

Stages de permaculture sur 2 jours

- 1) Origines, éthique et principes de conception. La fleur de la permaculture
- 2) Emplacement du jardin. Les bases du jardinage en permaculture. Créer de la terre d'humus stable.
- 3) Qu'est-ce qu'un sol vivant ? Les fonctions fondamentales des micro-organismes, de la microfaune et de la microflore. Aérer le sol, nourrir les micro-organismes (Champignons, bactéries, vers etc.)
- 4) Les engrais verts, les légumineuses, la consoude et l'ortie. La relation entre le carbone et l'azote. Le non-labour, une révolution dans le jardinage.
- 5) Les différentes buttes (régions sèches ou humides), la culture en lasagne et en cuvette (régions sèches), le choix des végétaux. Limiter l'arrosage et le désherbage.
- 6) Les préparations complémentaires éventuelles, les purins végétaux : de consoude, d'ortie, de tanaïs, d'absinthe, de sureau, de prêle, d'ail...
- 6) La couverture du sol : Paille, foin, ortie, consoude, BRF (bois raméal ramifié), carton, cailloux, etc. Le miscanthus un producteur de biomasse importante.
- 7) Les céréales jardinées. Les plantes perpétuelles. Les semences paysannes ou sélectionnées non hybrides.

Ces stages d'introduction de 2 jours s'adressent aux personnes voulant s'initier ou changer leur façon de jardiner.

Ces stages sont pratiques et se passent dans le jardin. Prévoir une tenue en conséquence en fonction de la météo, chapeau ou vêtement de pluie, bottes, gants et aussi un casse-croûte avec boisson.

Nous avons à votre disposition des bons cadeaux pour vous permettre d'offrir un stage à vos relations.

Dates : 9 et 10 février, 9 et 10 mars, 1 et 2 avril, 13 et 14 mai,

8 et 9 juin, 7 et 8 juillet, 10 et 11 août, 1 et 2 septembre, 14 et 15 octobre.

Horaires : les 2 jours de 9 h à 13h. Participation 90 €



*** Stages d'écogastronomie et d'autosuffisance alimentaire de trois jours :**

Concevoir son potager et ses cultures afin de favoriser une autonomie alimentaire en céréales, légumineuses, légumes, fruits, oléagineux, en complément des plantes sauvages. Après la récolte et la cueillette, ces stages se passeront en cuisine. Ce sera l'occasion de découvrir des recettes simples, nutritives, économiques, avec un cuisinier professionnel. De plus, c'est une cuisine humaniste. Détails du programme sur demande.

Dates : 15 au 17 mai, 29 au 31 juillet, 3 au 5 septembre, 16 au 18 octobre.

Horaires : les 3 jours de 9 h à 14h. Participation 180 € (dégustations comprises)

*** Rencontres « Permaculture et alimentation saine pour tous »**

Jeudi 30 mai et samedi 27 juillet, de 9h à 16h. Gratuit, sur inscription.

Renseignements : www.permaculture-provence.fr

Contact : 06 03 08 05 23. Courriel : lafeedarlane@yahoo.fr Etudiants nous contacter.