

VENEZ VOUS FORMER À

LA PERMACULTURE

ET À L'AUTONOMIE !

à la Ferme de Lartel (47370 Masquières)

Six jours pour apprendre
à concevoir vos lieux de vie
et aller vers l'autonomie,
à travers une méthode respectueuse
des humains et de la nature.

Sessions 2022 :

- semaine du 18 juillet
- semaine du 15 août

**GRÉGOR ALÉCIAN, FORMATEUR
EN PARTENARIAT AVEC TERA**

06 82 84 64 57

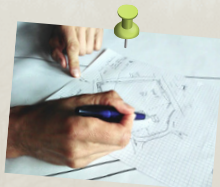
formation.permaculture@gmail.com



LA PERMACULTURE ?

CA VA BIEN PLUS LOIN QUE FAIRE DES BUTTES AU FOND DU JARDIN !

Découvrez une **approche holistique des systèmes humains**, une méthode qui aide à la création et à l'amélioration de territoires et lieux de vie, en reliant entre eux un maximum de domaines : autonomie d'énergie, production de nourriture, conception de l'habitat, activités humaines et vie sauvage, lien social et protection environnementale.



COMPRENDRE LES BASES...



Pendant cette formation, vous découvrirez comment s'est créée la permaculture, l'éthique qui la sous-tend, les principes de conception et les outils pratiques qui vous permettront de créer un lieu de vie, un projet collectif, ou tout simplement un jardin, qui soient **résilients, autonomes et nourriciers**.

Vous sortirez de la formation avec tout le bagage nécessaire pour continuer par vous-même !



... ET CHEMINER VERS L'AUTONOMIE !

En plus de nos modules incontournables sur la **vie des sols et le compost**, cette formation de six jours comprend de nombreuses interventions supplémentaires.

L'**autonomie alimentaire** sera abordée avec des professionnels du maraîchage, de la boulange au levain, de la transformation et de la cuisine locale, de la culture et de la confection des tisanes...

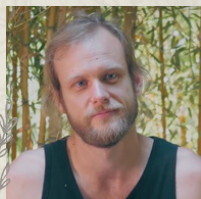
Une **initiation à la communication non violente** vous apprendra à nourrir l'intelligence collective et à prendre soin de l'humain de façon très concrète, dans et autour de vos projets.

LE FORMATEUR

GRÉGOR ALÉCIAN est référent permaculture et forêt-jardin dans le projet expérimental TERA. Après s'être formé chez Fermes d'Avenir et des années de pratique en milieu collectif, il se passionne aujourd'hui pour la création de foyers autonomes, et s'engage pour le rayonnement de la permaculture.



LES INTERVENANTS



SIMON DECOCK est maraîcher et permaculteur au sein du projet TERA. Écologue de formation et lui aussi formé chez Fermes d'Avenir, il s'emploie à aider l'Humain à se nourrir tout en prenant soin de lui et de la nature. Dans le cadre de cette formation, il interviendra sur la **composition des sols** et le **maraîchage**.



ORIANNE BOYER est formatrice certifiée en **Communication Non Violente** (CNV). Elle transmet en France, à l'étranger et en ligne depuis 10 ans. Elle rêve d'un monde où chaque être humain puisse être accueilli inconditionnellement avec ce qu'il/elle traverse. Où les larmes, aussi bien que la colère et autant que la joie, puissent trouver un espace d'être.



PABLO GAZON est maître composteur, animateur et chargé de projet en jardin partagé. Il a étudié en biologie-écologie et découvert avec bonheur la permaculture. Curieux de la filière du compostage de proximité en plein développement, il adore partager sur la régénération des sols. Il interviendra pour présenter les bases de fonctionnement du compost.



JULIE PRÊTRE développe une activité de de cuisine et conserverie pour le projet TERA. Son approche est basée sur l'équilibre et la santé des écosystèmes et des Humains. Sa cuisine se décline autour de **produits locaux non-transformés** (venant en majorité de la ferme ou des alentours), **biologiques** et **d'origine végétale**.



LISA LAPIÈRE porte l'activité de boulange du projet TERA. Elle a entamé sa reconversion avec un CAP boulangerie et s'applique désormais à faire les choix les plus sobres et résilients possibles pour la production de **pains au levain naturel**, aux blés anciens locaux et cuits au feu de bois.



CHARLÈNE BARETTE a lancé une activité de **Tisanes** à TERA il y a 3 ans. Elle a découvert l'univers des plantes de manière empirique, et il lui tient à cœur de partager les savoirs que nous apportent les « **Simples** », ces plantes qui nous entourent, nous nourrissent et nous soignent.

INFOS PRATIQUES



Frais pédagogiques :
390 euros par personne
pour les six jours
(participation libre et
consciente)



Lieu de formation :
Ferme de Lartel
47370 Masquières



Repas :
6 x 12 euros
pour les six repas de
midi (bio et locaux)

Renseignements et réservation : 06 82 84 64 57 ou
formation.permaculture@gmail.com