

Diplôme de permaculture

Pierre-Alain Indermühle Bex

2014-2016



Amener
et transmettre
la simplicité
dans les formations

Dans les relations
entre
les êtres visibles



et visibles ou invisibles

Sommaire :

- 1- Mon parcours, mes compétences... mes ressources
- 2- Importance de la cohérence quotidienne
- 3- Design s
- 4- Partager avec le réseau
- 5- Communauté
- 6- Réciprocité - synergie
- 7- Evaluation et financement
- 8- Remerciements

Vision et concept d'un CDP « Cours de Design en Permaculture, avec Certificat):

L'évidence du concept d'un CDP pour éveiller les gens sur l'état actuel et les besoin d'agir, me semble très bien. L'éveil de la confiance en soi et de sa créativité est excellent.

Dans la pratique ce que j'ai vu au final, c'est que très peu mettent en place des actions de création d'une nouvelle forme de vie, de culture etc et que beaucoup trop sont dans la spirale de projets idéaux et extraordinaires jamais réalisés.

Je suis moi-même sans cesse entrain de penser, imaginer, concevoir des idées puis quand je les réalise, j'aime m'appuyer sur des outils de création, des modèles qui permettent de ne pas oublier trop de choses.

Un des buts de mon travail de diplôme est de mettre en place des outils, des documents, fiches pratiques pour les différents sujets de la permaculture suivants, avec quelques modèles et tableaux utilisables.

- agriculture rythmes - co-créativité pour économiser temps et énergie
- finance pour éviter les erreurs
- communauté pour assurer une Qualité de vie réaliste et durable

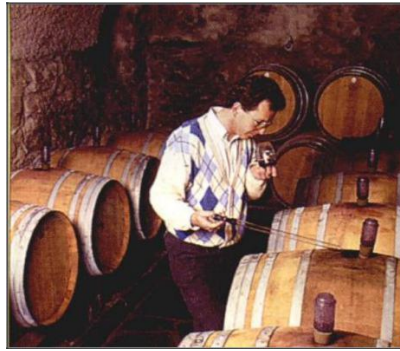
Je sais, ce n'est pas perma Mais c'est efficace et très utile pour les personnes qui ont de la peine à être dans l'action.

Pour moi la « Permaculture » comme la co-créativité « Perelandra » ne sont pas des marques, mais des évidences de sagesse qui doivent naturellement s'appliquer. Si possible sans copyright !

1. Mon parcours mes compétences... mes ressources

Pierre-Alain Indermühle
Route de la Pâtissière 8
1880 Bex VD

Merci de passer par le site
<https://www.ecojardinage.ch/>
et de remplir le formulaire
pour vos demandes.



Se présente

Pierre-Alain Indermühle

1^{er} novembre 1958

Né à Vevey à 07h05

De parents agriculteurs à Villeneuve VD

Origine : Amsoldingen BE

Éducation religieuse, protestante,

Divorcé le 10 janvier 2010 de Jeanine

Sans enfants

Père Daniel Indermühle 23 avril 1929 au 15 juin 2009

- Albert Indermühle
- Marguerite Indermühle Von Landberg

Mère Madeleine Indermühle Aigroz 24 février 1931

- Fernand Aigroz Dupertuis
- Ida Aigroz Dupertuis

Ecole :

1964 – 1971 Ecole primaire

1971 – 1974 Ecole primaire supérieur

1977 – 1978 Ecole viticulture

1986 – 1987 Ecole Œnologie

Formation professionnelle

- 1974 – 1977, Apprentissage forestier, tavillonneur
- Apprentissage viticulteur
- Instructeur Suisse de ski 1983
- 1985, cours intensif psychologie et technique de marketing
- 1993, cours gestion de personnel
- 1994, cours de relations humaines
- 1995, cours informatique EXCEL WORD
- 2003, formation Demeter
- 2003 – 2014, différentes formations en agriculture naturelle
- 2004 – 2015, différentes formations Thérapie, géobiologie et esprits de la nature



Certificats – Diplômes

- CFC = Certificat Fédéral de Capacité
- CFC Forestier-bûcheron 1^{er} du Canton
- CFC viticulteur

Langues

- Français (langue maternelle)
- Allemand connaissances scolaires

Expérience professionnelle

- 1978 – 1979, Vigneron chez D. Allamand, Villeneuve
- 1980 – 2015, Cultivateur Domaine de La Pâtissière Bex
- 1980 – 1985, Sécurité Lausanne, agence Vevey Nestlé
- 1985 – 1992, membre de différentes commissions officielles OIDC ARDA
- 1985 – 1992, président commission de classification AF amélioration foncière Bex
- 1986 – 2015, Elaborateur de vins domaine viticole Caves des Cimes Bex
- 1990, breveté un système de concentration de vendange
- 1991, Reconversion au bio organique
- 1993 – 1995, Sécurité, remplaçant chef agence Monthey, Bas Valais
- 1995 – 2002, Gérant commerce de vin avec caves, chez Invinis SA Aigle
- 1999 – 2000, les 2 fois Prix Suisse à l'innovation agricole



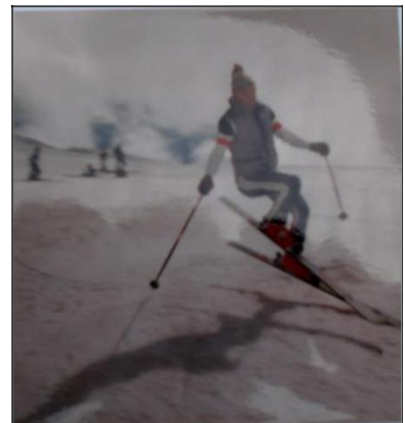
- 2003 – 2015, Observateur et expérimentateur en biodynamie
- 2006 – 2015, Formateur en agro-biologie, biodynamie, Fondation Ecojardinage
- 2009 – 2015, Observateur et expérimentateur en Co-crédation avec la nature

Salaire

- Volontaire pour 80 % de mon temps pour les expérimentations, cours et autres besoins de la Fondation Ecojardinage
J'ai choisi une vie très très simple pour me permettre de ne pas être payé par la Fondation Ecojardinage, qui n'a actuellement pas les moyens financiers

Loisirs et intéréts

- Ski, nature, montagne, vin, contact
- 1997 Vice-président national de la Jeune Chambre Economique Suisse
- 1998 Président de la Fédération Vaud-Genève de la JCE
- Membre sénateur Jeune Chambre Internationale



Permaculture

Ecojardinage depuis 2006

Cours d'introduction à la permaculture avec Laurent Schlup en juin 2010

Organisation depuis 2013 avec Barbara Garofoli sur le lieu de Terre de Vie, des cours de permaculture :

2013 : 2 cours d'introductions
1 cours CDP

2014 : 2 cours d'introductions
1 cours CDP (cours que j'ai suivi
intégralement comme participant)

2015 : 3 cours d'introductions
2 cours CDP (1 x 13 jours et 1 x par
modules)

2016 : 4 cours d'introductions
4 cours CDP

2017 : 4 cours d'initiation
3 cours CDP

2018 : 2 cours d'initiation





Cours 2015, construction d'une butte en bordure



Observations pendant mon enfance :



L'été à l'alpage, j'ai beaucoup appris en observant, mes jeux étaient dans la nature, dans les ruisseaux. Fils de paysan, j'ai élevé des moutons pour moi et travaillé avec mon père dans les cultures et avec les vaches.

Résultats et actions : j'ai choisi d'orienter ma vie professionnelle vers la nature, d'abord comme Forestier avec formation en tavailonnage (toit en bois) puis la vigne... pour m'assurer une belle qualité de vie avec la formation de

professeur de ski, puis la passion du vin , la création, et enfin la co-crédation avec toutes les intelligences de la nature.

Observation des vignes lors des années en Bio organique :

Dans les débuts du bio, c'était plus un changement de technique, on échangeait les produits de synthèse contre le cuivre et le soufre, mais quand je regardais les vignes, je ne les voyais pas heureuses et le vin ne me plaisait pas. J'ai donc cherché une autre approche.



Résultats et actions : après avoir testé des produits naturels efficaces, mais très commerciaux, j'ai découvert la biodynamie et depuis je me suis passionné et j'expérimente beaucoup pour des applications pratiques concrètes.



Observations suite à l'arrêt d'importation d'intrant (compost) :

Terrassement parcelles viticoles:



Lors de la création de mon domaine en 1978, nous avons fait beaucoup de gros terrassements pour rationaliser le travail, améliorer les pentes et les orientations du terrain.

Nous avons fait le travail dans les règles de l'art, le machiniste était un agriculteur avec une grosse dragline, (une machine qui sort le sable des eaux, avec un grand bras et un gros godet tenu par des câbles) donc pas de tassement car la machine restait presque sur place avec un rayon d'action de 40 mètres. On a d'abord enlevé la couche de terre végétale, puis la couche intermédiaire, et enfin déplacé les sous-sols avant de remettre la couche intermédiaire puis la terre végétale, j'étais personnellement derrière la machine pour être sûr d'enterrer les cailloux etc.



Les premières années (en conventionnel) avec des engrais de fonds plus des engrais annuels, tout a semblé être parfait, puis depuis 1995 nous avons petit à petit diminué les engrais et le compost et lors du passage en biodynamie, nous avons voulu ne pas importer de compost vu que l'on laissait herbe et les sarments.

Mais ce changement a coïncidé avec 2 années de sécheresse, 2003 et printemps 2004, ce qui a affaibli les vignes qui avaient déjà plus de 20 ans, et malgré la biodynamie, les endroits qui ont été fortement terrassés, sont encore faibles à l'heure actuelle.



Durant les 1ères années de biodynamie il y avait beaucoup de pissenlits. Maintenant qu'ils ont fait leur travail de décompactage du sol, ils ont pratiquement disparu.

Cela me rend très prudent face aux terrassements qui peuvent avoir besoin de plusieurs générations pour que l'énergie du sol se rééquilibre.

Résultats et actions : arrêt de l'utilisation du tracteur à chenilles pendant ces 10 dernières années, achat de petite chenillette, broyage de l'herbe sur place, apport de compost de sarments sur les zones les plus faibles, application de bouse de corne (biodynamie) application d'eau informée, ce qui semble avoir donné les meilleurs résultats. Favoriser les fourmilières, ce qui semble aussi très efficace.



Biodiversité :



3 photos qui montrent l'évolution d'une haie sur le domaine.

Il y a aussi les plantes des traditions celtiques telles que le houx « protection »

Résultats et actions : depuis 2 ans nous avons commencé à sélectionner les plantes, arbustes et arbres nourriciers en leur donnant leur place, ce qui a pour effet qu'ils se développent bien parce qu'ils sont reconnus.

En 2012 plusieurs stagiaires à tendance permacole sont arrivés sur le domaine. Avec ce groupe qui souhaitait beaucoup de biodiversité, la permaculture a pris plus de place sur le lieu... la forêt est revenue !

Je ne m'en suis pas rendu compte tout de suite, mais avec mes observations et mes expériences de co-créativité, je dois confirmer que la force de la pensée créatrice est bien plus puissante que l'on ne l'imagine. Je connais mon lieu depuis plus de 35 ans, je ne mets pas de désherbant depuis 15 ans (et avant, on en mettait seulement juste sous la ligne de vigne) et jamais autant de petits arbres se sont mis à grandir dans les rangs de vigne.

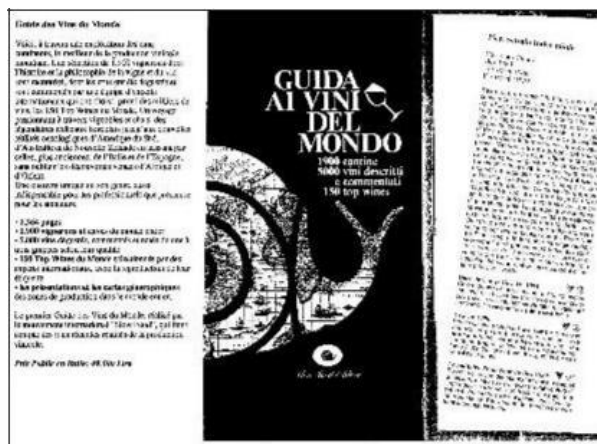
Ce qui est très intéressant d'observer aussi c'est le nombre de plantes utiles qui se sont mises à pousser près de la maison, autour, et dans le jardin. Les vignes sont remplies de petites fraises des bois, d'églantiers, de noyer, de cerisiers, de noisetiers.



Travail sans moyens... essai depuis 2002

Mon chemin de vie est particulier, mon ascension professionnelle a été très rapide et la réussite au rendez-vous.

Très rapidement des jalousies et autres ont perturbé mon domaine et moi-même, je me suis retrouvé en bas de l'échelle. Grâce à cette nouvelle situation, j'ai appris à travailler sans moyens.



Reconnaissance internationale



Actif dans la création d'association

L'observation et les remises en question des habitudes m'ont permis de trouver de nouvelles façons de faire, de plus la biodynamie amène un équilibre de végétation qui naturellement diminue le travail de la vigne.

Puis 2009... ma femme quitte le domaine, les banques coupent les comptes, je dois licencier les

employés... et je suis encore là ! J'ai trouvé une puissante énergie pour faire le travail seul sur le domaine pour pouvoir mettre de l'argent de côté pour trouver une solution de reprise du domaine, mais le ciel en a voulu autrement, il m'a envoyé la grêle le 23 juillet 2009 et là... plus d'espoir de récolte.

Résultats et actions : l'opportunité de commencer des essais de soins aux plantes uniquement avec des élixirs.

Brevet d'invention pour vinification





La vigne d'en haut à droite, bien distincte par ses couleurs et son évolution naturelle du cycle végétatif non influencé par les engrais

Depuis cette date, ni cuivre, ni soufre sur tout le domaine. Quelques tisanes, extraits fermentés, élixirs, homéopathie, eau informée et avec mes formations en géobiologie et esprits de la nature cela fait 3 ans sans aucun produits ni au jardin, ni dans les vignes pourtant avec des cépages sensibles tel que le pinot-noir, le gamay.



2. Importance de la cohérence quotidienne

Entre vie personnelle, professionnelle, théorie et pratique permacole appliquée.

J'ai toujours été très touché par les attitudes qui manquent de cohérence :

- D'abord dans mon éducation religieuse, je me suis mis à observer les faits et gestes de ceux qui nous prêchaient la bonne parole et tous ceux qui les suivaient en acquiesçant ! Première grande déception.
- Puis j'avais un Oncle représentant en produits alimentaires pour les petits commerces, il refusait d'aller acheter dans les grandes surfaces, pour acheter chez ses clients, et je voyais la famille qui se moquait de lui ! De ce fait j'ai continué d'observer ce genre de comportement et j'ai vu grand nombre de petits producteurs qui prônaient les produits d'artisans et qui achetaient leur matière première dans des grandes surfaces !!
- Ceux qui ne parlent que des circuits courts que pour économiser, car pour le reste ils achètent aussi dans les grandes surface !
- Ceux qui critiquent le système et qui en profitent.
- Celui qui me disait acheter local car il se fournissait au supermarché de sa ville ! C'est vrai... un ouvrier agricole bio.

Bref la liste est encore longue

Pour ma part je pense que je pratique la permaculture tous les jours :

- J'achète plus de 95 % de ma nourriture chez les producteurs ou dans le commerce spécialisé en choisissant la même part de produits bio, non pas pour ma santé... j'ai de la chance, je suis en très bonne santé. Mais pour le goût et surtout pour l'eau et la terre, soit pour encourager les agriculteurs bios à poursuivre leur beau travail de protection de l'environnement grâce à leurs méthodes.
- Je pense qu'il y a 7 ans que je n'ai pas acheté d'habits, on raccommode et use les choses jusqu'au bout. Je mets régulièrement des habits qui ont 30 ans !
- J'ai acheté des meubles neufs qu'une seule fois il y a 40 ans, depuis je récupère, j'achète des deuxième mains.
- Je pratique les échanges chaque fois que je peux, j'ai fait partie d'associations de monnaie locale (troc actif en Valais malheureusement n'existe plus,

troc Actif
Vivre sa vie... autrement !

Case postale 934 - 3960 Sierre
Tél. 027 455 06 00 - fax 027 456 55 16
www.troc-actif.ch
contact@troc-actif.ch

Sierre, le 01.01.2007

Tél. 1: 024 463 14 86
Tél. 2:
Courriel: pierreAlain@ecojardinage.ch

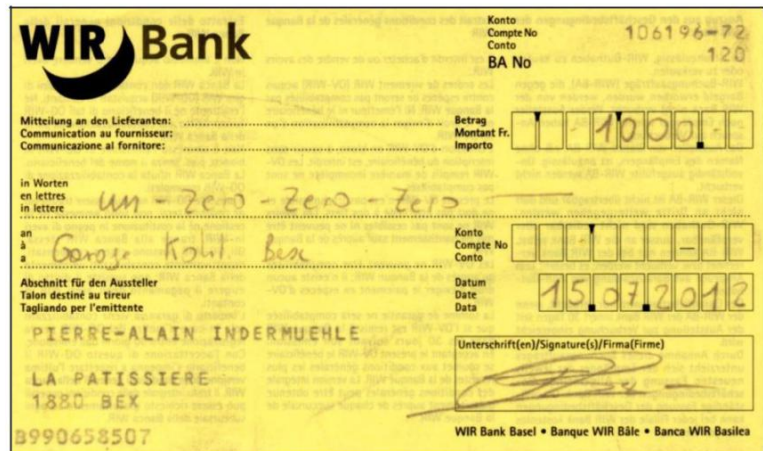
Monsieur
Pierre-Alain Indermühle
La Pâtisserie
1880 Bex

Merci de compléter / corriger vos coordonnées si nécessaire.

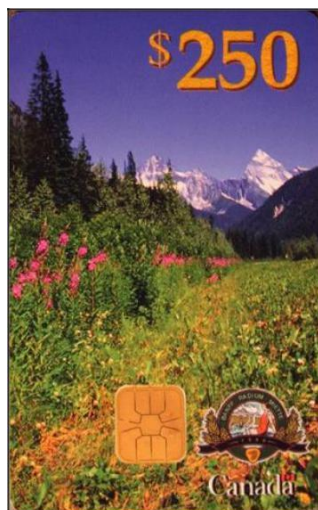
Voici votre liste d'offres et demandes. À tout moment, vous pouvez les modifier, les supprimer ou en ajouter. Il suffit de nous contacter par téléphone, courriel ou de nous retourner cette feuille dûment complétée. Bons trocs!

Mes offres (2)	Mes demandes (2)
Hébergement - Studio à Loèche les Bains	Bricolage, bâtiment - Aide dans entretien bâtiment (diverses formules d'échange à étudier)
Jardin - Méthodes naturelles de jardinage: cours, conseils, initiation (selon formule à convenir)	Informatique - Assistance au niveau informatique (définir ensemble les modalités de l'aide)

- du système WIR, seule monnaie parallèle légale à ma connaissance (inventée en Allemagne, appliquée en suisse) oui, très commerciale, mais favorise les échanges entre PME Suisses.



- Je connais l'inventeur d'une carte de crédit qui ne passait pas par les banques... obligé à abandonner !!



- Je ne voyage pratiquement pas par souci de ne pas polluer pour rien, il y a tant à faire chez nous. Les seuls voyages que je vais me permettre, ce sont des formations en nature que je ne trouve pas en Suisse.

Reformuler les idées après l'expérience
Adapter les idées à l'environnement

3. Design s

- a) TERRE DE VIE
- b) Domaine de Rovéréaz
- c) La simplification

Ma vision : ne pas chercher l'original, le spécial, le fun... mais le simple, pratique et réalisable, et le réaliser.

TERRE DE VIE

(dossier en annexe en création)

Domaine de Rovéréaz

(dossier en annexe) pas de plan car ce travail était pour une 1^{ère} étape de sélection, et notre dossier n'a pas été sélectionné.

La simplification

Titre du sujet de diplôme

Amener et transmettre la simplicité dans les formations

Et dans les relations entre les êtres visibles et invisibles ou invisibles

1° déjà fait

Agenda lunaire 2013-2014-2015



2° en cours

A) Réflexion : la permaculture comme outil de résilience suscite l'intérêt et l'adhésion des personnes en quête de sens. Elle apporte des réponses intégratives aux différents maux de la société : le retour à la nature, l'alimentation, la santé, la liberté, l'autonomie.

Les formations de permaculture offrent une structure pour y mettre ses connaissances, expériences, valeurs, savoir-faire alternatif, capacité de créativité dans des champs si divers avec des informations si abondantes et spécifiques dans chacun des domaines que... finalement après la belle étape d'euphorie permacole... c'est souvent la confusion et le sentiment d'impuissance face à l'immensité de la tâche, et finalement la non mise en pratique.

Il me semble nécessaire pour certains de pouvoir suivre des fils rouges dans la simplicité avec une mise en pratique par étapes en prenant conscience de ce qu'ils seront capable de faire pour la maintenance.

Faire un peu plus que le minimum permet de mettre en mouvement l'abondance du projet.

Eloge de la simplicité : Les changements les plus importants se font par les réalisations les plus humbles et les plus concrètes.

Alors commençons dès aujourd'hui à cultiver autrement et ce quel que soit le nom qu'on donne à notre méthode.

Soyons pratiques et réalistes.

B) agriculture, rythmes – co-créativité et formation

But : savoir répartir les travaux et économiser du temps

Agenda lunaire 2016-2017



Livret de fiches pratiques avec Planning annuel des soins aux plantes

Fiche pratique **ecojardinage.ch** SOURCES: ANITA THOMAS, PIERRE MARQUET, FÉLIX FÉRET, PIERRE-ALEXANDRE BOURGEOIS

5

Macération, infusion et décoction

Macération à froid

Processus

- ❖ Faire tremper les plantes de préférence entières ou peu coupées, fraîches (500 g à 1 kg /10 l) ou éventuellement sèches, hachées, (environ 50 à 100 g pour 10 l) dans de l'eau de pluie ou de source de qualité à température minimum de 15°C et maximum 35 à 40°C
- ❖ Durée: pour toutes les plantes fraîches, 6 à 12 heures selon le temps à disposition, la quantité, la température, etc. dans tous les cas, dans ce mode préparatoire on évitera le départ en fermentation. Pour les plantes sèches de 1 à 3 jours.

Infusion (tisane)

Processus

- ❖ Idéalement faire tremper les plantes sèches et hachées 4 à 12 heures, (environ 30 à 100 g pour 10 l) ou entières, peu coupées, fraîches (200 à 500 g /10 l)
- ❖ Couvrir le récipient contenant l'eau et les plantes puis chauffer, arrêter le feu lorsque le mélange atteint 80°C (Attention, ne pas porter à ébullition!)
- ❖ Laisser infuser le temps que le mélange refroidisse sans enlever le couvercle
- ❖ A la température de 65°C on peut y ajouter l'écorce de saule dont les matières actives ne supportent pas une température plus élevée.
- ❖ Filtrer ou mettre au préalable dans un sac de tissu

Décoction

Processus

- ❖ Idéalement faire tremper les plantes sèches et hachées 4 à 12 heures, (environ 30 à 100 g pour 10 l) ou entières, peu coupées, fraîches (200 à 500 g /10 l)
- ❖ Couvrir le récipient contenant l'eau et les plantes et porter à ébullition.
- ❖ Faire attention à ce que la condensation de la vapeur retourne dans le liquide.
- ❖ Maintenir le feu pendant 20 à 30 min, à petit bouillon et toujours avec le couvercle!
- ❖ Laisser infuser le temps que le mélange refroidisse sans enlever le couvercle
- ❖ Filtrer ou mettre au préalable dans un sac de tissu

Plus d'info sur notre site: www.ecojardinage.ch

Ces préparations sont idéalement à diluer à 10 à 30 % pour la pulvérisation ou l'arrosage.

19

Les expériences pratiques permettent une bonne intégration de la connaissance et sont donc une façon de simplifier l'enseignement pour qu'il soit utile.

Exemples de démonstration pratique :







C) Finance.

But : éviter les erreurs

3 genres de travaux qui influencent la réussite du projet.

Description des types de document comptable, leurs buts.

D) Communauté

But : choisir sa qualité de vie

Beaucoup d'indépendants individualistes sans règles, ne fonctionnent pas.

Mettre en place un processus de création de règles tenant compte des besoins de chacun.

Accepter les besoins de l'autre c'est peut-être devoir faire des concessions ! savoir accepter, se changer soi-même !

3° en projet

- Vidéo agri
- Vidéo « communiquer avec son corps »
- Livret de plantes utiles sous plusieurs angles
- Agenda lunaire 2018
- Manuel pratique et simple du jardinier Bio Logique avec Planning annuel du cultivateur, organisation du travail, simplification pour rationalisation (3 genres de travail)

4° Partager avec le réseau

Par le site internet www.ecojardinage.ch

Actuellement chaque participant aux cours de permaculture bénéficie d'un accès intranet aux documents en ligne sur www.ecojardinage.ch, sous « mes documents de cours ».

Les avantages : peu d'impression de papier, accès aux dernières mises à jour.

Par les réseaux sociaux : page facebook « Fondation Ecojardinage.ch ».

Information sur nos cours, nos expérimentations.

Par des invitations à : des visites, chantiers de travail pratique.

5° Communauté

Mon historique

Travail volontaire : depuis l'âge de 16 ans je me suis mis à disposition de la communauté, d'abord par le ski (ski club de Villeneuve), comme entraîneur bénévole.

JCE avec l'organisation de commissions telles que : soins à domicile, place de jeux, jardin de circulation, vinothèque Nationale, Art Forum. Par mon engagement volontaire pour cette organisation JCI, j'ai eu l'honneur d'être nommé sénateur à vie.

La Fondation Ecojardinage est reconnue de pure utilité publique car elle a démontré par ses statuts et ses actes qu'elle offre à la population - par ses formations et conseils - des connaissances très importantes.

La Fondation Ecojardinage travaille en faveur de l'accès aux activités permacoles des classes sociales en difficulté d'intégration. Jeunes en recherche d'identité, personnes en réinsertion, malades, invalides, différents. Elle collabore avec diverses institutions et reçoit ceux qui doivent arriver !

Communauté d'habitation et de travail

Au Domaine Terre de Vie, dans les faits, nous vivons en communauté depuis 2005, en transition et en plein depuis 2009... avec harmonie depuis 2014.

Témoignage de Nathalie

Je suis arrivée dans la communauté en octobre 2013. Sans connaissances de la biodynamie, très peu du bio. J'ai donc appris énormément de choses depuis mon arrivée. J'y ai vécu deux premiers mois très enrichissants à tout point de vue. On touche à tout sur le domaine, il y a beaucoup de travail et il est varié : la vigne, le potager, la cueillette de plantes sauvages, la gestion de la Fondation Ecojardinage et du ShopBio, la cuisine, l'étiquetage des bouteilles de vin, les différentes transformations des produits frais (jus de raisin, conserves, séchage etc.). Un lieu de formation donc, où l'on a l'espace pour expérimenter, observer, échanger, apprendre des autres. Le rythme de vie est agréable, les journées sont bien remplies mais on prend le temps d'être en communion avec la nature, de l'observer, de l'écouter... de créer une relation profonde avec elle. J'apprends tous les jours quelque chose...

On a beaucoup de temps de partage avec les autres, on prend les repas ensemble, on travaille ensemble. Mais on a aussi notre espace individuel que chacun gère comme il le sent. Étant assez solitaire, j'ai besoin de prendre du temps pour moi, d'être tranquille le soir où à d'autres moments et je me sens tout à fait libre de le faire ici.

Après 4 mois de travail en montagne l'hiver 2013-2014, j'ai choisi de revenir vivre ici. Je ne suis pas revenue en stagiaire ou woofeuse, mais avec le désir de m'installer sur du plus long terme et de prendre part aux projets avec plus d'engagement. La vie en communauté semble idéale et facile les premières semaines, surtout quand on arrive dans une communauté où l'énergie est belle, où les gens sont heureux de vivre, où le travail est enrichissant et nous aide à grandir (et où on mange bien !). Mais après un certain temps, quand on prend la décision de prendre une autre place,



d'avoir plus d'engagement et d'implication et d'avoir une vision plus globale de ce qui se passe sur le lieu, d'autres enjeux interviennent, on en est plus aux querelles concernant la vaisselle mais à ce qui touche à l'organisation générale de la communauté et de ses projets :

- Qui joue quel rôle ?
- Comment s'organisent les échanges ?
- Qui prend les décisions, qui propose quoi ?
- Comment gère-t-on les tensions ?
- Quel engagement prend-t-on ?

Des questions qui ne sont ici pas négligées, dont on discute, qui ne sont pas sous-entendues. Notre communauté vit dans une belle harmonie, chacun assume son rôle, on échange beaucoup autour des différents projets et on vit dans l'amitié. On veille à ne pas taire les conflits ou les désaccords mais à les faire évoluer, et nous avec. On fait beaucoup de développement personnel pour que notre groupe évolue au mieux.

Je suis aujourd'hui une personne « pilier » de cette communauté. Je m'y sens engagée, et profondément ancrée. Il est vrai que je me sens régulièrement remuée par la vie, les choix à faire, la direction à suivre pour construire mes rêves. Car avant d'être en communauté, on est avant tout soi-même, avec les rencontres et les surprises que la vie place sur notre chemin. Mais les liens, le soutien et l'amitié que je trouve ici compte beaucoup pour moi. Je cherche à agir en conscience avec moi-même et avec les autres, je grandis sur mon chemin de vie avec le soutien des énergies et de tous les êtres visibles et non-visibles qui m'accompagnent.

J'accueille avec plaisir dans notre communauté des nouvelles personnes qui cherchent un lieu de vie agréable où il fait bon vivre, où il y a toujours du travail, où l'on n'est pas seul. Un lieu engagé pour un futur meilleur, dans le respect de l'univers et de tous les êtres qui y vivent. Venez nous rendre visite lors des journées portes ouvertes, échanger avec nous sur ce qu'on partage ici, poser vos questions... Bienvenus à tous.

Bex, juin 2015, Nathalie Herren

Apport aux communautés

Document de création d'une communauté

6° Réciprocité –synergie

7° Evaluation et financement

Principe d'auto financement des projets et de chaque activité dans un projet.

Budget et financement Terre de Vie

8° Remerciements

Rebecca Thompson, Colin Pillet, Barbara Garofoli, Gaëtan Morard, Saviana Parodi Delfino

Galerie photo



