



Formations aux agricultures hors-sol écologiques



Programme et tarif : formation d'initiation à l'hydroponie

1 journée ½ à Lagraulet du Gers (32)

Jour 1 : 4h théorie + 3h30 pratique

Jour 2 : 4h 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 les besoins des plantes, les différentes options de systèmes et équipements de culture.
- Apprendre à construire un système hydroponique et à le gérer au quotidien.
- Être capable de monter chez soi son propre système hydroponique et commencer ses premières récoltes dès la fin de la formation.

Le premier pas vers l'autonomie alimentaire et une première approche qui pose les bases avant de se lancer dans un projet plus ambitieux!

Dates de formation 2018:

12 et 13 Mai 2018

7 et 8 Juillet 2018

1 et 2 Décembre 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

Qu'est-ce que l'hydroponie

Pourquoi faire de la culture hors sol.
Quelle est la différence entre l'hydroponie écologique et l'hydroponie traditionnelle.
Que peut-on produire en hydroponie.

De quoi à besoin une plante ?

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

Les mondes

L'hydroponie, la bioponie et l'aquaponie

Comment gérer l'eau :

- Réservoir
- Oxygénation
- Pompes et temporisation
- Microorganismes

Les différents substrats

Les systèmes

Principaux systèmes hydroponiques pour particuliers.
Comment s'équiper pour débiter.
Les testeurs.

Comment nourrir les plantes en hydroponie

Les solutions nutritives.
Le protocole à suivre.

Choisir l'environnement où s'installer

Dehors ou en intérieur.

Atelier pratique :

Découverte

Tour des plantes, photos et dégustation
Présentation des différents systèmes dans la serre.

Atelier 1: De la graine à la récolte

- Préparer le mélange à semis
- Semer
- Transplanter
- Récolter
- Faire la maintenance pour recommencer un nouveau cycle

Semences

Explication sur les semences croisées
Récupération de graines (tomates ou basilic selon la saison)
Conservation des graines

Mesures quotidiennes

Mesurer et ajuster EC et pH

Rainforest

Explication sur le RainForest
Effectuer des boutures en RainForest
Transplanter des boutures

Maintenance

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

Atelier 2: Construction de son système

- Système de Floating (DWC)
- Système NFT

Tarif :

Tarif de la formation : 275€ ttc
-10% pour les personnes venant en couple ou en groupe

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

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 de la formation.
- + Un kit de pH test.
- + Un T-shirt Les Sourciers
- + Les petits déjeuners et pour les pauses : Thé, café et croissants.

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/>

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

Repas :

Nous aimons déjeuner tous ensemble le samedi midi afin de continuer les échanges. Généralement nous faisons un pique-nique à la ferme ou nous 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