



Déhiscence



Saint Avit Saint Nazaire, 11/12 et 13 septembre 2020 PROGRAMME DE LA FORMATION Voyage en Permaculture

Déroulement et programme :

Jour 1 (Vendredi 11 septembre)

Matinée	Accueil et présentations
Matinée	Philosophie, démarche, principes et enjeux de société
Matinée	Projection Film présenté par Bill Mollison
Repas	
Après-midi	Le sol, fertilisation, techniques agronomiques
Après-midi	Les Animaux dans le système
Après-midi	La permaculture humaine
Fin de journée	

Jour 2 (samedi 12 septembre)

Matinée	Accueil et relaxation
Matinée	La gestion des eaux, agroforesterie, système agro-sylvo pastoral.
Matinée	Ateliers pratiques et discussions
Repas avec restitutions des ateliers	
Après-midi	Le bien vivre nourricier / le glanage/les plantes sauvages Citoyenneté alimentaire, design alimentaire
Après-midi	Visite d'un jardin en permaculture (avec récoltes plantes sauvages)
Après-midi	Atelier cuisine interactif et convivial pour le soir
Après-midi	Apéro avec un récit d'une participante
REPAS PREPARE ENSEMBLE	

Jour 3 (dimanche 13 septembre)

Matinée	Accueil et moment de créativité collective
Matinée	Les semences/les économies/les énergies
Matinée	La méthodologie du design
Matinée	Ateliers pratiques pour créer des « design permacoles »
Repas	
Après-midi	Restitution de chaque design avec compléments, réajustements, discussions
Après-midi	Mise en réseau, discussion autour des besoins et souhaits des participants.
Après-midi	Accueil de départ

Lieu : 1186 route des Paponats 33220 Saint Avit Saint Nazaire

Horaires : 8h30 – 18h00 (sauf dimanche, fin 16h30/17h00)

Espace : salle de formation avec vidéoprojection, petit espace cuisine et toilettes

Intervenants : Facilitateur et coordinateur de la formation: Franck DAVID

Visites et ateliers : Léonie, Micheline, Daniel, Delphine.

Design alimentaire : Eric Prédine

Mise en débats, discussions, compléments, apports de compétences et de savoir-faire... :
tous les participants

Supports pédagogiques : toutes les présentations (et bien d'autres) seront à disposition de chaque participant (par fichier numérique, ne pas oublier d'apporter clé USB, disque dur, etc. pour la récupération des fichiers). Si pas possible, aucune inquiétude, tous les fichiers seront envoyés par plateforme numérique.

Les outils sont mis à disposition pour chaque atelier.

Une bibliothèque d'ouvrages sera mise à disposition pendant les trois journées (vous pourrez les consulter à loisir).

Chaque participant bénéficiera d'une attestation de stage

Logistique :

Est compris dans le stage :

- les collations (cafés, thés, biscuits)
- les boissons (eaux, jus de fruit, apéritifs)
- le pain (sauf si vous avez besoin d'un pain lié à votre régime/culture alimentaire)

Ne pas oublier pour chaque participant :

- une tenue de pluie ou parapluie (pour les sorties extérieures)
- chaussures fermées et/ou bottes
- tout le nécessaire de prises de notes
- plats salés et sucrés pour chaque auberge espagnole du déjeuner (évités si possible les plats à préparer sur place)

- tout ce qui peut vous sembler intéressant à partager concernant la permaculture.

Les participants formeront un collectif lequel sera sollicité pour coopérer à des tâches telles que :

- préparations des tables pour les repas
- balayage en fin de journée de la salle
- nettoyage des toilettes et de la cuisine chaque fin de journée.
- Aide pour les collations

Conseils : si jamais vous avez besoin d'être bien assis pour des raisons de confort personnel et/ou d'invalidité, n'hésitez pas à apporter votre chaise, car au vu du nombre de participants et de l'espace à disposition, des bancs sont prévus (moins confortables et sans dossiers).

Je reste à votre entière écoute au 0630999066

En vous souhaitant un très agréable été.

Franck DAVID

Quelques séquences d'une conférence permaculture et jardinage dans la communauté d'agglomération de Dijon :

<https://www.youtube.com/watch?v=rAdgr7NzOtE>

<https://www.youtube.com/watch?v=hyYaKFNSPgo>

<https://www.youtube.com/watch?v=DfhbTzGWWaE>