

Fiche technique stages et formations

Thématique: Jardin potager bio

Intitulé : Jardinage bio, perfectionnement : le sol, compost, engrais verts, BRF, couvertures, buttes en permaculture...

Date 2018 : 20/21 octobre

Tarif financement personnel TTC: 180 €/pers

Tarif 2 personnes TTC : 320 €

Tarif financement entreprise TTC : 400 € (charges administratives)

Descriptif : Lors de ces journées, après un bref rappel des diverses méthodes employées pour réaliser un jardin écologique, vous découvrirez plus en détail le sol et la façon de le nourrir avec le compost, les engrais verts et les BRF ; les matériaux pour le couvrir et le protéger ainsi que la méthode pour réaliser une butte en permaculture.

Déroulé :

1^{er} jour : Accueil à partir de 9h30

10h00 à 13h00 : tour de table, présentations, attentes des participants, découverte du jardin de la ferme de Ste Marthe, rappel des méthodes de jardinage bio, diaporama sur le sol, mieux connaître (formation, textures, micro faune et micro flore...) et bien nourrir avec le compost (en tas, en silo, in situ...) Quels besoins pour quelles plantes ? Découverte des engrais verts, et du BRF (Bois Raméal Fragmenté), quand et comment les utiliser ?

Présentation de la bibliographie à disposition des stagiaires.

13h00 à 14h15 : pause déjeuner

14h15 à 16h30 : visite de la ferme : les serres et la production de semences, le jardin Mandala (potager, floral, aromatique), les lopins des stagiaires de la formation longue, le maraichage plein champs, le conservatoire des graines bio. Echanges avec les maraichers...

16h30 à 18h00 : pratique sur le terrain, en fonction de la connaissance du groupe : découverte des outils habituels et insolites (Grelinette, biobêche...)

2^{ème} jour : 9h00 à 12h30 : Suite du diaporama : les différentes couvertures de sol, pourquoi couvrir son sol ? Qu'est-ce que la permaculture? Les différents types de buttes en permaculture.

12h30 à 13h45 : pause déjeuner

13h45 à 16h15 : pratique sur le terrain, réalisation d'une butte, jardins pédagogiques, jardins artistiques...échanges avec les jardiniers du jardin Mandala.

16h15 à 17h00 : bilan du stage, tour de table, remise de documents...



Nom et descriptif du formateur :

Hervé VALOTEAU : guide jardinier bio, animateur nature, conférencier, encadrant sur le jardin pédagogique du centre de formation bio de la ferme de Ste Marthe.

Formé en Agrobiologie en 2003 à la ferme de Ste Marthe, Centre Pilote européen de formation en Agriculture Biologique et filières, j'ai retrouvé mes souvenirs d'enfance où mes parents et grands-parents m'enseignaient le respect de la vie au jardin...

Jardinier depuis 17 ans et toujours passionné et en perpétuel étonnement devant les lois magiques de la nature, j'accompagne les particuliers et les institutions (écoles, centres de loisirs, centres sociaux, maisons de retraites...) dans la mise en place de jardins naturels pour le plaisir et l'éveil des sens...

Descriptif du lieu : Centre Pilote européen de formation en Agriculture Biologique et filières, la ferme de Ste Marthe se situe au cœur de la Sologne, à Millancay dans le Loir et Cher. Cette propriété de la famille DESBROSSES, pionnier de la bio en France et auteur de nombreux livres sur l'écologie, s'étend sur 140 ha dont 120 cultivables. Cette ferme est en BIO depuis 1969. Site de production de graines du conservatoire des semences bio, formation longue en agriculture bio et filières, stage WE jardinage bio, cuisine bio et travailler autrement, maraîchage de pleins champs, jardin des semences et jardin Mandala avec une centaine de variétés de plantes potagères, florales, aromatiques et médicinales...

Renseignements pratiques :

Pour les financements personnels:

Hervé VALOTEAU

Tél 06 76 87 54 65

herve.valoteau@free.fr

www.intelligenceverte.org

Pour les financements entreprises :

Jean-Yves FROMONOT

Tél 02 54 36 13 65

info@intelligenceverte.org

Taille du groupe max : 15 personnes

Adresse : Centre pilote Européen, ferme de Ste Marthe, 41200 MILLANCAY

Durée : 2 jours

Hébergement : Chambres d'hôtes, hôtels, camping à la ferme...Liste à dispo sur demande : herve.valoteau@free.fr

Restauration non comprise, chacun apporte son pique-nique.

Transport : plan à dispo sur demande : herve.valoteau@free.fr