



AGENDA 2020 - 6 JOURS

	INTRO, PÉDOLOGIE ET MISE EN PLACE	VIE DU SOL, SUPPORTS ET COMPOST	SEMIS, ASSOCIATIONS ET ENTRETIEN
	OBSERVATION ET PROJET	INSTALLATIONS ET GESTION DU SOL	AUTOUR DES LÉGUMES ET DES VIVACES
<i>9H Accueil</i>	<i>Jour 1</i>	<i>Jour 2</i>	<i>Jour 3</i>
<i>9H30-11H</i> 1er module	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation du groupe - Visite du potager - Introduction à la Permaculture et ses principes 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation de l'analyse de sol - Vie du sol - Nutrition des plantes 	<ul style="list-style-type: none"> - Les semis - Semis en plaques alvéolées pour les espaces et semis à emporter - Repiquage et semis au jardin
<i>11H-12H30</i> 2ème module	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture de son environnement (plantes bio-indicatrices, géobiologie, emplacement adéquat des plantations...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Fertilisations naturelles - Biodynamie - Électroculture et Magnétoculture 	<ul style="list-style-type: none"> - Les légumes du potager (semis, plantation, culture, entretien...) et légumes perpétuels
<i>Déjeuner</i>	Auberge espagnole	Auberge espagnole	Auberge espagnole festive + QCM participatif
<i>13H30-15H</i> 3ème module	<ul style="list-style-type: none"> - Échelle de permanence - Quels rendements, entretien et temps pour son potager ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Les supports de culture en pleine terre et hors-sols (planches, buttes, bacs, spirales, toit...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Associations des légumes - Le jeu des associations
<i>15H-16H</i> 4èm module	<ul style="list-style-type: none"> - Découverte des espaces pratiques de groupes - Préparation d'une lasagne de culture + explications sur le sol (1ère partie de la pédologie). 	<ul style="list-style-type: none"> - Les composts - Lecture de son analyse de sol + explications sur le sol (2ème partie de la pédologie). 	<ul style="list-style-type: none"> - Comment diagnostiquer les problèmes - Les potions naturelles du potager - Toutes les recettes de grand-mère et autres - Préparation d'une tisane / décoction à emporter
<i>16H-17H</i> DESIGN & PRATIQUE	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation des projets individuels - Lecture de son terrain, définir ses objectifs, s'appropriier ou se réappropriier un lieu. - Explication, 1ers tracés et recherche d'infos 	<ul style="list-style-type: none"> - Pose sur plan des supports de culture et de ses composts 	<ul style="list-style-type: none"> - Réflexion autour des légumes à planter et à associer sur son plan - Présentation de réalisation d'un Design et vidéo



AGENDA 2020 - 6 JOURS

	ANIMAUX, GESTION DE L'EAU ET BOUTURES	ARBRES, MÉDICINALES ET CONSERVATION	CRÉATION DU DESIGN, LE MASTERPLAN
	UNE GESTION RÉFLÉCHIE	LES INDISPENSABLES	CONCLUSION, COLORIAGE ET FESTIVITÉS
<i>9H Accueil</i>	<i>Jour 4</i>	<i>Jour 5</i>	<i>Jour 6</i>
<i>9H30-11H</i> 1er module	- Les ravageurs et prédateurs du potager	- Le lien entre les vieux arbres et le potager - Agroforesterie	- Le Design, qu'est-ce + présentation ? - Design : pose de tous les éléments et finalisation de son plan brouillon au crayon
<i>11H-12H30</i> 2ème module	- Les insectes auxiliaires, pollinisateurs et hôtels à insectes - Abeilles, ruches et apiculture de conservation	- Le jardin-forêt et les arbres fruitiers - La culture de champignons comestibles	- Design : pose des contours et création du plan au propre aux marqueurs
<i>Déjeuner</i>	Auberge espagnole	Auberge espagnole	BARBECUE / FONDUE + QCM participatif
<i>13H30-15H</i> 3ème module	- Les poules et le poulailler - L'aquaponie (poissons et légumes du potager)	- La taille des fruitiers, framboisiers...	- Design : mise en couleur et des ombres sur son plan
<i>15H-16H</i> 4ème module	- Les différentes techniques de distribution de l'eau (oyas, gouttes à gouttes, paillage, mare...) - Arroser ou ne pas arroser. - Le bouturage	- Les plantes médicinales, séchage et préparation - La conservation des légumes (lactofermentation,, stérilisation, entreposage...)	- Présentation de son Design et conseils pour la suite - Remise des certificats
<i>16H-17H</i> DESIGN & PRATIQUE	- Bouture de végétaux à emporter - Repiquage sur les espaces - Intégration d'hôtel à insectes, de poules et/ou autres animaux dans son Design. - Aller vers l'autonomie alimentaire des animaux.	- Distillation de plantes médicinales - Intégration des arbres et des haies sur son plan. - Réflexion autour de l'ensoleillement et des vents dominants et préparation au MasterPlan	- Récolte, envoi vers de nouveaux horizons et moment festif