

Première approche en Permaculture

→ 13 et 14 Décembre 2016
18 janvier 2017
Lieu : Gard



Cette formation vise à fournir aux porteurs de projet et aux agriculteurs installés une vision globale de la gestion d'une exploitation en permaculture. Cette approche novatrice s'inspire du fonctionnement des écosystèmes naturels pour concevoir des installations à échelle humaine, harmonieuses et durables.

Public

▪ Porteurs de projet en cours d'installation, agriculteurs et conjoints, cotisants solidaires, jardiniers amateurs, animateur/technicien de jardin collectif...

Méthodes et moyens pédagogiques

▪ Exposés théoriques et échanges
▪ Mises en situation à partir de cas concrets et visites à la ferme

Intervenant

▪ Claude Mur, Intervenant diplômé en permaculture
▪ Agriculteurs pratiquant la permaculture
▪ Samuel Zimmermann, agriculteur - Saveurs Sauvages des Cévennes

Programme

- **Approche conceptuelle** des principes de la permaculture.
- **Techniques agronomiques** pour mettre en œuvre la permaculture (agroforesterie, aménagements, compost, couvres sol, gestion de l'eau, forêt-jardin, technique des buttes, ...).
- **Durabilité et rentabilité économique** d'une ferme en permaculture.

→ Inscription obligatoire

Compléter et retourner le bulletin d'inscription

→ **Plus d'info ?** Contactez Stéphanie HOSFORD, chargée de projets FD CIVAM 30
04 66 77 49 59

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :

- Comprendre les principes fondateurs de la permaculture.
- Connaître les éléments nécessaires à sa mise en œuvre : connaissance des valeurs et de l'éthique, techniques de cultures, outils adaptés.
- Maîtriser les impacts de cette approche globale sur l'organisation d'une micro-ferme (valeur ajoutée, gestion du temps, main d'œuvre, organisation du travail...).
- Situer son projet professionnel en relation avec la démarche de permaculture (valeur ajoutée, gestion du temps, main d'œuvre, organisation du travail...).

La ferme du Bec Hellouin : analyse critique des résultats d'exploitation et des itinéraires culturels.

- **Visite d'une exploitation conduite en permaculture : Saveurs sauvages des Cévennes**, à St Privat de Vallongue -48- (maraîchage, plantes aromatiques, transformation, petit élevage, fromage, tournage sur bois...).

Une troisième journée d'approfondissement et de mise en pratique sur site est proposée le 18 janvier 2017.

Infos pratiques

Repas : apporter votre pique-nique !