

Veillez trouver ci joint et ci-après les informations concernant le stage auquel vous vous êtes inscrits.

Stage Permaculture 10/11 et 12 septembre 2021

Lieu : 1186 route des Paponats 33220 Saint Avit Saint Nazaire

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

Espace : salle de formation avec vidéoprojection ou en extérieur si le climat le permet, petit espace cuisine et toilettes

Intervenants : Facilitateur, animateur et coordinateur de la formation: Franck DAVID

Visites et ateliers : Léonie, Jean-Marie, Micheline, Daniel, Lise, Didier, Samuel et Delphine.

Séances de yoga : Gloria Verges

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 :

Sont 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 (évitez 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

Consignes liées aux règles sanitaires contre la propagation de la COVID 19 :

Du gel hydroalcoolique sera mis à disposition avant l'entrée dans la salle de stage,

Dans la salle de stage, le masque doit être porté du moment où la distance entre deux personnes de 1 m ne peut pas être tenue,

Un désinfectant sera diffusé à chaque passage aux toilettes (par les participants)

Chaque participant doit avoir ses propres masques, son propre matériel (stylos, carnets de notes,)

Aucun pass-sanitaire n'est exigé

Concernant les repas :

Tous les repas de midi se déroulent sous forme d'auberge espagnole, une cuisine équipée, un réfrigérateur, un four sont mis à disposition.

Le repas de samedi soir est collectif et compris dans la formation, il permet de nous retrouver avec tous les intervenants de la formation.

Pour les personnes venant de loin et désirant un logement :

<http://camping-bastide.com/fr/FrameFr.htm>

<https://hotel-brasserie-le-cafe-de-la-gare-33220.jimdosite.com/>

Concernant la mobilité :

Mentionnez si vous désirez co-voiturer le lieu d'où vous venez

Concernant le prix

Pour rappel le prix est libre et conscient (cette formation est évaluée à 200 euros, concernant la formule : prix libre et conscient, il n'y a pas de tarif déterminé, c'est vous-même qui donnez ce que vous voulez, ce que vous pouvez, sans aucun jugement à cet égard, ce dispositif permet de rendre accessible la formation aux personnes avec peu de moyens, et de favoriser une péréquation par le groupe entier).

Je reste à votre entière écoute au 0630999066

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

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

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

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

https://www.youtube.com/watch?v=Codk0k3qlhw&feature=youtu.be&fbclid=IwAR0_IuFsxc3UmDZpWVw92k8YvZfsw36H16ONFeQLyon-d3T1w-q8EysnN0

En vous remerciant pour votre attention

Franck DAVID

Jardinier, Paysagiste, Naturaliste Permaculteur