

L'autogestion c'est AUSSI savoir ne pas faire, et informer de ce qu'il y a à faire.

BILAN DES RENCONTRES DES AMI-E-S DE S !LENCE ETE 2006

Entrées

Inscriptions	Chèques : 6236,20 €	10 561,58 €	
	Liquide : 4325,38 €		
Revents du stock de nourriture restant		414,30 €	10975,88 €

Sorties

Nourriture		Sec	2249,76 €		
	Frais	Légumes	1859,82 €		
		Fruits	1794,13 €		
		Fromages	412,50 €	6316,21 €	
Matériel, quincaillerie eau/électricité, cuisine, poubelles, tissu, bois, marqueurs...		Assurance	475 €	9990,73 €	
		Préfecture	28,12 €		
		Remboursement frais d'essence (km X 0,30€/km)	455,70 €		
Déplacement du matériel		Location du camion + carburant	207,47 €	417,47 €	
		Déplacement du four	210 €		
Communication : timbres, enveloppes, carte de téléphone, Internet...			256,28 €	114,50 €	
		Installation de l'écran	50 €		
Projection du film		Billet de train de S. Goxe	64,50 €	32,50 €	
		Pharmacie			

Bilan : Entrées – Sorties = + 985,15 €

À noter : Je n'ai pas compté dans ce bilan l'achat de parts « Vivre sur le Causse » (500 €) et le don pour le four (500 €).

La revue Silence (Ecologie - Alternatives - Non Violence) est publiée depuis 1982. Elle se veut un lien entre toutes celles et ceux qui pensent qu'aujourd'hui il est possible de vivre autrement sans accepter ce que les médias et le pouvoir nous présente comme une fatalité. 9, rue Dumenge, F - 69317 LYON Cedex 04, 04 78 39 55 33

<http://www.revuesilence.net/index.html>

Or donc, ce magazine a des lecteurs/lectrices et des sympathisants qui se retrouvent une fois par an sur le principe de l'auberge espagnole : on y trouve ce qui a été apporté et comme chacun apporte le meilleur...

L'association des ami-e-s de Silence est née en 2002 avec la première rencontre des lecteur/trices au CUN du Larzac, organisées par le revue pour ses 20 ans. Les participantEs enthousiastes, dont la fondatrice de l'association Florence de Luna, ont proposé de remettre ça, et les rencontres sont devenues annuelles. Après le Bioloopin dans le Jura en 2003 (70 personnes), Brocéliande en 2004, l'écocentre du Périgord en 2005 et La Terre dans le Lot en 2006, la rencontre 2007 aura lieu sur la commune de Courbiac.

Les inscriptions, l'organisation en amont

Les rencontres ont habituellement lieu à cheval sur fin juillet et début août. Elles débutent en milieu de semaine (pourquoi partir le week end "comme tout le monde" ? Par amour des foules estivantes ?) et durent 2 semaines : 1 semaine de préparation/montage pour ceux qui peuvent venir et 1 semaine de rencontres proprement dites.

Le co-vélotage, et co-voiturage :

Une page en "wiki" sur notre site internet avec les coordonnées des demandeurEUSEs et proposantEs, les dates et le lieu d'où ils partent/souhaitent partir...et ça suffit!

Un wiki est un espace d'échange et de mise en commun d'informations, d'idées, de contributions sur internet. Les visiteurs peuvent devenir contributeurs, et chacun peut améliorer le contenu du site. <http://kiosq.info/ecowiki/wakka.php?wiki=AmisdeSilence>

La déclaration en mairie

Après infos auprès des services de la Préfecture voilà le résultat des courses :

1°) le PAYSAN qui prête son champ n'a rien à faire

2°) l'ASSOCIATION qui organise doit demander l'autorisation au MAIRE de la commune sur laquelle est situé le champ du/de la paysanNE. Pour ce faire le maire doit se rapprocher des services de la PREFECTURE qui doivent donner l'autorisation quant à la présence du camp sur son territoire".

Monsieur le maire,

Nous vous informons que les rencontres des Ami-e-s de Silence se tiendront du 26 juillet au 9 août sur le site de La Terre, chez Monsieur Réveillac. La plupart des participants arriveront vers le 2 août, la première semaine étant destinée aux préparatifs.

Restant à votre disposition pour toutes questions, je vous prie d'agréer, patati patata...

Pour les grosses manifs payantes :

<http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/SardeUneRubriqueBase?num=66300000>

et notamment la référence de ces deux articles :

-Décret n° 84-227 du 24 mars 1984 modifiant le code de l'urbanisme et relatif au camping et au stationnement des caravanes JO 31-03-1984 p. 1011 (Art. 26 : Abroge le décret n° 59-275 du 7 février 1959 à l'exception de l'art. 1er et du dernier alinéa de l'art. 4 - Abroge les art. 1Er, 2, 3, 4 [deuxième alinéa], 5, 6, 7 et 13 du décret n° 68-134 du 9 février 1968)

-Arrêté du 17 juillet 1985 relatif aux conditions sanitaires minimales communes aux terrains aménagés pour l'accueil des campeurs et des caravanes et aux terrains affectés spécialement à l'implantation d'habitations légères de loisirs JO 26-07-1985 p. 8495-8496 (Abroge l'arrêté du 20

Economat MAJ 3_07_06

	Unité	14 repas Semaine 1	13 repas Semaine 2	Qté par personne (gr)	Qté totale (kg)	Appro collégiens	Appro producteur et distributeur	Prix
Céréales								
Pdt	3	3	3	200	150		Rodolphe et jacky	
Riz	3	3	2	60	33		Biocoop (camargue)	
Sarrazin	1	1	1	60	15		Biocoop	
Couscous	2	2	2	60	30	Virginie		
Boullgour	1	1	1	60	15		Biocoop	
Millet	2	2	2	60	30	Virginie		
Pâtes	1	1	1	70	17.5		Biocoop	
Semoule de maïs	1	1	1	60	15		Biocoop	
		14	13					
Légumineuses								
Lentilles vertes	2	2	2	40	20	Elisa		2,11
Lentilles corail	2	2	2	40	20		Biocoop	
Pois cassés	2	2	2	40	20		Biocoop	
Pois chiches	2	2	2	40	20		Biocoop	
Haricots rouges	2	2	2	40	20		Biocoop	
Haricot Mungo	2	2	2	40	20		Biocoop	
Haricot blanc	2	2	2	40	20	Blandine		3,8
Oeufs	2	2	2		560		Valerie Laribe	
Graines germées								
Seigle	2	2	2		5	Thierry		
Sarrazin	2	2	2		6		Biocoop	
Fenugrec	2	2	2	1	0.5		Biocoop	
Tournesol	2	2	2		6		Biocoop	
Lentilles	2	2	2		5	Elisa		
Alfalfa/luzerne	2	2	2	1	1		Biocoop	
Oléagineux								
Graines de courge					3		Biocoop	
Graines de sésame					3		Biocoop	
Fruits secs								
Raisins secs					30		Biocoop	
Epices								
Huile tournesol	Litre				10	Virginie		4,5
Huile d'olive	Litre				30	Elisa		
Vinaigre	Litre				7	Virginie		

L'organisation de l'association : la collégiale et l'AG annuelle

Extraits des statuts

Article 7 Administration :

Le bureau et le conseil d'administration sont composés par un collectif nommé "la collégiale", constitué pour un an lors de l'assemblée générale.

Les membres de la collégiale sont renouvelés en partie chaque année, chacun étant invité à ne pas être membre plus de trois années d'affilée.

Tous les membres de la collégiale sont sur le même pied d'égalité : chacun des membres est ainsi co-président de l'association.

La collégiale est investie des pouvoirs nécessaires au fonctionnement de l'association. Elle peut ainsi agir en toutes circonstances au nom de l'association. Elle peut désigner un de ses membres pour représenter l'association dans tous les actes de la vie civile. Chaque membre de la collégiale peut être habilité à remplir toutes les formalités de déclaration et de publication prescrites par la législation et tout autre acte administratif nécessaire au fonctionnement de l'association et décidé par la collégiale.

Les membres de la collégiale exercent leurs fonctions bénévolement. Toutefois, les frais occasionnés par l'accomplissement de leur mandat, après accord préalable de la collégiale, peuvent être remboursés sur justificatif. La collégiale est ouverte aux nouvelles personnes en cours d'année, qui en font la demande pour aider sur un ou plusieurs secteurs, projets ou actions.

Article 8 Réunion de la collégiale : La collégiale se réunit une fois au moins dans l'année, avant les rencontres et l'AG annuelle.

Procédure de décision dans la collégiale et dans les assemblées générales :

Les décisions sont prises autant que possible par consensus. C'est à dire que tout le monde doit être d'accord, s'abstenir ou s'opposer sans bloquer, mais si un ou plusieurs des participants bloquent la décision, la décision est reportée.

Une (ou plusieurs) personne peut bloquer la décision seulement s'il-elle réussit à démontrer la validité de son opposition, c'est à dire que la décision qui va être prise est vraiment dommageable au groupe et/ou en contradiction avec ses principes fondamentaux. Si le groupe reconnaît le bien fondé de l'opposition, alors la décision peut être bloquée.

Si le groupe ne reconnaît pas le bien fondé de l'opposition, le problème évoqué n'est pas légitime et le groupe peut continuer dans la décision qu'il avait l'intention de prendre initialement. Dans ce cas la décision prise devra recueillir l'assentiment d'au minimum 75% des membres présents.

Article 9 Assemblée générale ordinaire : L'assemblée générale ordinaire comprend tous les membres de l'association. L'inscription aux rencontres inclut l'invitation à l'AG, l'ordre du jour est établi par les participants quelques jours avant.

Les différentes commissions ou groupes de tâches ayant préparé et organisé les rencontres présentent leur bilan (gestion, situation morale et financière); puis les évolutions, projets etc. sont débattus et décidés au consensus si possible;

La nouvelle collégiale est appelée et constituée pour préparer les rencontres, actions et projets pour l'année suivante.

La présence du quart des membres est nécessaire pour que l'assemblée générale puisse délibérer. Si le quorum n'est pas atteint, une seconde assemblée générale est convoquée avec le même ordre du jour, à un jour au moins d'intervalle. Celle-ci délibère alors valablement, quel que soit le nombre des présents.

Nul ne pourra représenter une personne autre que lui-même.

Tableau 3 /Répartition par repas pour une semaine : prendre une légumineuse et une céréale et barrer sur le tableau ce qui a été pris pour le repas

Pomme de terre
Pomme de terre
Pomme de terre
Riz
Riz
Riz
Sarrazin
Sarrazin
Couscous
Boulgour
Boulgour
Millet
Pâtes
Semoule maïs
Lentilles vertes
Lentilles vertes
Lentilles corail
Lentilles corail
Pois cassés
Pois cassés
Pois chiches
Pois chiches
Pois chiches
Haricots rouges
Haricots rouges
Haricots mango
Haricots mango 1 heure
Haricots blancs 1 heure
Haricots blancs 1 heure
Haricots blancs

Trempage : pois cassés : 1h30 *haricots mango : 1h *pois chiches et haricots blancs / rouges : 1 nuit

L'après-midi

- Cueillette de plantes sauvages comestibles
- Théâtre-forum et régulation des conflits
- Jeux et improvisation CLOWN
- Projet AMOPIE : construire une alternative à la logique de compétition, vivre ensemble, voir le site <http://amopie.free.fr/>
- Massage des bébés et enfants
- Communication non-violente
- Chant choral en cercle
- Vannerie sur chaise



Le soir

- spectacle impro danse et chant (dans la clairière)
- sous le chapiteau : projection du film "Désentubages cathodiques" de la télé libre Zaléa
- Soirée bal folk

Une **journée où des stands proposent des produits locaux** et des produits de participant(e)s producteurs. Les exposants doivent être des producteurs (et pas des revendeurs) dans « l'esprit de Silence » et proposer des produits locaux.



Tableau 1 / Répartition des produits surdeux semaines pour 28 repas

Produits (à chaque repas on remplit la colonne des quantités utilisées)	Semaine 1		Semaine 2		Quant kiloest	Quant théo kilos	Q util repas 1 kilos	Q util repas 2 kilos	Q util repas 3 kilos	Q util repas 4 kilos	Q util repas 5 kilos	Q util repas 28 kilos	Qté restante	
	X 3	X 3	X 3	X 3											
Pomme de terre					150kg	120kg									?
Riz	3	2	2	2	34	24									?
Sarrasin	2	1	1	1	19	12									?
Couscous	1	1	1	1	15	12									?
Boullghour	2	2	2	2	31	24									?
Millet	1	2	2	2	25	22									?
Pâtes	1	1	1	1	18	14									?
Semoule maïs	1	1	1	1	15	12									?
Lentilles vertes	2	2	2	2	20	16									?
Lentilles corail	2	2	2	2	25	16									?
Pois cassés	2	2	2	2	25	16									?
Pois chiches	2	2	2	2	21	16									?
Haricots rouges	2	2	2	2	21	16									?
Haricots mungo	2	2	2	2	20	16									?
Haricots blancs	2	2	2	2	20	16									?

L'autogestion logistique ou la logistique autogérée

On fait de grands panneaux avec en colonnes les jours, et en ligne les équipes nécessaires, et on laisse les participantEs s'inscrire. S'il manque du monde dans certaines équipes ceux qui s'en aperçoivent le signalent en AG et ça se ré-équilibre rapidement. Parfois c'est parce qu'il y a un problème de gestion dans l'activité en question (divergence dans la gestion des déchets, compréhension du compost des toilettes sèches...), alors un groupe s'occupe de trouver une solution à plusieurs en discutant.

Les équipes

Petit déjeuner : 8 h 9h30 2 à 4 personnes

Cuisine midi : 9H 6 à 8 personnes

Cuisine soir : 17h 6 à 8 personnes

Vaisselle midi (gamelles) : 4 personnes

Vaisselle soir (gamelles) : 4 personnes

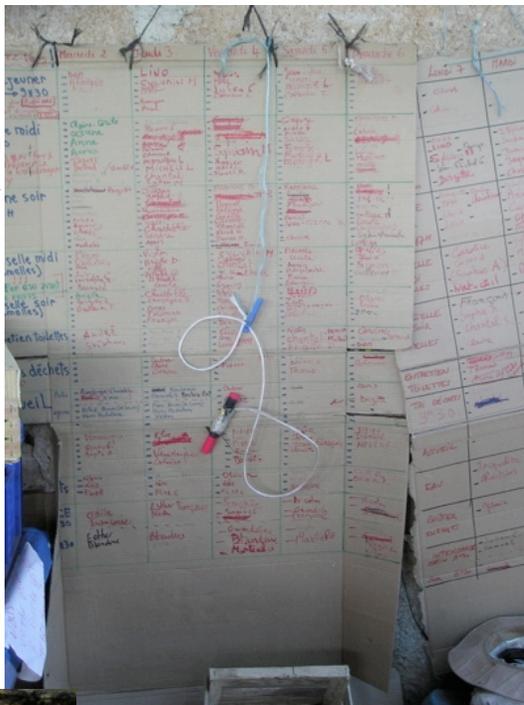
Entretien des toilettes : 4 personnes. Il s'agit de vider les toilettes sèches sur le compost en mettant un peu de paille par dessus, nettoyer un peu le récipient, et vérifier qu'il reste du papier et de la sciure dans chaque toilette... ce qui n'empêche pas chacunE de se sentir concernéE si il manque d'un truc ou si c'est plein ou un peu sale et de s'en occuper...

Tri des déchets : 2 personnes. ça consiste à vérifier le tri des déchets, qui doit être adapté au contexte local et à la sensibilité des participantEs...!

Accueil matin : 2 personnes. Accueillir les nouveaux arrivantEs, expliquer le fonctionnement du camp, encaisser les adhésions et paiements de nourriture...

Accueil après-midi : 2 personnes. Idem

Eau : 2 personnes. Remplir les jerricans pour se laver les mains à la sortie des toilettes et dans les cuisines, remplir d'eau chaude les bacs à vaisselle pour après les repas...



Goûter enfants : 1 personne. Sortir la nourriture pour les enfants au moment du goûter et la ranger ensuite.

Intendance/économat matin : 2 personnes

Intendance/économat soir : 2 personnes : 4 équipes de 2 économistes, formés au début des rencontres, vont sortir à tour de rôle à chaque repas les quantités nécessaires en lien avec l'équipe de cuisine et en fonction de ce qui doit être mangé en priorité (fruits et légumes fragiles, légumineuse délaissée).

Ils déterminent, à partir de l'évaluation du nombre de personnes qui doivent manger (info donnée par l'équipe d'accueil), les quantités, les pesent et notent ce qui reste (cf. tableaux

Matériel de cuisine

Pour la vaisselle proprement dite, chacunE amène son matos et choisit de le laisser à disposition ou de le mettre de côté (j'aime bien manger dans mon tit bol en bois !). ChacunE essaye de repartir avec son petit matos pour ne pas faire gonfler les stocks.

20 couteaux de cuisine

10 Economes

10 Grandes spatules bois

2 Louches, écumeoires

3 Passoires

4 petites gamelles

4 grosses gamelles

2 bassines

3 brûleurs+ tuyaux + raccords + robinet+bouteilles de gaz

2 mixeurs

Planche à découper

3 râpe à légumes/fromage

2 filtres plastoc et 2 porte filtres à café (café fait à la main)

10 grands saladiers

2 seaux

Passettes à thé

2 grandes thermos

2 multiprises, 1 néon

Cendriers (boîtes de conserve), éponges, Torchons

10 Pots à eau

3 cagettes plastiques ajourées(égouttoirs)

ciseurs solaires

2 grandes cocottes minutes

2 balances

2 poêles

3 bacs vaisselle (les baignoires pour bébé font très bien l'affaire)

allumes gaz, décapsuleur, verre doseur, Ouvre boîte (au cas où hein)

3 moulins à légumes

2 très grands bocaux + gaze pour graines germées

des jerricans avec robinets (pratique pour se laver à la sortie WC, et avant de cuisiner et éviter la propagation de gastros!!!!)

La technique :

Les scieries sont de bons endroits pour récupérer des chutes de bois et de la sciure, les grandes surfaces pour des panneaux d'isorel au rayon liquides pour faire des panneaux d'affichage.

De l'eau chaude!

A saint pierre de frugies 200 personnes pour 4 cabines (fermées avec des fougères).
A livernon 5 cabines pour 300 personnes (fermées avec de la bâche).

Les douches-sacs solaires se percent vite, et ne chauffent pas bien parce qu'il n'y en a en général pas assez et qu'en plus tout le monde les met à l'envers!!...

Le plus efficace consiste à exposer au soleil des pots à fleurs en plastique noir d'une dizaine de litres couvert d'un plastique transparent. Les pots à fleurs sont récupérés chez les fleuristes. Si on trouve pas de récup', des grosses poubelles noires avec couvercles font parfaitement l'affaire (pour 200 personnes 3 ou 4).



Et pour se doucher, remplir une bouteille en plastique dans la poubelle d'eau chaude (à partir de la mi-journée) et l'emmenner dans la cabine de douche. Pour économiser l'eau, on peut percer le bouchon de quelques trous et ainsi pouvoir se rincer au jet avec très peu d'eau et beaucoup de plaisir!

responsabilités sont mieux partagées, les membres sont plus réceptifs aux autres, et l'envie de faire des choses ensemble est partagée. Le veto sur une proposition qui a demandé de longues discussions et une synthèse ardue est un acte sérieux. Il peut être fait en ayant bien pesé le pour et le contre, comme un ultime recours, sur des bases éthiques, ou à cause des conséquences qu'une décision peut avoir. Il peut aussi être fait à cause d'une émotion forte (peur, dégoût), mais en aucun cas à cause de préférences personnelles ou d'impulsions égocentriques.

Quand la prise de décision a fait son chemin, prenant en compte des opinions diverses, se modifiant, et que quelqu'un est toujours en désaccord avec la solution trouvée, il y a d'autres formes que le veto à envisager, qui ne contrent pas le processus. Par exemple, ne pas soutenir une décision : « Je ne ressens pas le besoin de ça, mais je peux quand même participer ». Ou encore rester réservé-e : « Je pense que ça peut être une erreur, mais je peux l'assumer ». Ou ne pas s'impliquer : « Je ne participerais pas, mais je n'empêcherais pas les autres de le faire ».

Dans certaines descriptions du processus de prise de décision par consensus, la notion existe que quelqu'un qui sent le besoin de faire un veto sur une proposition devrait envisager de se retirer du groupe, au moins pour un temps. Or, cette idée tend à l'inverse extrême du but de la méthode : plutôt que d'encourager l'inclusion des opinions et des souhaits de tou-te-s, ceux et celles qui ont une opinion minoritaires risquent de se sentir obligé-e-s de s'exclure du groupe. L'éventualité d'une exclusion du groupe est, pour certain-e-s, un mécanisme tout à fait opposé au principe d'inclusivité de la méthode de consensus, tendant à exclure ceux et celles qui sont non-conformistes, plutôt que d'encourager les critiques envers l'opinion majoritaire.

http://fr.wikipedia.org/wiki/Consensus#Prise_de_d.C3.A9cision_par_consensus

Quantités indicatives de nourriture pour un repas pour 100 personnes

Kuisine Radikal Citrons (Nantes)

miel : un seau pour toutes les rencontres (au cas où)

Entrée pour 100 p :

Crudités 6,5 kg

Et Graines germées 1 (=17 g) cuillère pr 10 p : 170 g pour 100 p Ou Graines tournesol 100g

Plat principal pour 100 p :

Pommes de terre 20 kg Ou Pâtes fraîches 50 œufs 10 kg farine Ou Sarrazin, riz, semoule : 3 kg

Et Légumineuses : 5 kg

Et Légume cuit 15 kg

Pain pour 1 repas 100 p : 6kg

Desserts/fromages pour 1 repas 100 p

(peu utilisés – pas le temps- donc quantités pas vérifiées)

Crème maïzena : 17 litres lait, 1,2 kg sucre, 1kg maïzena

Riz au lait 17 litres lait, 1,2 kg sucre 2 kg riz

Gâteau semoule 17 litres lait 1,2 kg sucre 2 kg semoule

Crème féculé 17 litres lait 1,2 kg sucre 2 kg féculé

Natali 1 sachet de 3 litres pour 20 personnes : 5 sachets pour 100 p

Flocons d'avoine 17 litres lait 1,2 kg sucre 2 kg flocons

1 p 1/6 l

Compote 17,5 kg de fruits

Fruits 25 kg

Fromage blanc 12,5 litres

Fromage frais 6 kg

Fromage 4 kg

Parfums pour 100 p :

Cacao 300 g Café 1 litre 5 zestes citron 5 gousses vanille 0,5 kg raisins secs, cannelle

Goûter pour 50 enfants

Fruit 12,5 kg

Et pain + confiture ou miel : 5 kg pain 250 g confiture , 250 g miel

Epicerie par jour pour 100 personnes :

Implantation du chapilopin :

Le terrain : le plus plat possible pour éviter le déséquilibre de la construction (surtout pour éviter trop de prise au vent).

Dimensions : Largeur : 7,73 m, Longueur : 12,39 m (soit 12 intervalles de 1 m + l'épaisseur de chaque ferme, soit $13 \times 3\text{cm} = 0,39\text{m}$) auxquels il convient d'ajouter environ $2 \times 4 \text{ m}$ pour les jambages de renfort (planches et/ou cordes) à chaque extrémité soit 20,39 m pour l'encombrement total.

On coupe deux ficelles solides de 14,6 m chacune de longueur, qui représentent la longueur de la diagonale du rectangle que forme la construction.

On matérialise (par un nœud ou un point de couleur bien visible et qui ne risque pas de tomber ou de se déplacer sur la corde) le milieu de ces cordes soit 7,3 m.

On tend une première corde qui représente l'une des diagonales de la construction, et l'on fixe deux piquets à ces extrémités (1 et 2)

On coupe une troisième corde de 7,73m de longueur que l'on fixe par un bout à l'un des piquets (ex :1) et l'on délimite (avec des cailloux par exemple) avec l'autre extrémité un arc de cercle.

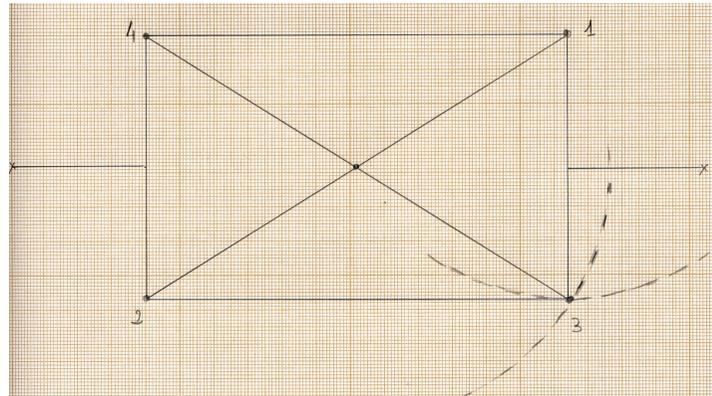
On croise la deuxième corde au-dessus de la première corde, également bien tendue, en faisant en sorte que les deux milieux se superposent exactement.

On déplace ensuite cette deuxième corde (en la faisant pivoter et en veillant à maintenir toujours les deux marques superposées) de façon à venir croiser l'arc de cercle précité. A l'endroit où l'extrémité de la corde croise l'arc de cercle, on plante un troisième piquet (3) ; il ne reste plus qu'à planter un quatrième piquet (4) à l'autre extrémité de la corde pour obtenir un rectangle dont les quatre angles sont droits.

Ensuite on tend des cordes pour délimiter les quatre côtés. On fabrique des piges (ou bâtons-mesure) de 1m de long, qui vont servir à déterminer les emplacements des pieds des fermes.

A chaque repère on creuse un trou de la longueur de chaque pied (20/25cm) et de profondeur de 5 à 10 cm. Il y aura donc 13 trous, dans chaque longueur.

Si le terrain est difficile à creuser, ou le sol trop meuble, on peut remplacer ou compléter les trous par la pose de lisses basses ou planches posées au sol, à chant, et maintenues par des piquets, qui serviront de butée aux pieds des fermes (voir photos).



Environnement local, assoc' et réseaux alternatifs à proximité, marchés locaux, fêtes, etc.

Annexes

La liste des critères pour le lieu

Localisation : nom et distance des villes proches

Desserte : Gare SNCF la plus proche, distance, lignes de bus, etc.

Terrain(s) : nombre, superficie totale, superficie de la partie camping [à l'écocentre c'est un hectare qu'on a eu pour deux cents personnes + le bois, c'est vrai, mais le pré on ne l'a rempli qu'au tiers à peine], configuration (relief, pierres, ombre...)

Capacité maximale d'accueil

Accessibilité automobiles (pour matériel), surface de parking, accès camping-cars, caravanes, etc

Eau : disponibilité en eau potable, eau pour la toilette, etc

Evacuation des eaux usées,

Toilettes, toilettes sèches existantes

Electricité : EDF, Solaire, éolienne ?

Bâtiments disponibles pour repas, cuisine, ateliers, etc...(100m2 minimum) : superficie, pièce tempérée pour stockage des aliments ?

Possibilités d'installer des structures provisoires pour repas, cuisine, ateliers (terrain plat, facilement accessible, etc.)

Mise à disposition d'outillage (pour la cuisine, le bricolage, sièges, tables...)

Possibilité de récupérer et d'utiliser des matériaux sur le site

(branches, fougères, etc., à préciser)

Possibilité de faire du feu : Poêles ? Feux ouverts ?

Contraintes particulières imposées par les hôtes (ex : cuisine exclusivement végétarienne...)

Projet (alternatif) des hôtes qui pourrait faire éventuellement l'objet d'une aide des Silencieu(s)x

Environnement local, assoc' et réseaux alternatifs à proximité, marchés locaux, fêtes, etc.

Proximité d'agriculteurs, maraîchers, boulangers, coopératives biologiques pour approvisionnement (type, coordonnées, distance, etc...)

Existence à proximité du site d'installations présumées polluantes [pas de centrale nucléaire, de pylônes téléphoniques, de pistes d'atterrissage d'OVNIS etc... trop près]

Possibilités de baignade (rivière, étang, lac ?) et distance

Possibilité de naturisme aux environs ?



La tente des cyclistes



La tente du menuisier



consommation de lames de rasoir a sérieusement baissé, voire est devenu nulle.

Pour la nourriture végétarienne, cela m'a permis de perdre encore quelque graisse néfaste plutôt mal placée et depuis je ne me sens plus tenté par des repas carnés...en abondance. Poissons et oeufs font très bien l'affaire et légumes et fruits font parti de mes menus quotidiens.

Mes engagements visi-à-vis de la Collégiale ...et oui, cela n'était pas prévu au départ... à suivre donc. **D** ..Bien S!lencieusement.

Etre ou devenir "Ami(e)s de Silence" c'est aussi découvrir la Décroissance avec un grand D.

Vivre 10 jours autre chose, une expérience de décroissance grandeur NATURE.

Et oui des journées très chargées, beaucoup d'ami(e)s et beaucoup d'amour au sens entier du mot .

Se retrouver un an après la rencontre de l'écocentre du Périgord en pleine nature dans une grande propriété rurale et faire la connaissance de vrais agriculteurs...

Voilà, on peut en écrire des pages et se les raconter l'année prochaine à 250 ou 500 personnes venues des quatre coins de l'hexagone, voire d'Europe.à bientôt pour d'autres rendez-vous ...

Départ imminent pour Amiens et leur rencontre nationale des SEL...à suivre.

Un cycliste

Une semaine de folie à des rencontres autogérées dans le lot, où j'ai dansé, caliné, chanté, réfléchi, proposé des ateliers et des brochures, débattu, nagé, bronzé, papoté, massé, trié des tomates, pesé des lentilles, aimé, pleuré un peu, ri et souri beaucoup...plus dur est le retour au quotidien...coupée de cette immense énergie de baigner parmi 200 personnes venues pour se rencontrer et proposer des activités diverses et variées... J'ai fait du chant en cercle, des danses trad, participé à des débats, fait des calins à plein de gens différents, proposé des ateliers sur les petites éponges et coupelles menstruelles qui ont tourné à parler de sexualité, de contraception..., géré l'appro bouffe pour 200 à tour de rôles à 10 personnes...ect...On se douçait avec 1 litre d'eau... le choc du retour à la société de consommation est énorme... j'aurai préféré rentrer à vélo, ça m'aurait laissé le temps de m'y faire!

Autogestion

Le plus important, je trouve, hormis le plaisir, c'est l'aspect apprentissage de l'autogestion à 200... à différents niveaux, que ce soit la personne qui découvre et qui se familiarise avec sa responsabilité dans la prise de décision collective, ou celle qui a pris des responsabilités et qui apprend à coordonner l'action sans imposer d'orientation, sans faire tout à la place des autres et en imposant des limites à son champ de responsabilités...

L'horizontalité de la responsabilité n'empêche nullement de se distribuer les tâches de réalisation et de coordination : il faut penser à le faire, pour que tout ne repose pas sur quelques personnes... par internet, une responsabilité non attribuée le restera, contrairement à ce qui se passe lors d'une ag, où l'on peut attendre qu'une main se lève...

Le fait de limiter mes exigences en matière de résultat et de limiter mon engagement vont strictement de pair...comme pour les panneaux d'ateliers à moitié foireux, qu'on a failli refaire à 2 ou 3 occasions dès qu'ils ont commencé à être remplis...ben finalement, ils étaient très bien!

Cuisine en autonomie

Du côté de la participation aux rencontres, étant autonome au niveau de la nourriture mais organisée collectivement quand même (mise en commun de ce qu'on a apporté, cuisine à tour de rôle sur le mode informel), je trouve pratique de n'avoir rien à organiser à l'avance, mais je crains que ça ne fasse porter la réalisation des repas et l'organisation de la cuisine sur seulement quelques personnes, créant du centralisme et donc du pouvoir (ça ne s'est absolument pas produit, du moins à mes yeux, cette année)...l'absence de répartition explicite ne risque t'elle pas de désresponsabiliser tout le monde au détriment de quelques courageux cuisiniers? bon on verra. Pour ma part je me suis d'abord fait à manger perso, à deux, puis j'ai participé aux repas préparés collectivement, mis en commun nos fruits et légumes et fait à manger les deux premiers repas. Après, j'ai vécu sur mon investissement de départ, en essayant de faire confiance, ce qui a été d'autant plus facile que je me suis mis spontanément à manger quasi-exclusivement cru, par envie, ce qui je dois dire, n'a absolument jamais été dans mes objectifs...

Le plus beau dans tout ça, ce fut la coexistence des deux cuisines, installées côtes à côtes...quand on connaît l'historique de l'association.

Ca me fait penser que je m'interroge sur la nécessité de prendre des inscriptions hors cuisine

La gestion du compost :

Le compost de toilettes sèches nécessite principalement de trouver une personne intéressée par sa récupération (la plupart du temps à des fins de culture, arboriculture ou même potager si sa gestion est bien maîtrisée). Il faut également de la paille (ou tout autre matière sèche et carbonnée, comme du foin sec, des feuilles mortes) en quantité.

Commencer par faire une couche de paille par terre d'environ un mètre de large, puis verser dessus le contenu de la toilette sèche, étaler un peu (c pas le moment le plus agréable mais ça ne dure pas) et remettre une couche de paille par dessus. Recommencer pareil avec la toilette sèche suivante... La paille sert à absorber l'excès d'humidité et à barrer l'accès aux insectes volants genre mouches.

Au bout de six mois, le compost pourra être retourné, et au bout d'un an il sera mûr et utilisable au jardin pour fertiliser le sol (18 mois pour le potager), permettant ainsi à la matière organique que nous produisons chaque jour de retourner à sa place dans le cycle du carbone, et de nourrir les plantes, au lieu de polluer l'eau et d'asphyxier la vie aquatique, et d'éviter qu'il ne soit nécessaire de fabriquer force engrais azotés avec du pétrole. Voilà.



Je suis rentrée chez moi, et l'énergie collective me manque énormément (de moins en moins chaque jour, on s'habitue - malheureusement?- à tout), alors je me suis dit que ça serait chouette si on échangeait des écrits sur nos ressentis, ça pourrait faire l'objet d'une compilation sous forme de brochure, pour retransmettre l'esprit des rencontres, et aussi nous permettre de confronter nos ressentis, ce qu'on a retenu de plus fort les uns les autres, un patchwork de visions du campement?

C'est ma première rencontre des AdS : Découverte totalement joyeuse et émerveillée, car il m'a été rarement donné de vivre dans la joie quasi tous les éléments constitutifs de la vie collective à laquelle j'aspire : quand c'est autogéré et politiquement engagé c'est pas bienveillant avec le vivant voire conflictuel dans les rapports interpersonnels. Quand c'est écolo et non violent c'est pas politisé etc... Et là il y avait une conjonction fertile et bienveillante de ce qui me paraît faire partie de l'art de vivre, l'art d'habiter et l'art d'être ensemble, le tout sans faire l'impasse sur les luttes sociales et les questions du "pouvoir"

Bref que du bon - pas eu le temps de tout percevoir - trop de choses (ai loupé les calins ...)

J'ai l'impression que les villages autogérés à 1000 personnes sont effectivement de très bonnes et très visibles démonstrations de ce qui est possible.

Au même titre que ces villages d'Espagne entre 1936 et 1939 qui ont montré que l'auto-gestion à la taille d'un gros village c'est archi bon, c'est même tout l'art d'habiter de l'humain qui s'y déploie. Pour autant les communautés espagnoles qui habitaient sur place, géraient leur empreinte écologique sur l'année.. ça n'est pas notre cas. Nous n'avons pas non plus (il me semble) le

désir de faire une démonstration politique de force (très utile dans le cas du VAAG) mais plutôt de réinventer et d'expérimenter des modèles que nous tâchons de continuer à vivre le reste de l'année. Et pour ce faire le petit nombre me semble essentiel. C'est à dire 200 maxi : Pour que les ateliers restent à échelle de l'échange interpersonnel, pour qu'on apprenne à réellement fonctionner au consensus (aussi important pour moi que l'écologie ou la non séparation sexuelle des tâches), pour que nos émotions soient en sécurité avec les autres, nous permettant ainsi de mieux accueillir nos r-évolutions... - Bref des essais autogérés - par des collégiales plus locales - à 2-3- 4 endroits de France - successivement ... et là je rêve d'un tour de France des AdS, chaque région aura son chapiteau, et on sera heureux d'avoir réussi à dormir sous chacun d'eux...

c'était ma parenthèse lyrique... promis je me calme.

Des bises à tous et toutes et à bientôt ! **A**

Pour répondre à ton appel, voici quelques petites impressions et quelques souvenirs en vrac.

Pour ma deuxième participation, vu que je savais plus à quoi m'attendre j'avais choisi de venir dès la première semaine. J'étais de boulange un jour sur deux, j'étais fatiguée et j'avais besoin de temps pour souffler, ou tout simplement profiter de moi-même pour faire la sieste, aller me ballader, jouer de la flûte, lire...

Donc les beaux tableaux avec des activités, j'en ai pour ainsi dire rien vu : une discussion autour de la naissance un après-midi, la rencontre avec Jacky Dupety + visite chez lui (passionnant !) et une séance de chant commencée en retard et quittée avant l'heure pour rejoindre la boulange. J'ai failli aller à ton déjeuner spécial hygiène féminine si j'avais capté où se trouvait ce fichu arbre - je l'ai finalement découvert juste avant de partir, pour la réunion de la nouvelle collégiale. Finalement, c'est à l'AG que j'ai été le plus fidèle - a part la "grande" mais ce n'était vraiment pas prévu !

D'un point de vue matériel, c'était le luxe. J'ai déserté ma petite canadienne qui fuit pour une superbe grange aux merveilleuses effluves de foin et de paille et quelques nuits à la belle. Quelles belles installations collectives (ah, les deux cuisines voisines sans esprit de concurrence - le bonheur), que d'espace !!!

Symboliquement, je suis heureuse que la réserve de nourriture n'ai finalement pas été mise sous clé, et que la razzia redoutée et annoncée n'ait pas eu lieu.

J'avais amené plein de matos (cuisine + outils) en me promettant de lâcher prise. A part quelques petits énervements car ma tasse métallique disparaissait sans arrêt avant que je lui trouve une place discrète, je suis heureuse d'avoir réussi à lâcher prise. Et j'ai tout récupéré, à part un torchon et une spatule... que j'avais en double. J'ai réalisé tout récemment que cette attitude de lâcher pris que je

Un four à roulette peut assurer 40 kg (deux fournées de pain moulés, ça prend moins de place) par jour à 4 ou 5 plus quelques coups de main par ci par là pour ramener du bois. 60 kg si on est plusieurs avec 3 fournées sur deux jours.

Exemple d'organisation :

pétrissage 6h du mat 30 kg
façonnage à 11h de 15 kg
enfournage des 15 kg à 12h
façonnage des 15 autres kg à 11H30
enfournage de ces 15 kg à 13h

une autre équipe fait les 2 autres tournées

pétrissage 30 kg à 8h
façonnage de 15 kg à 13H
enfournage à 14h
façonnage de 15 kg à 14h
enfournage de ces 15 kg à 15h

en gros on peut espérer avoir fini à 17h ou 18 h si il y a du retard dans la cuisson des pains !!
(voir en annexes l'organisation de 2006)

Pour 20 kg de pain il faut compter 13 kg de farine.



Cocktail de graines germées

une céréale (seigle et/ou sarrasin)
une lipido proteique (tournesol)
une glucido proteique (lentilles)
une "amusante" et vitaminée (alfafa, souvent, même chez Celnat (!), d'origine de france)
une "originale " (le fenugrec , classée comme une légumineuse donc protéique mais surtout tres remarquable pour ses proprietes nettoyantes au niveau cellulaire et régénératrice de tissus)

Horaires et organisation des cuisines

1ère équipe cuisine 8h
9h mettre à cuire les glucides et légumineuses (pour cent personnes c plus long!)
10h30 préparer le repas du midi

14h ranger et laver
14h30 faire cuire les bases pour le soir (référent cuisine + 1 personne)

17h 2ème équipe cuisine jusqu'à 22h

soit 1ère équipe de 8h à 14h et 2ème équipe de 17h à 22h

goûter des mômes : 16h30 pain et confiture, + fruits



L'équipe de cuisine décide des menus en fonction des restes, du stock et des aliments mis à tremper.

Elle décide de mettre des aliments (riz, lentilles...) à tremper pour les repas suivants.

Elle évalue les quantités en fonction du nombre de personnes et... de la température (+ il fait chaud, -- on mange de féculents, + on mange de crudités).

Elle utilise les gamelles aluminium ou émaillées pour la cuisson à l'eau uniquement. Tout autre cuisson est faite dans les gamelles en inox.

Elle remet à l'économat les produits restants, conditionnés dans d'autres récipients et rassemble les gamelles sales pour l'équipe de vaisselle.

Elle est chargée d'assurer le service.

Elle est chargée de noter le menu du jour sur le panneau à la cuisine (rappel de ce qui a déjà été fait pour les repas suivants).

Le temps de cuisson est réduit (céréales et féculents) en ajoutant du kombu : 1 lamelle pour 10 l d'eau.

Pour les cuissons, mettre l'eau à bouillir tout de suite. Couper le gaz quand les aliments sont encore fermes, la cuisson continue (force d'inertie).

Pour votre sécurité, portez les gamelles à deux.

Les torchons ne servent que pour les légumes.