



Bulletin d'inscription stage

« Reproduction de semences : autonomie et biodiversité » 2017

En un siècle seulement, nous avons perdu 75% de notre biodiversité alimentaire, selon la FAO.

« Quand le paysan sélectionne pour la diversité, les multinationales le font pour l'uniformité.

Quand le paysan cherche la fiabilité, les multinationales cherchent à nous rendre vulnérables.

Quand le paysan favorise le goût, les multinationales fabriquent pour leur rentabilité un système de nourriture globalisé.

De la quantité sans la qualité et du poids privé de nutrition, ne peuvent être qualifiés d'alimentation »

Durant deux jours, nous verrons les aspects théoriques et pratiques liés à la reproduction de semences, les méthodes à mettre en pratique ainsi que les erreurs à éviter, afin de conserver la pureté variétale de nos plantes. Nous aborderons également l'aspect législatif, afin d'être pleinement conscients de nos droits limités dans ce domaine et de la nécessité de protéger notre patrimoine le plus précieux.

Je partagerais avec vous non seulement mes connaissances accumulées depuis plusieurs années, mais surtout mon expérience de terrain.

Nathanaëlle Chavot, membre du mouvement « Femmes semencières »

LIEU : Ferme des Trembles, lieu-dit Les Trembles, 18250 Henrichemont (CHER 18).

DURÉE : 2 jours.

DATES : 8 et 9 juillet - 22 et 23 juillet - 5 et 6 août - 19 et 20 août2017.

TARIFS : 150€ / personne.

NOMBRE MAX DE PARTICIPANTS : 12 personnes.

Nathanaëlle Chavot est jardinière semencière. Elle a créé en avril 2012 son association, Potage et Gourmands, et s'est installée en octobre 2013 dans la ferme des Trembles, à Henrichemont avec son compagnon Mathieu.

Près de 200 variétés de tomates et une centaine de variétés de poivrons piments et aubergines y sont cultivés, sans compter les autres légumes et plantes vivaces par dizaines et en bio! Inspirée par Vandana Shiva, son travail vise à libérer la semence et les semeurs... Potage et Gourmands est un conservatoire vivant de semences qui s'est donné pour objectif de sauvegarder des variétés potagères, de les rendre accessibles à tous, ainsi que de transmettre les savoirs ancestraux de la reproduction de semences !

Un catalogue de semences en ligne a été mis en place, potage-et-gourmands.fr, vous y trouverez de plus amples informations sur la Ferme des Trembles et ses occupants!

Son travail est soutenu par le projet « Graines de Vie » de Philippe Desbrosses, Maxime de Rostolan de « Ferme d'avenir », le mouvement des « Femmes semencières » de Pierre Rabhi, et par Lydia et Claude Bourguignon.

PROGRAMME :

Samedi : 9H00 - 12H30 Développement de la théorie

- Les semences, légales, illégales, où en sommes nous aujourd'hui?
- La chaîne alimentaire, autrement appelée «cycle de la vie».
- Autonomie alimentaire et sociale des peuples.
- Évolution des variétés, adaptabilité.
- Variétés paysannes, hybrides F1 et OGM.

Repas partagé en pique-nique !

Samedi : 14H à 18H Visite de la ferme et pratique

- Récolte, séchage et tri des semences, différents procédés manuels.

Dimanche : 9H00 - 12H30 Cours technique

- Modes de reproduction
- Méthodes pratiques liées à chaque familles de légumes
- Critère de sélection, récolte des semences, dormance etc...!

Repas partagé en pique-nique !

Dimanche : 14H00 - 17H00 Mise en pratique

- Tri et ensachage des semences.

17H00 - 18H00 Moment de discussion et de partage !

Des paquets de semences seront offerts lors du tri



Hébergement :

- Camping sur place (tente non fournie) 10€ avec petit-déjeuner.
- Camping municipal contacter le gérant du site
- Chambre d'hôtes à 8kms (limité à 5 places)..... 20€ avec petit-déjeuner (réservation rapide demandée)

Repas :

- Repas de la ferme bio.....sur réservation..... 10€ En cas de régime particulier, merci de nous tenir informé.
- Repas partagé (chacun amène quelque chose)

Venir à la ferme :

- Gare de Bourges (28 Kms) puis navette avec les Lignes18 (arrêt Henrichemont à 300m de la ferme)
- Nous pouvons aussi organiser un transport à la gare le vendredi après-midi
- Le lieu-dit Les Trembles se trouve au carrefour entre la rue de La Girarderie et la D12 direction Ivoy-le-Pré. Petit chemin forestier puis 150m à droite portail bleu.

Adhésions : Par obligation légale, les participants aux stages doivent être adhérents de l'association. L'adhésion est un soutien à nos activités, vous permet d'assister aux assemblées générales et de prendre part à la vie de l'association. Lors de votre règlement, nous vous remercions de penser à ajouter le montant de votre adhésion au prix du stage.

Conditions générales de vente : Nos prix incluent les frais pédagogiques et les prix de nos stages sont calculés au plus juste pour couvrir les frais de formation et de structure. Cependant, ils ne doivent pas être un obstacle à votre inscription. Vous pouvez nous contacter si vous êtes intéressé mais que vous rencontrez des difficultés financières.

Pour toute inscription, un acompte de 50 € (à l'ordre de Association Potage et Gourmands) vous sera demandé afin de nous assurer de votre présence parmi nous.

En cas d'annulation, votre acompte vous sera reversé si votre désistement a lieu plus de 10 jours avant le début du stage. Passé ce délai, aucun remboursement ne sera possible.

FORMULAIRE A REMPLIR ET RENVOYER À :

assopotageetgourmands@gmail.com

Pour toute information : par mail assopotageetgourmands@gmail.com

par tel 02.36.24.62.17

Nom : *Prénom* :

Adresse :

Complément d'adresse :

Code postal : *Ville* :

Courriel :

Téléphone :

Votre stage est-il à visée professionnelle ? *Oui* *Non*

Si oui, quelle est votre profession ?

Dates choisies : *8 et 9 juillet 2017* *5 et 6 août 2017*
 22 et 23 juillet 2017 *19 et 20 août 2017*

Nombre de personnes..... X 150€ = €

Nombre de repas..... X 10€ = €

Nombre de tentes (avec accès sanitaires et petit-déjeuner)..... X 10€ = €

Adhésion (obligatoire – 1 par couple)..... X 10€ = €

TOTAL A REGLER : €

Fait à :
Le :
Signature :

N'oubliez pas de nous envoyer l'acompte pour réserver votre place...

Au plaisir de vous accueillir !