



LES FORMATIONS POTAGER & AUTONOMIE - 1 JOURNÉE

	POTAGER PERMACOLE À HOEILAART	AUTONOMIE PERMACOLE À ÉGHEZÉE
	DÉCOUVREZ LES BASES	DÉCOUVREZ LES BASES
<i>9H Accueil</i>		
<i>9H30-10H</i>	- Présentation du groupe.	- Présentation du groupe.
<i>10H-11H</i>	- Les meilleurs emplacements pour son potager. - Création de son sol vivant et fertile. - Les bacs, buttes, aquaponie, spirale & serre.	- Visite du terrain & principes de permaculture. - Les habitats légers. - Kerterre, chalet, tiny-house, yourte...
<i>11H-12H30</i>	- Les semis en plaques alvéolées & en godet. - Les semenciers.	- Installation de ses planches de culture. - Les semis en pleine-terre et sous tunnel.
<i>Déjeuner</i>	Auberge espagnole.	Auberge espagnole
<i>13H30-15H</i>	- Les légumes annuels et perpétuels. - Plantation, culture, entretien et récolte. - Visite découverte & gustative du potager.	- Le potager sous les arbres fruitiers. - Plantation, culture, entretien et récolte. - Visite découverte & gustative du potager.
<i>15H-16H</i>	- Associations des légumes & fleurs. - Notre jeu des associations.	- La mare naturelle & la basse-cour. - Création et installation.
<i>16H-17H</i>	- Accompagnement de votre projet. - Découverte des arbustes du mini jardin-forêt. - Réalisation de boutures.	- Accompagnement de votre projet. - Découverte des arbustes du potager. - Réalisation de boutures.



LE POTAGER PERMACOLE À HOEILAART - 3 JOURS

	VISITE, DÉMARRAGE ET MISE EN PLACE	VIE DU SOL, FERTILISATION ET ARBRES	SEMIS, ASSOCIATIONS ET ENTRETIEN
	OBSERVATION ET PROJET	GESTION DU SOL ET FRUITIERS	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>	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation du groupe. - Introduction à la Permaculture et ses principes. - Agriculture bio, agroécologie et permaculture ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Création de son sol vivant et fertile. - Vie du sol & nutrition des plantes. - Analyse de son sol & observation de la terre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les semis & semenciers. - Les semis en plaques alvéolées & en godet. - La gestion de ses petites plantules.
<i>11H-12H30</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Lecture de son environnement (les plantes bio-indicatrices). - Reconnaissance des plantes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les fertilisations naturelles. - Fumier, marc de café, urine, argile. - La biodynamie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les légumes annuels et perpétuels - Plantation, culture, entretien et récolte. - Visite découverte & gustative du potager.
<i>Déjeuner</i>	Auberge espagnole	Auberge espagnole	Auberge espagnole festive
<i>13H30-15H</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Installation & gestion de son potager. - L'eau, les composts, les limaces. - Les planches, buttes, bacs, spirales, châssis. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le jardin-forêt & les arbres fruitiers. - Les arbustes & les fleurs vivaces. - Productifs, mellifères & ornementaux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Associations des légumes & fleurs. - Notre jeu des associations. - Introduction au Design.
<i>15H-16H</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Conception de son projet avec l'échelle de permanence et travail sur plan. - Les meilleurs emplacements pour son potager. 	<ul style="list-style-type: none"> - La taille des fruitiers, framboisiers... - Réalisation de boutures. - Pose sur plan de ses futurs arbres & haies. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de son Design / création de son plan. - Recherche d'infos et mise au propre.
<i>16H-17H</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation des projets individuels. - Lecture de son terrain, les zones ensoleillées & d'ombres, les vents dominants, les accès... 	<ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs activités pratiques et de saisons au potager. 	<ul style="list-style-type: none"> - Électroculture & magnétoculture. - Musicoculture.



L'AUTONOMIE PERMACOLE À ÉGHEZÉE - 3 JOURS

	VISITE, ÉCOSYSTÈME ET ANIMAUX	MÉDICINALES ET CONSERVATION	CALENDRIER, HABITATION ET DESIGN
	UNE GESTION RÉFLÉCHIE	LES PRODUITS TRANSFORMÉS	OPTIMISER SON TEMPS ET SON IMPACT
<i>9H Accueil</i>	<i>Jour 1</i>	<i>Jour 2</i>	<i>Jour 3</i>
<i>9H30-11H</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation du groupe. - Installation de zones de productions, de serres faites maison et d'un étang de baignade naturel. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les légumes productifs. - Le semis en pleine terre et les outils. - Transformation : filtration et cuisson du sirop. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les bonnes associations de légumes en multi-lignes ou rangées. - Bien préparer son année, quand et quoi semer.
<i>11H-12H30</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Les ravageurs & prédateurs du potager. - Renards, limaces, frelons, pucerons, mouches, vers... que veut nous dire la Nature ? 	<ul style="list-style-type: none"> - La conservation des fruits & légumes. - Stérilisation, stockage, frigo du désert... - Réalisation d'un bocal lactofermenté. 	<ul style="list-style-type: none"> - Design : rappel des notions de base. - Recherche d'infos et réalisation du brouillon. - Mise au propre de son plan.
<i>Déjeuner</i>	Auberge espagnole	Auberge espagnole	Auberge espagnole festive
<i>13H30-15H</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Les insectes auxiliaires & pollinisateurs. . - Apiculture de conservation, abeilles et ruches. - Les hôtels à insectes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs activités pratiques et de saisons au potager et au petit maraîchage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les habitats légers. - L'éco-construction. - Kerterre, chalet, tiny-house, yourte...
<i>15H-16H</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Les poules & la basse-cour - Transformation : réalisation d'une infusion pour un sirop médicinal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les plantes & fleurs médicinales. - Réalisation d'une distillation (hydrolat). - Réalisation d'un séchage d'herbes aromatiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Design : mise en couleur et pose des ombres. - Réalisation de la suite de son plan.
<i>16H-17H</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Mise par écrit de ses rêves, de ses besoins et de la raison d'être ou la mission de son projet. - Présentation des projets individuels. 	<ul style="list-style-type: none"> - La conservation des herbes & des préparations - Séchage, vinaigre, cidre, alcool, huile, tisane. - Mise en bouteille du sirop médicinal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation des design's / plans réalisés. - Célébration.