouvellement de la fertilité du sol est essentiellement produite sur place : tonte et fauche (type foin récolté en mai et septembre), broyat de branches issues de la taille des arbres et arbustes du jardin de CARABE, des déchets de cuisine, de l'urine d'une personne (collecte et épandage de mars à novembre, soit 1,5 l./jour dilué à 20%), d'environ 0,5 m3 de copeaux et sciure de bois issus de l'atelier de menuiserie de la maison.

La biomasse importée (dons d'amis) représente 1m3 de paille bio, 0,5 m3 de fumier de cheval et 1 m3 de broyat de branches.

La quasi-totalité de la biomasse fraîche est déposée en mulch de surface. Un compost à chaud de 0,5 m3 a été réalisé en mai pour amender la serre en juin. Le fumier a été composté à froid pendant 6 mois avant épandage en mars et avril.

La transformation: mise en conserves, congélation, séchage, lactofermentation,..., ainsi que le tri et le conditionnement des semences permettent de valoriser et stocker au mieux les récoltes. Ainsi la consommation des fruits et légumes est étalée sur toute l'année et j'évite le gaspillage. Le don des surplus (en 2020 : 15 kg de courges, 80 kg de pêches, 10 kg de confitures, quelques kg de laitues et feuilles de bettes, compotes et coulis divers et variés + plants issus de boutures) permet d'entretenir les liens avec l'entourage. Bien que la congélation des petits fruits rouges, le stockage des semences brutes permettent de reporter une partie de la transformation et du conditionnement, ce travail nécessite d'être disponible aux moments des récoltes. Une évaluation précise du temps qui y est consacré sera fait en 2021.

si le jardinage est pratiqué comme un loisir, c'est un des rares hobbies permettant de faire des économies. Outre l'aspect économique, c'est un loisir créatif. Le jardinage est aussi une activité physique douce de plein-air. Il permet d'observer le fonctionnement de la nature, d'expérimenter toutes sortes de techniques mais aussi les échanges et des relations sociales -> échanges de semences et plants entre particuliers, collaboration avec les pro du maraichage, formations, dons aux amis et aux amateurs particuliers

L'exigence en main d'œuvre du jardin de CARABE ne m'interdit pas quelques vacances. En général, (2020 n'a permis que quelques courtes escapades d'été), je pars 3 semaines pendant la "belle saison", de mai à octobre. Cependant, partir en voyage plus de 15 jours consécutifs pose les problèmes d'un manque d'entretien des cultures et de perte de récoltes. C'est ce que j'ai eu à déplorer en 2018!

L'activité de formation - conseil a généré 3100€ de salaire net. Le calcul du ratio salaire net/heures de travail montre une valorisation réelle de l'heure de 6,50€ en 2020. Le tarif de formation pour les groupes a été augmenté en 2020 de 16% passant de 30 à 35€ par personne dans le cadre de cours collectifs dont la jauge moyenne se situe à 15 personnes. Pour atteindre une valorisation de l'heure de formation au SMIC, il faudrait doubler ce tarif ou monter la jauge à 30 personnes. Or, sans recours aux fonds de formation institutionnels (OPACIF, FONGECIF) des salariés (CPF), cette augmentation n'est pas envisageable. Pour la jauge, l'expérience m'a montré que 15 personnes est un nombre de stagiaires qui offre un triple avantage: créer une dynamique de groupe, préservation d'un minimum de personnalisation de la formation, espaces privés adaptés (salon, garage, potager...).

Il est très coûteux de créer de nouvelles formations (2 jours de travail). Elles doivent être amorties sur au moins 3 journées de cours vendues.

Les projets pour 2021 sont: installer un petit poulailler amovible; créer une nouvelle citerne d'eau de récupération d'eau de pluie (10 m3) ; aménager une mare "hors sol" dans un vieux bateau ; comptabiliser les heures de transformation.