



Le Jardin de la Bastide MARIN

Adresse

1943 avenue Guillaume Dulac
13600 La Ciotat
www.bastide-marin.org

Structure gestionnaire

Les Amis de la Bastide MARIN - La Ciotat, il était une fois

Maison des associations, PL Evariste Gras
, 13600 La Ciotat

Tél : 06 65 27 84 39

Mail : bastide.marin13600@gmail.com

Site internet : www.bastide-marin.org

Naissance du jardin

Depuis 2010, les volontaires de la Bastide Marin ont su redonner vie à l'écrin naturel de la Bastide

Typologie du jardin

- Jardin pédagogique
- Jardin thérapeutique
- Jardin du « Matrimoine Méditerranéen »
- Jardin/atelier de redynamisation

Usagers

- Enfants (écoles, centres de loisirs)
- Adolescents : Chantiers partagés
- Personne en situation de handicap, petite enfance, famille (Médiation animale et ateliers nature-animal)
- Touristes (patrimoine culturel-patrimoine naturel)
- Tout public (journées « portes ouvertes », grands événements)

Compétences associées

- « compostage de proximité » (déchets collectés au delà du jardin)
 - apiculture
- autoconstruction (chantiers partagés de création et entretien des jardins, réalisation d'œuvres d'art, etc.)
- Cuisine (jardin des saveurs, espace Agora avec ses rencontres culinaires et ses événements conviviaux)
- Médiation animale avec petite ferme pédagogique

Il était une fois ...

Été 2004, la ville de La Ciotat, par convention, offre la possibilité aux membres bénévoles de l'association « La Ciotat, il était une fois » de préserver et valoriser la Bastide MARIN et son écrin naturel.

Nous découvrons une bastide squattée dont nous sortirons plus de dix camions de déchets. La nature qui l'entoure est martyrisée, décharge sauvage dont nous viendrons à bout seulement fin 2009.

Nous menons des actions en direction du sauvetage du bâti (restauration de la toiture, dossier de protection, partenariat avec la Fondation du patrimoine ...) et ouvrons les chantiers partagés offrant la possibilité aux citoyens volontaires de participer au nettoyage puis à la restauration des espaces naturels et paysagers.

Les objectifs

Redessiner l'écrin naturel de la Bastide MARIN, préserver la biodiversité, redécouvrir les gestes, savoirs et savoir-faire ancestraux, valoriser la « terre mère » au cœur d'un ambitieux projet de « Centre d'interprétation du Matrimoine Méditerranéen ».

Les valeurs

- ✂ " Le patrimoine est notre bien commun, il nous a été légué et nous devons le transmettre ..."
- ✂ La terre est source de vie et d'enseignements, la culture de cette terre nourricière offre aux « Hommes » le lien entre « les vivants », ouvre la porte du temps sur les sagesses anciennes et les connaissances oubliées.
- ✂ Accueillir la biodiversité et en devenir porte-parole pour les générations futures.

Les activités

- ✂ **Chantiers partagés** pour tous : création et entretien de jardins créatifs, culturels et historiques (jardin des saveurs, jardin magique, jardin de la fraternité, vigne et oliveraie pédagogiques ; un Hortus du « Matrimoine Méditerranéen » en création pour 2014).
- ✂ **Ateliers pédagogiques** en partenariat avec l'association « La ferme d'autrefois » : médiation nature et paysage, médiation animale, etc.
- ✂ « **Mémoire de la Terre** » avec les partenaires sociaux et les associations locales (actions « politique de la ville »).
- ✂ **Visites commentées** pour groupes (avec l'Office de Tourisme).

Les événements

- ✂ **Agorapéro** (conférences) : 3^{ème} mardi de chaque mois
- ✂ **Journées thématiques**: Taille (vigne olivier), « Rendez-vous aux jardins », ...
- ✂ **Fêtes**: Fête de l'œuf perché, Journées européennes des Métiers d'arts, Le Bonheur est dans le "près" (Harmonie du vivant), Fête des moissons et du solstice d'été, ...

Les idées pour demain

- ✂ 2014 : Hortus du « Matrimoine Méditerranéen »,
- ✂ 2015 : écomusée vini-viticole (extension de la vigne pédagogique et restauration des cuves),
- ✂ projet de classe patrimoine en préparation.

Les partenaires du jardin

Merci aux « Amis de la Bastide MARIN » et partenaires (visiteurs et bénévoles, entreprises, fondation d'entreprise du Crédit Agricole, Fondation du patrimoine, Comité scientifique, Jardin de Noé). Nous recherchons des mécènes et des artistes pour enrichir notre action, assurer une pérennité aux créations et à l'entretien du jardin.

La structure du jardin

- ✂ Surface totale du jardin : 1ha autour du bâti
- ✂ Organisation des parcelles : un parcours est scénarisé entre les différentes parcelles qui ont chacune un nom, une histoire et une création.
- ✂ Arbres remarquables, aire de battage, rucher, espaces non cultivés, cour intérieure, espace agora pour se poser, faire la fête, taverne avec espace de pique-nique, petite ferme pédagogique et espaces ombragés de repos et méditation au cœur de la nature. Puits et citerne de récupération d'eau de pluie.

Le fonctionnement

- ✂ Chantiers partagés (travaux collectifs) : entretien et créations au cœur du jardin.
- ✂ Deux salariés : accueil et coordination des chantiers (avec les bénévoles référents).
- ✂ Comité scientifique (archéologues, historiens, architectes patrimoine etc) : évaluation des projets, respect des valeurs et objectifs.
- ✂ Donateurs : parrainage de plantations.

Qu'est-ce qu'on y cultive et pour qui ?

- ✂ aromatiques (jardin des saveurs) ;
 - ✂ plantes médicinales (jardin magique) ;
 - ✂ blé ou autre (espaces agraires) ;
 - ✂ engrais vert, fleurs, plantes mellifères (jachères) ;
 - ✂ vignes et oliviers ;
 - ✂ légumes oubliés (bientôt dans l'Hortus).
- Cultures à vocation pédagogique et culturelle (dégustation lors des fêtes) ; nourriture des animaux ; atelier « Du blé au pain ».

Nos bonnes idées

Une vigne pédagogique (100 pieds de vigne, 9 cépages) avec parrainage intergénérationnel : 20 pieds pour les 0-20 ans, 20 pour les 20-40 ans etc. qui se retrouvent au jardin pour les moments forts (taille, vigne en fleur etc.).

Infos pratiques

- ✂ Ouvert aux chantiers partagés : lundi, mardi, mercredi, vendredi de 10h à 12h et le mardi de 14h à 16h
- ✂ Programme « Patrimoine culturel, patrimoine naturel » sur le site web et sur demande par mail ou courrier

Contact

bastide.marin13600@gmail.com

Tél : 06 65 27 84 39