

LE JARDIN DE FENETRE

2015

CATALOGUE DES FORMATIONS PRATIQUES
EN AGRO-ÉCOLOGIE à destination du grand public

UN JARDIN PRODUCTIF, SAIN, ÉCONOME EN TEMPS ET RESSOURCES.

RECONNAISSANCE & TRANSFORMATION PLANTES
SAUVAGES ET MÉDICINALES
CUISINE SAUVAGES ET HERBORISTERIE FAMILIALE.

THÉMATIQUES CÔTÉ JARDIN:

L'ÉCOSYSTÈME JARDIN

ou la biodiversité au service du jardinier*

Rencontre avec la vie du jardin et des environs, ses interactions possible avec la santé de mon environnement immédiat. Tour d'horizon des choix des méthodes de cultures, plantations et aménagements simples à courts, moyen et long terme favorables à la faune et au jardin. Cet atelier se termine par la fabrication de gîtes divers et/ou mangeoires à passereaux.

$\frac{1}{2}$ journée.

Toute l'année

*Existe aussi en animation maquette ou projection conférence, pour vos événements



LES DYNAMIQUES DU SOL

Ce grand inconnu est le premier acteur du jardin. De sa fertilité dépend sa vitalité et inversement.

$\frac{1}{2}$ journée.

Automne hiver, printemps

COMPOSTAGE COLLECTIF OU INDIVIDUEL :

1/3 des déchets ménagés..

3 rencontres réparties tout au long du processus (6 mois) pour identifier les principaux dysfonctionnement et les solutions adaptées.. Problèmes et idées reçus seront largement abordés.

3 demies journées

Démarrage de mars à septembre





LE LOMBRI-COMPOST :

compostage intérieur par l'élevage de vers rouges. Fabrication à partir de matériaux de récupération, il produit un engrais très performant. *Il trouvera sa place entre la caisse du chat... et les poissons rouges*

$\frac{1}{2}$ journée

Toute l'année

EAU JARDIN... EAU COMPTE GOUTTES*

-Découverte des rôles et dangers de l'eau au jardin. Méthode pour des cultures plus autonomes, et économes..

-Une mare pour la biodiversité du lieu : «comment, pourquoi une micro mare ?»

$\frac{1}{2}$ journée

Printemps, été.

***Existe aussi en animation maquette pour vos événements**



LA SANTE DES PLANTES, LEURS BESOINS ET LES PULVERISATIONS

Aborder le fonctionnement d'une plante, c'est comprendre ses besoins.

Préparation et application de recettes à base de plantes et ingrédients simples. Pour des traitements naturels économiques et sans danger...et efficaces.

$\frac{1}{2}$ journée

Printemps, été

OPERATIONS CULTURALES :

S'approprier les gestes du jardinier pour aborder le jardin avec confiance.

Le choix des outils et leurs usages : Greliner, biner, butter, sarcler, pailler, semer, marcotter, bouturer. le non travail du sol.

$\frac{1}{2}$ journée

Printemps, été



LES SEMENCES :

initiation pour produire ses propres graines

1er repères et compréhension pour reproduire ses légumes favoris. Enjeux économiques, éthiques. Les critères, la pollinisation, la récolte.

1 à $\frac{1}{2}$ journée

D'août à mi Octobre



PRODUIRE SES PLANTS :

Matériels, techniques, et astuces pour avoir à peu de frais des plants introuvables ailleurs.. Chacun repart avec les semis effectués.

$\frac{1}{2}$ journée

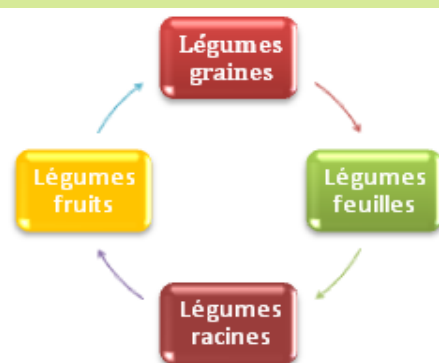
Février Mars

LE PLAN DU JARDIN, LE PLAN DE CULTURE :

Les rotations de cultures, pour optimiser les productions sans compromettre l'équilibre fragile sol/plante. Elles favorisent la santé du jardin. La rotation des cultures enfin démystifiée.

Période : 1/2 heures

Automne, hiver



LES BUTTES PERMANENTES :

Issues des méthodes de permaculture, les buttes concentrent les avantages cultureux sur un espace réduit. Constitution de buttes, plantations, compréhension des avantages et de l'évolution dans le temps.

$\frac{1}{2}$ à 1 journée, suivant le projet

Printemps, automne..

INVENTAIRE DES PLANTES COMESTIBLES des jardins collectifs ou particuliers.

Reconnaissance des plantes de votre terrain, à une saison donnée. Leurs différents usages possibles : Culinaire, bien-être, phyto-protection, Identification des envahissantes et piste de gestion..

Du printemps à l'automne. Tarif : nous consulter



THEMATIQUES COTE CUISINE :

HERBORISTERIE FAMILIALE



Tisanes, décoctions, macéras, baumes, et autres préparations, vous rendront plus sûr de vous dans vos capacités à gérer les désordres du quotidien. Ces initiations abordent les transformations et usages d'herbes médicinales et aromatiques .

LES PLANTES DE L'HIVER :

Tisanes, sirops, inhalations, cataplasmes, pour prévenir et aider à guérir des coups de froid. Les plantes et aliments qui aident.

4 h ou 2 soirées

-LA PHARMACIE DU CHEMIN :

En partant en balade, qu'avons-nous sous la main, pour pallier aux bobos, piqûres et petites urgences des randonnées familiales ? Ballade découverte et pratique des plantes sauvages et médicinales dans leur milieu.

½ journée de mai à septembre

-LES FONDAMENTAUX de l'herboristerie familiale

Méthodes de récoltes des différentes parties des plantes, séchage, tisanes et décoctions, sirops. Alcoolature, vinaigres et vins médicinaux, cataplasmes...

-LES 10 PLANTES MEDICINALES POUR DEMARRER

Mise en pratique des techniques de multiplication (Semis, marcottage et bouturage) vous remportez un échantillonnage varié à installer au jardin ou dans vos balconnières.

Mieux connaître les usages de ces plantes pour gagner en autonomie face aux petits problèmes quotidiens.

1 journée automne



Ces ateliers ne remplacent pas une consultation chez votre médecin ou pharmacien.

CUISINE SAUVAGE et délaissés du jardin



Comprendre à travers les saisons, les dynamismes du végétal dans sa force du moment : **feuilles, fleurs, fruits, graines puis racines.**

Identification, récolte et préparation d'un repas à partager. La connaissance de la loi, les précautions, envers le milieu naturel, et la santé donneront les bases de cette pratique renaissante.

A la journée

PLANTES SAUVAGES DE L'AUTOMNE :

Baies, racines, regains et verdure, pour une diversité alimentaire surprenante.

D'Octobre à Mars hors périodes de gel

PLANTES SAUVAGES DE PRINTEMPS :

Les jeunes pousses, feuilles et salades. Une gastronomie vert tendre au service de votre revitalisation.

De Février à Avril

CUISINE DES FANES ET PELURES : une cuisine économe et gourmande à une période où les légumes frais sont onéreux. Sauce verte aux fanes de navets, hamburger au pelure de betterave rouge, desserts et boissons aux pelures de fruits sans oublier panais, carottes, tiges de persil, On en lèche le fond du plat !!!

De Mars à Avril

PLANTES SAUVAGES DE L'ETE

Fleurs, fruits et feuillages. Le temps des boissons fermentées, pâtés, et desserts aromatiques. Votre imagination sera la limite.

De Mai à Mi-Juillet

LES AROMATIQUES :

Mieux les connaître pour les transformer en une gastronomie et ou une pharmacie simple et efficace. Sels, aux herbes, vinaigres, biscuits, macérats, baumes,

3 h de Mai à Septembre



CONSERVATION DES RECOLTES :

Conservation des récoltes dans des conditions optimales pour la santé et en économies de temps et de moyens.

Lacto-fermentation, séchage, mise en silos,

1/2 à 1 journée

Toute l'année

Semeurs d'escampette c'est un apprentissage aux changements de pratiques...

13 millions de jardins en France et seulement 3% du territoire protégé. Rêvons que chaque jardin ou chaque fleurissement municipal, soit une réserve de biodiversité ! Que chacun d'entre nous soit le gardien du jardin planétaire !!! **Semeurs d'escampette** se propose de vous accompagner, particulier ou institution, par le biais d'ateliers concrets en agro-écologie : **Le Jardinage écologique, la cuisine des plantes sauvages, l'utilisation des délaissés du jardin (fanés, pelures) et l'herboristerie familiale** (voir catalogue de *Semeurs d'Escampette*).

...mais aussi un accompagnement à la réduction des déchets à la source:

Les déchets fermentescibles

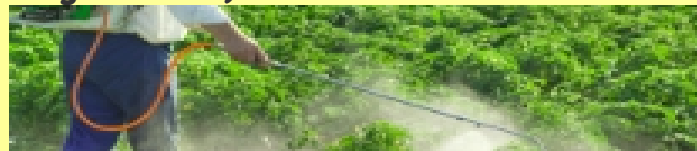
30 % des poubelles sont compostables. C'est autant de camions et d'énergie économisables et de fertilité en plus pour nos sols. La collecte sélective conduit à gérer ses poubelles chez soi (feux toxiques). La maîtrise d'un compostage de qualité réduira les incivilités et les odeurs. Pour cela un accompagnement est essentiel:

- Formation de guides composteurs
- Installation et accompagnement autour de composteurs collectifs
- Construction de lombricomposts en matériaux de recyclage,
- Atelier cuisine des fanés et pelures.

Les produits phytosanitaires

Il est possible d'alléger son impact et d'améliorer son écosystème naturel par :

- la compréhension des dynamiques liées à la biodiversité.
- des pratiques de prévention.
- des méthodes de soins des plantes par les plantes. Pour cela nous offrons:
- Projection/conférence sur la biodiversité au service du jardin.
- Atelier pratique de soins des plantes par les plantes.
- Présentation et fabrication d'aménagements favorables (gîtes, mangeoires...).



Les plantes invasives

4ème source de perte de biodiversité, le sujet est très largement sous-estimé et impacte déjà les sphères économiques et écologiques de nos territoires. Pour limiter l'expansion de trop nombreuses espèces déjà installées. La reconnaissance du problème est la première mesure à prendre:

- Identification.
- prévention
- mesure de gestion.



En finir avec le gaspillage de l'eau

Les jardiniers obtiendront des cultures plus fortes, plus autonomes, et plus économiques en appliquant des méthodes agroécologiques simples. Les points suivants seront abordés:

- le rôle du sol dans la gestion de l'eau.
- Les règles d'un arrosage réussi.
- l'arrosage sans eau kessako. Binage, paillage billons...
- le mode d'emploi d'une mare réussie, répondant aux besoins spécifiques de la biodiversité.



Interventions co-construites avec vous.

Public:

groupe d'habitants et jardiniers, employés municipaux, scolaire du primaire au lycée...

Conditions et tarifs : Agnès Lombard

09 54 85 02 08 / 06 75 85 45 28

VISITE DU JARDIN De FENETRES 2 h

Un voyage guidé dans le monde des plantes médicinales et aromatiques d'ici et d'ailleurs. Au cœur des montagnes du matin. Ce jardin est cultivé en agro-écologie et ne bénéficie que de peu d'eau : On y applique plusieurs principes de permaculture. Sa réalisation a été possible grâce à l'aide de nombreux bénévoles.

-visite tout public du mois de juin à octobre 17h

-visite groupes sur rendez vous de mai à octobre

Voir sur dates et horaire sur le site ou au 06 75 85 45 28

Situé sur la commune de Bussièrès (42) vous pouvez jumeler votre visite à la découverte du Musée du Tissage et de la Soierie du village (www.museedutissage.com)

Possibilité pour groupe d'y ajouter une initiation jardin ou transformation de votre choix, nous consulter.

Vente de produits issus du jardin sur place.

Stationnement pour voitures et autocars



TARIFS:

côté cuisine, côté jardin

GROUPE : minimum 5 pers, 12 maxi

Demi-journée et journée : sur demande suivant projet.

VISITE DU JARDIN de FENETRES

Dates et horaire sur : lejardindenfenetre.cabanova.com

de juin à Octobre 2h:

Individuel : 6 €. gratuit pour le - de 12 ans

Groupes : Nous consulter

Possibilité d'initiation coté jardin ou transformation.

INFORMATION : JARDIN DE FENETRES

Le Freney 42510 Bussièrès

Tel : 06 75 85 45 28/09 54 85 02 08

lejardindenfenetre@gmail.com



Productrice de plantes médicinales dans «Les montagnes du matin» (42) , Agnès Lombard est avant tout animatrice/formatrice en agro-écologie. Formée au Québec en 2001/2002, puis auprès des acteurs français des alternatives, elle est membre du réseau régional des «Jardiniers essaimeurs», du réseau «G'reine des prés» et du «Passe jardins» (Association régionale des jardins partagés en Rhône-Alpes).

Avant de s'installer elle même en agriculture, elle a entre autre :

- ♦Coordonné et animé le **Jardin pédagogique** de la Cressonnières (Lyon, de 2005-2010)
- ♦Accompagné **les changements de pratiques** pour :
jardins familiaux, d'insertion et des association et des groupes autonomes de citoyens de 2005/ 13
Animé des **ateliers découverte de l'environnement** :- scolaires et familiaux
- ♦Sensibilisé sur la **gestion de l'eau**
- ♦Accompagné la mise en place de **compostage collectif et lombricompost**, pour des Communautés de communes de la Loire
- ♦Donné la conférence «**biodiversité au jardin**» lors de fêtes de plantes et événements nature et écologiques.
- ♦Animé des cycles de **Cuisine et bien être**
- ♦Donné un **cycle de formation de 7 à 12 rencontres** depuis 2011, auprès des particuliers.
- ♦Elle Intervient pour le compte du «Passe jardins» pour des **formations techniques** auprès des jardins partagés, entre autre pour la **création de buttes de culture auto-fertiles** .



Public :

groupe d'habitants et jardiniers,
Centres sociaux et MJC, associations,
scolaire du primaire au lycée...

Conditions et tarifs : Agnès Lombard
jardindefenetres@gmail.com

09 54 85 02 08 / 06 75 85 45 28