



CULTIVER DES LEGUMES VIVACES – Xavier Mathias
Ferme de la Bourdaisière – Montlouis-sur-Loire (37)
Vendredi 5 et mercredi 10 mai 2017

Objectifs de la formation : comprendre ce qu'est un légume vivace (dont les plantes aromatiques), et savoir le cultiver efficacement dans son jardin ou dans sa ferme.

Xavier Mathias est un ancien maraîcher expérimenté ainsi qu'un producteur de plants reconnu (la ferme Les champs de Pagaille) ; il est aussi formateur pour de nombreux organismes (Ecole du Breuil à Paris, Potager du Roi à Versailles, etc) et auteur de nombreux ouvrages sur le jardinage, notamment l'excellent guide « légumes vivaces pour un potager perpétuel ». Il accompagne le développement technique de la ferme de la Bourdaisière depuis l'automne 2016.

Programme de la journée : La demi journée de théorie sera consacrée à la présentation des légumes vivaces (et des « généreuses ») et aux critères pour réussir leur implantation et leur entretien. Parmi les plantes présentées, il y aura l'oignon rocambole, l'oseille épinard, le chou Daubenton, le poireau perpétuel, le souchet comestible, la ciboule de Chine. Les aromatiques seront également présentées (thym, romarin, serpolet, estragon, hysope, sarriette, etc).

L'après-midi sera consacré à la mise en pratique : choix de l'emplacement, préparation de la terre en fonction des plantes choisies et plantation.

Ce cours s'inscrit dans la démarche globale de permaculture de la ferme de la Bourdaisière. La permaculture est une philosophie et une méthode de conception visant à mettre en place des systèmes résilients répondant aux besoins des humains, s'inspirant des écosystèmes et s'y intégrant avec respect. La permaculture peut vous permettre de porter un regard nouveau sur l'aménagement de votre terrain, et inspirer d'autres aspects de votre vie (logement, alimentation, chauffage, etc).

La ferme de la Bourdaisière a été créée fin 2013 sous l'impulsion de l'association Fermes d'Avenir (fermesdavenir.org). Son objet est de démontrer la viabilité écologique, sociale et économique d'une agriculture inspirée de la permaculture.

Vos acquis à l'issue de cette journée et demie : connaître les modes de culture de différents légumes et plants vivaces pour le jardin ou la ferme.

Tarif :

Merci de demander un devis via le formulaire de contact : <http://fermesdavenir.org/fermes-davenir/contacts>

Les cours théoriques auront lieu en salle sur le site de la Ferme, les ateliers pratiques sur la ferme.



Pour vous inscrire :

Inscription sur ce formulaire pour le 5 mai <https://www.inscription-facile.com/form/OVnJx4C3mqudVLi0GzIV>.

et à celui-ci pour le 10 mai <https://www.inscription-facile.com/form/hsONfYE4IJzZdYcwNGPr>

Conditions d'annulation

Vous pouvez annuler sans frais jusqu'à 1 mois avant le début de la formation.

Le lieu : salle de cours dans le château de la Bourdaisière (25 rue de la Bourdaisière, Montlouis-sur-Loire). La ferme de la Bourdaisière est située dans l'enceinte du parc du château, à 500 m au nord de la salle de cours. S'y dérouleront les sessions pratiques.

Les horaires : 9h15 (accueil à 9h) – 17h30 avec pause déjeuner entre 12h45 et 14h.

A apporter : une tasse pour les boissons chaudes + des vêtements chauds (les sessions pratiques auront lieu dehors), des bottes, des gants de jardinage, et pour celles et ceux qui ont les pieds sensibles, de grosses chaussettes ou des chaussons (pas de chaussures dans la salle de cours). Pensez aussi bien à apporter un plat à partager pour les repas de midi ainsi que votre vaisselle (assiette, couverts).

Salle de cours : la salle de cours est accessible à partir de l'entrée principale du château de la Bourdaisière. Voir plan ci-dessous. Merci de vous garer sur le parking devant la grille du château et de monter à pieds.



Pour venir : gares de train les plus proches : gare TGV de St Pierre de Corps (moins d'une heure de Paris Montparnasse), ou gare de Montlouis-sur-Loire ou d'Azay-sur-Cher (gares TER moins desservies). Pour venir de la gare au lieu du cours, vous pouvez réserver un taxi (environ 4 € par personne si vous remplissez le taxi) ou organiser du co voiturage entre vous.