

Coût du stage

- /// Inscription avant le 26 avril 2014 : 387 €
- /// Après cette date, coût majoré : 486 €

SVP nous contacter, si nécessaire, pour un paiement échelonné.

À noter

Votre inscription n'est valide que si elle est accompagnée d'arrhes de 180 €, par chèque à l'ordre de « Permacultivons la Vie ! »

Le solde sera à payer au début du stage.
Pas de remboursement après la date du **26 avril 2014** en cas d'annulation.

Formulaire d'inscription

Ce formulaire doit être retourner à : **Josiane Goepfert – 4 chemin du Valbirin – 25190 Froidevaux**

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

Je participerai au stage « Jardiner en climat froid et humide » du 26 au 30 mai 2014 à Froidevaux (25).

Je joins un chèque de 180 € d'arrhes à l'ordre de « **Permacultivons la Vie!** ».

Le solde sera à payer au début du stage.

Date : _____

Signature : _____

Imprimé par l'Association « Permacultivons la Vie! »
SVP - Ne pas jeter sur la voie publique

26 au 30 mai 2014
Froidevaux
dans le Doubs

L'Association « Permacultivons la Vie ! »
organise un stage de 5 jours :

Jardiner en climat froid et humide

...avec une approche appliquée de la Permaculture



Découvrir et expérimenter des techniques de cultures,
en se donnant l'opportunité d'une approche globale
en alliant la connaissance et l'intuition.

Description : Jardiner en climat froid et humide

Ce stage vous familiarisera aux principes de la Permaculture par le biais du jardinage et de l'aménagement paysager.

Vous saurez aider la nature à produire ce dont vous avez besoin selon le climat, la topographie, la géologie de votre jardin tout en limitant vos gestes par l'application habiles des lois simples de la nature avec le respect de l'environnement.

Nous alternerons la théorie avec des discussions et des observations sur le terrain – des travaux pratiques en sous-groupe, des jeux pour stimuler l'intuition. Une bonne occasion pour développer sa créativité, en synergie avec le groupe.

THÈMES DU STAGE

- Permaculture : introduction et approfondissement
- Développer le ressenti et la compréhension d'un écosystème
- Lecture d'un paysage (des plantes sauvages au territoire)
- Spécificités d'un climat froid dans un potager : saison courte, gelées de novembre à mai, forte pluviométrie alternant avec des périodes de sécheresse, limaces à gogo, herbes spontanées démultipliées par la présence d'eau et d'ombrage, et toutes les questions des participants face à leurs microclimats
- Observation d'un sol, de la vie de ses habitants, comment l'aider à être autofertile
- Plantes sauvages et leurs utilités pour le sol et... en cuisine
- Fruits et légumes adaptés dans ce contexte (800 variétés, au moins)



Vos formateurs



Bernard ALONSO a été formé en Permaculture par l'Institut de Permaculture des Kooknees (BC) avec Grégoire Lamoureux, Émilie Hazelip et plus tard avec Dave Jacke, le célèbre auteur de « Edible Forest Garden ». Il a surtout maîtrisé son expérience en appliquant les principes de la Permaculture sur sa ferme de Rougemont, Québec (Complexe fermier qu'il a nommé « PERMA-COOP »).

<http://www.permacultureinternationale.org>



Josiane GOEPFERT est conférencière, conseillère technique et collaboratrice de presse pour le jardinage bio. Jardinière professionnelle (maraîchage et collection ethnobotanique alimentaire) faisant partie du réseau « Bienvenue à la ferme » pour le jardin pédagogique et la table d'hôte.

<http://potagerdunecurieuse.free.fr>

Lieu et hébergement

LIEU

Le Potager d'une Curieuse, Froidevaux, à 60 km de Besançon, pour la pratique

Adresse :

Le Potager d'une Curieuse
4 chemin du Valbirin
25190 Froidevaux

Téléphone : 03 81 93 33 87



GÎTE

Gîte de groupes

<http://peseux.pagesperso-orange.fr/index.html>

Adresse :

Derrière la Roche
25190 Péseux

Le gîte est une maison isolée dans les pâtures, à 800 m du Potager) pour la théorie, les repas et l'hébergement



Informations

Attention, nombre de participants limité!

Le prix inclut : la formation, les repas, l'hébergement, les notes de cours et un certificat d'introduction à la Permaculture reconnu à un niveau international. Ce certificat pourrait faire l'objet d'une réduction si vous décidez de suivre une formation complète en France ou à l'étranger.

Les repas sont végétariens et bios dans la mesure du possible, préparés par une cuisinière (midi et soir). Les petits déjeuners ont lieu sous forme de buffet, à gérer à tour de rôle par les stagiaires, avec les produits locaux mis à notre disposition.

➤ Josiane Goepfert :

03 81 93 33 87 – josiane.goepfert@wanadoo.fr

<http://potagerdunecurieuse.free.fr>

➤ Bernard Alonso :

<http://www.permacultureinternationale.org>

