

Formation : Le potager permaculturel au fil des saisons

Nous sommes de plus en plus nombreux à aspirer à une reconnexion à la terre, au vivant. Cultiver son jardin et consommer les produits de son potager sont deux activités valorisantes, sources d'épanouissement. Cependant, un potager mal dimensionné et de mauvaises pratiques peuvent être source d'épuisement et de déceptions !

Avec les principes de la permaculture, le potager est conçu sur-mesure, en fonction de vos besoins mais aussi de vos disponibilités. Avec les pratiques du maraîchage bio-intensif, la pénibilité des activités diminue et le potager devient un lieu très productif où abondance rime avec préservation des ressources, amélioration du sol et accueil de la biodiversité.

L'objectif de cette formation est de vous apprendre à concevoir, gérer et entretenir un potager selon les principes de la permaculture : obtenir une production de qualité, en quantité suffisante, sans vous épuiser !

Public :

- Particuliers.
- Jardiniers amateurs.
- Toute personne souhaitant mettre en place un potager selon les principes de la permaculture.

Formateurs :

Camille Joyeux et Louis-Jean Morin

Dates :

- 12 mars 2022, 14 mai 2022, 9 juillet 2022, 10 septembre 2022 et 5 novembre 2022
- Possibilité de s'inscrire à l'ensemble de la formation (5 demi-journées, programme complet) ou à seulement certaines demi-journées (programme en fonction de la saison)

Durée :

5 demi-journées réparties sur l'année

Il n'est pas possible de rester après la fin du stage

Horaires :

8h30-13h

Age minimum de participation :

18 ans

Tarif :

200 euros TTC les 5 journées ou 40 euros TTC la demi-journée.

Le tarif inclut :

- La demi-journée de formation.
- Les collations aux pauses.

Hébergements non compris, voir la rubrique « Informations pratiques, modalités d'inscription et conditions générales ».

Organisation :

La formation s'articule autour d'enseignements théoriques (50% du temps) et d'ateliers pratiques (50%). Des créneaux sont également prévus pour favoriser les échanges et les questions.

Repas :

Repas tirés du sac, chaque stagiaire apporte de quoi se restaurer pour le repas du midi.

Programme :

Les différentes thématiques seront abordées en fonction de la saison :

- Découverte des principes de la permaculture, les outils du design, concevoir et dimensionner son potager, visite des Jardins de Brenne.
- Le sol et son fonctionnement. Permaculture et travail du sol. Créer un jardin. Planches permanentes : buttes

rondes et planches plates. Semis et repiquage : démarrer la saison au potager.

- Fertilité et amendement, engrais verts et compost. Gestion des mauvaises herbes et de l'enherbement, paillage. Les outils de jardinier permaculteur.
- Repiquage : la saison d'été au potager. Densification et association des cultures. Multiplication végétative : bouturage, division...
- La santé du jardin. Accueillir la biodiversité au jardin. Plantes compagnes au potager permaculturel.
- Suivi et soin aux cultures. Préparer sa saison d'hiver, les légumes de garde.
- Gestion de l'eau au potager permaculturel. Arrosage et irrigation. Accueillir un petit élevage.
- Préparer sa saison d'hiver : semis des légumes, repiquage des légumes, contre-plantation. Cultiver toute l'année.
- La planification des cultures au potager permaculturel. Diversification des productions : les fruits et les petits fruits.