

Serre enterrée Aymara

L'Atelier Low Tech



https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Serre_enterr%C3%A9e_Aymara

Dernière modification le 22/10/2019

Difficulté Facile

Durée 7 jour(s)

Coût 0 EUR
(€)

Description

Wallipini et Sayary : deux types de serres héritées de la civilisation Aymara, remises au goût du jour pour la culture de légumes dans l'Altiplano en Bolivie.

Sommaire

Description
Sommaire
Introduction
Étape 1 - La serre semi-enterrée
Wallipini
Étape 2 - La serre enterrée
Sayary
Notes et
références
Commentaires

Introduction

L'Altiplano est une région sèche et froide où les cultures privilégiées sont les racines : pommes de terre, chueño, oignons, carottes. Tous poussent sous terre, à l'abri des variations climatiques.

Afin de manger des légumes et varier les plaisirs culinaires, la Granja Ecológica Ventilla, située à El Alto, le plus haut quartier de La Paz (4000m d'altitude), utilise deux types de serres : la Wallipini et la Sayary. Ces serres proviennent de savoir-faire de la civilisation Aymara, peuple né 2 siècles av J.C dans l'ère pré-inca et originaire de la région du lac Titicaca.

Ainsi, sont cultivés à la Granja Ecológica Ventilla bettes, salades, origan, thym, sauge, céleri, chou kale, rhubarbe, épinards, suivant les pratiques ancestrales de la culture Aymara.

Matériaux

- Adobe (briques de terre argileuse) pour les murs,
- Briques (colonnes pour soutenir la structure)
- bois pour la charpente
- bâche de plastique (agroplastico) pour le toit
- boue et/ou filets noirs pour réguler la température

Outils

Étape 1 - La serre semi-enterrée Wallipini

La serre Wallipini est construite comme une maison, avec des murs en adobe (briques de terre argileuse), une charpente en bois et un toit en bâche de plastique (agroplastico). Les murs d'adobe permettent de stocker la chaleur la journée et de la restituer la nuit à l'intérieur de la serre. L'inertie des murs d'adobe permet de maintenir une température quasi constante à l'intérieur de la serre. Comme La Paz est proche de l'équateur, le soleil est souvent au zénith, l'orientation des serres n'a pas d'importance et la présence de murs ne réduit pas le rayonnement solaire.

La Wallipini permet de cultiver des légumes pendant 7 mois de l'année (n'est pas assez efficace contre le froid hivernal).



ombricompost. Huit vaches
ces montées en fleurs
e commerce (orge - cebada), et
ation de bière locale.

des plantes cultivées par les

ient d'un bassin de

rapide des maladies, c'est
nent l'état de santé du sol et

e "chambre froide" : un
murs épais (60cm) qui conserve
les légumes sont lavés, séchés
tiquetés avant d'être livrés dans

i :
sur cette vidéo :

E

Récupérée de "<https://lowtechlab.dokit.app/index.php?>

Étape 2 - La serre enterrée Sayary

La serre Sayary est entièrement creusée dans le sol, elle bénéficie ainsi de la température constante de la terre.

Si pour des raisons ergonomiques, davantage de hauteur est nécessaire, les murs peuvent être rehaussés de quelques briques d'adobe.

Comme pour la Wallipini, la charpente en bois est couverte d'une bâche plastique.

La température à l'intérieur de la Sayary peut atteindre 45°C. Elle est contrôlée en permanence afin d'optimiser les conditions à l'intérieur de la serre (température constante, hygrométrie). Pour réduire la température (à 20°C par exemple), des filets noirs sont tendus au dessus des cultures, ou de la boue est déposée sur la bâche, créant ainsi des zones d'ombre modulables au dessus des cultures les plus sensibles aux excès de température. Moduler l'ombre au dessus de chaque culture permet d'optimiser les conditions au sein d'une même serre, en protégeant par exemple davantage l'origan, plus sensible à la chaleur que le thym. Ce principe de régulation de température peut également être appliqué aux Wallipinis.

La Sayary permet de cultiver toute l'année légumes et aromatiques.

title=Serre_enterrée_Aymara&oldid=52937"

