

Bulletin d'inscription stage 2017

« Reproduction de semences :

autonomie et biodiversité »

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 août 2017.

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 cultivées, sans compter les autres légumes et plantes vivaces par dizaines et en bio! Un véritable conservatoire vivant de semences! Inspirée par Vandana Shiva, son travail vise à libérer les semences et les semeurs, afin de rendre les premières accessibles à tous, et de transmettre des savoirs ancestraux aux seconds. 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.

Un catalogue de semences en ligne consultable à l'adresse <u>www.potage-et-gourmands.fr</u>. Vous y trouverez de plus amples informations sur la Ferme des Trembles et ses occupants !

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* collectif

Samedi: 14H00 - 18H00 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
- Critères de sélection, récolte des semences, dormance, etc. !

Repas* collectif

Dimanche: 14H00 - 17H00 Mise en pratique

- Tri et ensachage des semences.

17H00 - 18H00 Moment de discussion et de partage

Les 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* : 2 formules pour un déjeuner collectif

- C'est la ferme qui cuisine (repas bio)...... 10€ sur réservation En cas de régime particulier, merci de nous tenir informé.
- J'apporte mon repas

Venir à la ferme :

- Gare de Bourges (30 Kms) puis navette avec le bus Lignes18 (arrêt Henrichemont à 300m de la ferme)
- Nous pouvons organiser un transport depuis la gare le vendredi après-midi et retour le dimanche (4 pers.).
- Le lieu-dit Les Trembles se trouve au carrefour de la rue de La Girarderie et de la D12, direction Ivoy-le-Pré.

Prendre le 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 (10€) au prix du stage.

<u>Conditions générales de vente</u>: Les prix de nos stages (hors repas) 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.

En cas d'annulation, votre acompte vous sera remboursé 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 :		
Email:		
Téléphone :		
Votre stage est-il à visée professionnelle ? Oui	○ Non	
Si oui, quelle est votre profession ?		
Dates choisies :	O 5 et 6 août 2017	
O 22 et 23 juillet 2017	O 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 (50€) pour réserver votre place.

Au plaisir de vous accueillir!