

Fiche technique stages et formations

Thématique: Jardinage au naturel

Intitulé : S'initier au jardin bio et reconnaître et apprendre à cuisiner les plantes sauvages du jardin.

Date: 19/20 juin 2021

Tarif financement personnel TTC: 190 €/pers

Tarif 2 personnes TTC : 340 €

Tarif financement entreprise TTC : 400 € (charges administratives)

Descriptif : Lors de ces journées, vous apprendrez que le sol est vivant et la terre pudique, qu'il existe des engrais verts, que les plantes soignent les plantes et que certaines s'aiment et d'autres pas. Qu'il existe un outil génial de labour manuel qui évite l'éreintant travail du bêchage, que beaucoup d'animaux sont des auxiliaires du jardin et enfin que l'homme peut lui-même devenir un véritable AUXILIAIRE DE LA TERRE. Vous découvrirez également les principales plantes sauvages du jardin, leurs rôles indicateurs sur le sol et la façon de les préparer en cuisine...

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, diaporama sur les bases du jardinage au naturel : définition du bio, avantages du jardinage bio, travail du sol, couverture du sol, nourriture du sol, engrais verts, compost, BRF...

Présentation de la bibliographie à disposition des stagiaires.

13h00 à 14h15 : pause déjeuner

14h15 à 15h30 : visite de la ferme : les serres et la production de semences, le jardin Mandala (potager, floral, aromatique), les lopins et la parcelle expérimentale des stagiaires de la formation longue, le maraîchage plein champs, le conservatoire des graines bio. Echanges avec les maraîchers...

15h30 à 18h00 : pratique sur le terrain, découverte des outils habituels et insolites (Grelinette, biobêche...), découverte de quelques plantes sauvages comestibles.

2^{ème} jour : 9h00 à 12h30 : découverte terrain, cueillette, confection commune du repas.

Quelques exemples : Pesto de plantain, beignets de consoude, cake ortie/raisin, cake aux Chénopodes, mesclun sauvage (mouron blanc, amarante, oxalis, cardamine, arroche...) Sauce de brebis/feuille de consoude, pesto d'ail des ours, salade de fleurs (bourrache, onagre, capucine, soucis, violette, primevère...), rappé de racines de bardane, onagre...

12h30 à 13h45 : pause déjeuner

13h45 à 17h00 : suite et fin du diaporama sur le jardinage au naturel : auxiliaires du jardinier, associations de cultures, soins des plantes avec d'autres plantes...

17h00 à 17h30 : bilan du stage, tour de table, remise de documents...

Nom et descriptif des formateurs :

Hervé VALOTEAU : guide jardinier bio, animateur nature, conférencier, encadrant jardinier à la ferme de Ste Marthe, co-créateur de diverses associations écologiques et éthiques : Associations BiHaNat (Bien être Harmonie Nature), les cigales de Gaïa, les jardins partagés de la grenouille...

Formé en Agrobiologie à la ferme de Ste Marthe. Co-animateur de stages de jardin bio au côté de Bernard BERTRAND (Auteur de nombreux ouvrages sur la nature) aux éditions du TERRAN.

Toujours passionné et en perpétuel étonnement devant les lois magiques de la nature, Hervé 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...

Yohan CATENNE : jardinier bio responsable du jardin Mandala de la ferme et à l'origine de sa création, encadrant à Ste Marthe, formé en Agrobiologie à la ferme de Ste Marthe, spécialiste des arbres (formation d'élagueur et de soins aux arbres fruitiers, ornementaux, bonsaï). Passionné de vie saine et en harmonie avec la nature, Yohan développe un concept de Maison autonome (récupération de l'eau, toilettes sèches, chauffage bois...) sur le site de la ferme.

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 DESBROSSE, pionnier de la bio en France et auteur de nombreux livres sur l'écologie, s'étend sur 170 ha dont 120 cultivables. Site de production de graines du conservatoire des semences bio (mille variétés anciennes), formation longue en agriculture bio et filières, stage WE jardinage bio, cuisine bio et travailler autrement, maraîchage de pleins champs, jardin Mandala avec une centaine de variétés de plantes potagères, florales, aromatiques et médicinales, et production de nombreuses variétés de cucurbitacées...

Renseignements pratiques :

Pour les financements personnels:

Hervé VALOTEAU

Tél 06 76 87 54 65

herve.valoteau@free.fr

Pour les financements entreprises :

Jean-Yves FRRROMONOT

Tél 02 54 36 13 65

info@intelligenceverte.org

Taille du groupe max : 15 personnes

Adresse : Ferme de Ste Marthe, 41200 MILLANCA Y

Durée : 2 jours

Hébergement : Chambres d'hôtes, hôtels, camping à la ferme...

<http://www.formationsbio.com/hebergementsologne>

Restauration non comprise, chacun apporte un plat que l'on peut partager dans la plus grande convivialité. Repas du dimanche midi inclus car cuisine sauvage.

Transport : <http://www.formationsbio.com/covoiturage>