

PERMACULTURE BIO

DOMAINE DU  
LOMBRIC

PRODUITS DU VULLY

# FORMATION À LA PERMACULTURE SUR LE DOMAINE DU LOMBRIC AU VULLY DU 28 juillet AU 1<sup>er</sup> août 2021

## 5 jours

- 🌀 à découvrir et mettre en pratique ce concept original d'agriculture et de jardinage en harmonie totale avec la nature.
- 🌀 à se former avec deux pros de la permaculture.
- 🌀 à participer à un projet un peu fou d'agriculture/jardinage en transition qui vise autant la production et l'esthétique que la santé, dans un profond respect de la nature.
- 🌀 aussi (et c'est le plus important) à refaire le monde, à rêver, à rigoler, à méditer sur soi, sur les autres, la beauté de la nature et l'état du monde.

### LA PERMACULTURE EN QUELQUES LIGNES

La permaculture propose une vision du monde différente en développant des principes comme l'intégration plutôt que l'exclusion, les synergies plutôt que la hiérarchie, la qualité plutôt que la quantité et la productivité, la collaboration plutôt que la concurrence. La permaculture est une approche globale qui vise à concevoir des systèmes d'installation humaine viables, résilients et autosuffisants respectueux de la nature et de l'humain.

### L'IDÉE DE LA FORMATION

- 🌀 Travailler avec la nature et non contre elle.
- 🌀 Aiguiser notre sens de l'observation et de la compréhension de celle-ci.
- 🌀 Donner quelques bases concrètes et pratiques applicables à son propre jardin ou projet.
- 🌀 Découvrir comment mettre en interrelation les éléments présents dans un jardin.
- 🌀 Avoir deux pros à disposition pour nous rappeler les bases de la permaculture, nous guider dans des projets concrets et répondre à toutes nos questions.
- 🌀 Partager 5 jours avec le collectif du domaine de Lombric, 5 permaculteurs-trices qui visent l'autosuffisance en fruits et légumes et qui tentent de vivre les principes de la permaculture au quotidien.
- 🌀 Et surtout partager nos rêves, nos idées, nos expériences et nous faire du bien.

### LES PROS

Gaëtan Morard: ethnobiologiste et permaculteur, président de l'association permaculture du Valais, conservateur du musée des bisces d'Auent.  
Florian Beuret: paysagiste, paysan et permaculteur, formateur en permaculture.

### LES POSSIBILITÉS D'HÉBERGEMENT ET DE DÎNER

Soit, nous rejoindre à 8h30 chaque matin, soit, camper sur place dans un endroit idyllique au bord d'un canal (à disposition : un tipi d'une dizaine de places pour dormir, emplacements pour tentes supplémentaires, une maisonnette avec kitchenette, toilettes sèches et une douche extérieure, canoë pour ballade sur le canal). Participation libre pour le camping (prix indicatif 15.- par nuit).  
Le dîner végétarien est pris sur place et est compris dans le prix de la formation.





## PRIX

Tarif étudiants: 400.- Tarif salariés: 600.-

Le prix du stage par personne s'élève à 500.-. Il sert essentiellement à couvrir l'engagement des formateurs-trices, les frais d'organisation de la formation, l'engagement d'un cuisinier et les frais d'alimentation pour le dîner. Si bénéfice il devait y avoir, il serait intégralement utilisé pour le développement du projet du Domaine du Lombric. Afin de permettre aux étudiants de participer, nous avons différencié le prix des étudiants et des salariés tout en maintenant une moyenne de 500.-.

À verser avant le stage sur le compte  
CCP 17-27462-5 Chervet Pierre-Alain  
IBAN: CH97 0900 0000 1702 7462 5  
Le versement fait office d'inscription définitive.

## INSCRIPTIONS

Talon d'inscription au stage à renvoyer à [ddlombric@gmail.com](mailto:ddlombric@gmail.com) jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet en indiquant

Nom et prénom: .....

Adresse: .....

Date de naissance: .....

No de tél: .....

No de natel: .....

Adresse internet: .....

Je dors sur place ou je rentre dormir chez moi: .....

Date: .....

## ORGANISATION ET CONTACT

DOMAINE DU   
LOMBRIC

PIERRE-ALAIN CHERVET

Rte du Faubourg 6, 1786 Sugiez

079 458 19 15

[ddlombric@gmail.com](mailto:ddlombric@gmail.com)

 suivez-nous sur   
domaine du lombric