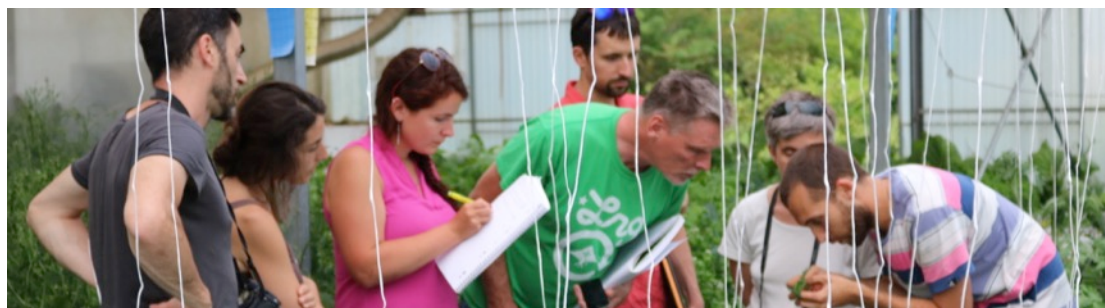




Formation aux agricultures hors-sol écologiques



Programme et tarif : formation de perfectionnement à l'hydroponie

2 journées à Lagraulet du Gers (32)

Jour 1 : 4h théorie + 3h30 pratique

Jour 2 : 4h théorie + 3h30 pratique

Les ateliers pratiques ont lieu dans notre serre et alternent avec des moments plus théoriques de formation.

Le nombre de participants est limité afin de garantir la qualité des ateliers.

Les intervenants sont les fondateurs des Sourciers : Marion et Nicolas Sarlé

Lien vers les témoignages de nos stages en 2015, 2016 et 2017 :

<http://lessourciers.com/formations-a-lhydroponie/temoignages/>

Objectifs du stage de formation :

- Comprendre le fonctionnement d'une micro ferme hydroponique.
- Aborder la gestion des plantes et la planification des cultures.
- Apprendre les différents paramètres techniques et physico-chimiques de l'eau.
- Appréhender les carences, les maladies et les insectes.
- Prévoir les défis de commercialisation.
- Partage des différents fournisseurs en équipement hydroponique.

Prérequis :

Avoir suivi la session d'initiation ou avoir déjà de l'expérience en hydroponie/ bioponie/ aquaponie afin d'avoir les bases nécessaires à la compréhension de la formation.

Dates de formation 2018:

- 2 et 3 Juin 2018
- 4 et 5 Août 2018
- 3 et 4 Novembre 2018

Les Sourciers - Organisme de Formation Professionnel – Micro ferme hydroponique

Lieu dit la Berdale - 32330 Lagraulet-du-Gers – France

Contact: 00 33 07 87 11 61 65 – marion@lessourciers.com

Identifiant SIRET : 819 883 562 000 12 - Code APE : 8559B

Programme détaillé

Atelier théorique :

Mot de bienvenue

Présentation du programme

Pourquoi faire de l'hydroponie / aquaponie / bioponie.

Rappel de base des techniques.

De quoi à besoin une plante ?

- Lumière, Oxygène, Nutrition, Acidité, Température, Aération, Hygrométrie, CO2, Pureté de l'eau.

- Différentes phases de la plante.

Choix du substrat

- Qualité du substrat
- Organique
- Inorganique
- Tableau comparatif avec poids et prix de chacun.

Gestion de l'eau

- Réservoir
- Oxygénation
- Pompes et temporisation
- Additifs
- Filtration
- Gestion des micro-organismes

Les solutions nutritives

- Comment se nourrissent les plantes
- Ratios d'Electro-conductivité
- Protocole des mesures quotidiennes
- Le rôle de chaque élément
- La Bioponie

Gestion de la Plante

- Insectes Nuisibles et Prédateurs
- Vie bactérienne
- Carences
- Démultiplication

Choisir l'environnement où s'installer

- Indoor/ Outdoor,
- Lampes
- Gestion de la température sous serre
- CO2
- Design de sa serre hydroponique commerciale
- Agriculture urbaine

Différentes sortes de systèmes hydroponiques et équipements

- Systèmes Passifs
- Systèmes Actifs
- Aquaponie
- Testeurs

Conduite des cultures

- Aménager sa culture, préparer l'espace
- Outils de planification
- Suivi des cultures
- Calcul de la rentabilité

Vision globale d'une entreprise agricole hydroponique

- Quel statut
- Avantages / Inconvénients
- Approche Marketing et Stratégie commerciale
- Protéger sa marque ?
- Exemples de Business Plan
- Quelques chiffres clés
- L'hydroponie dans le monde, étude de différents modèles.

Bibliographie

Nos fournisseurs

Atelier pratique :

Découverte

Tour des plantes, photos et dégustation
Recherche de traces de maladies et insectes.
Présentation des différents systèmes dans la serre.

Structure de la serre :

Explications des caractéristiques techniques de la serre (Ordinateur, ouvrants, bâche, thermomètre, chauffage, couveuse, tuteurs suspendus).
Maintenance serre (graisse, vider gouttières, neige, chaux, plastique, chemin d'accès...).
Organisation des espaces de travail.

Semis et transplants

Présentation des différents substrats.
Différentes méthodes de semis et de transplants selon les variétés.
Récupération et conservation des semences.

Mesures quotidiennes

Mesures d'EC et pH sur différents systèmes.
Mesures de Nitrites, Nitrates, ... etc
Apprendre à ajuster EC et pH.
Manipuler la solution nutritive en 3 parts, ajuster l'EC selon la phase de la plante.
L'utilisation des additifs.

Automatisation

Différents outils pour gérer ses systèmes.
Catalogue fournisseurs.

Les systèmes :

Présentation AquaFarm
Ebb and Flow

RainForest

Bioponie

Comment faire un Biofiltre.

Maintenance du système AeroFlo

Planning des contrôles techniques.
Que faire en cas de panne.

Maintenance

Entretien quotidien des plantes.
Taille et tuteurs des tomates, poivrons, et basilics.
Boutures.

Entretien quotidien de la serre

Comment nettoyer de manière écologique et efficace les chambres de culture, pots paniers et billes d'argile.

Récolte

Récolte de quelques plantes.
Caps, répartition substrat et pots paniers.
Explications sur le conditionnement, le stockage et les livraisons.

Outils de planification

Feuilles de suivi des semis et des statistiques de production.

Carences maladies et insectes

Tour des plantes et repérage (feuillage et racines).
Entretien des plantes.
Prévention.
Traitement.

Solution nutritive

Explications : Comment faire sa propre solution nutritive minérale.

Atelier Fraises

Fabriquer un système de fraises vertical.

Tarif :

Tarif de la formation : 375€ ttc
-10% pour les personnes venant en couple ou en groupe

Tarif préférentiel pour les deux formations : initiation + perfectionnement: 600€ ttc

Le tarif comprend:

- + Les heures de formation
- + Un fascicule qui reprend toutes les données abordées en cours, nécessaires pour comprendre la culture en hydroponie.
- + Un kit de solution nutritive par personne pour commencer votre propre système hydroponique dès la fin du cours.
- + Un kit de pH test.
- + Un T-shirt Les Sourciers
- + Thé, café, et croissants pour la pause du matin

Logistique :

Nous ne sommes pas en mesure d'assurer l'organisation des transports, logements et repas. D'expérience nous savons que ces stages de formation, en plus de vous apporter des connaissances, vous apportent aussi quelque chose de très précieux : un réseau de contacts. Pour cette raison nous aimons conseiller un lieu de logement et de repas commun. Mais chacun est libre et responsable de son organisation logistique.

Logement :

Le Bed & Breakfast de Berdale est tenu par le couple qui nous loue la serre, on ne peut pas être plus proche de notre ferme! Il y a deux petits appartements tout équipés avec un petit déjeuner copieux compris et la possibilité de diner sur place. Ce qu'on vous conseille vivement car Yvonne est un cordon bleu!

Info et réservation : <https://berdalebb.jimdo.com/> ou berdalebb@gmail.com

Au cœur du village de Lagraulet se dresse le plus bel hôtel de la région. Le Château du Castel Pierre tenu par un couple très accueillant qui propose des chambres magnifiques, avec SPA, piscine extérieur et dîner de chef étoilé. La vue sur la campagne Gersoise est unique! Les contacter de notre part pour un tarif préférentiel.

<http://www.castelpierre.fr/>

Repas :

Nous aimons déjeuner tous ensemble à midi afin de continuer les échanges. Généralement nous pique niquons ou allons au restaurant de village «Le Pardaillan» à Gondrin qui propose des menus entre 15 et 20 euros. Si vous résidez au gîte, celui-ci est équipé d'une cuisine que vous pouvez utiliser pour déjeuner et/ou dîner.

Transport :

Lagraulet du Gers est situé à 50km d'Agen (pour venir en train) et 100km de Toulouse ou Bordeaux (pour venir en avion). Il y a très peu de transports publics dans la région, je vous conseille de louer une voiture (par exemple sur Drivy) afin d'avoir plus de mobilité sur place. Un GPS n'est jamais de trop!

Merci de nous renvoyer rapidement les documents d'inscription car nous sommes assez sollicités cette année, nous ferons de notre mieux pour vous donner satisfaction !

Rappel des documents à renvoyer :

- ✓ Fiche d'inscription
- ✓ Acompte de réservation

N'hésitez pas à nous contacter par email pour toute question complémentaire.

Marion et Nicolas Sarlé