



Cycle de 9 formations à La Source !

Intro, pédologie et mise en place de son potager le 23 Mars

Nous allons aborder les principes de base du sol qui, une fois connus, permettent intuitivement de comprendre, nourrir, améliorer et soigner le sol

Agencement de l'espace le 20 Avril

Semer, repiquer, planter et positionner chaque élément de votre jardin pour que vos interventions, vos déplacements et récoltes soient faciles et utiles au jour le jour.

Semis, plantations et associations le 18 mai

Chaque plante est plus ou moins difficile à faire germer ou à faire grandir. Nous allons voir comment éviter les pièges et utiliser la bonne méthode pour chacun.

Vie du sol, compostage et fertilisation naturelle le 29 juin

Comprendre qui mange quoi, qui nourrit qui. Nous allons essayer de rentrer dans la magie encore très inconnue de cet univers qui grouille sous nos pieds

Le rôle des champignons et bactéries du sol le 27 juillet

Sans eux, rien ne pousse et le sol meurt. Essayons de voir comment devenir amoureux de ces alliés trop souvent méconnus de par nos a priori hygiénistes

Plantes médicinales et aromatiques. le 24 août

Se faire plaisir pour cuisiner tout en profitant des richesses nutritives souvent inconnues de nos « mauvaises herbes » et nos épices préférées

Lutte biologique et pulvérisation naturelle le 21 septembre

Tout le monde a faim au jardin, essayons de voir comment faire manger les insectes tout en protégeant nos chers légumes

Introduction au Design en permaculture de son jardin le 19 octobre

Chaque objet dans votre jardin a une fonction. Nous allons essayer de comprendre comment agencer l'espace pour que chaque élément remplisse sa fonction au mieux en interaction avec les autres

Animaux, insectes, auxiliaires utiles le 16 novembre

Nous allons essayer de voir comment tirer des avantages de la présence et du travail phénoménal que font les insectes, animaux et oiseaux dans nos jardins

Pour une bonne dynamique de groupe il est important de pouvoir participer à toutes les journées de formations.

Les repas ne sont pas compris, venez avec vos tartines !:-) Il est possible de réchauffer des plats dans notre cuisine.

Prenez des vêtements chauds et adaptés au climat de saison.

Avant chaque module vous recevrez un email pour vous prévenir des activités et des frais en plus (facultatif)s comme par exemple la création d'un vermi compost que vous reprendrez chez vous.



Quand ? De mars à Novembre de 9H à 17H

Où ? A la source, à REDU, rue de Saint-Hubert, 7.

Qui ? L'équipe de la source : agriculteurs, maraîchers certifiés en permaculture.

Pour qui ? Toutes les personnes qui désirent en connaître plus sur la nature, le jardin, les plantes, l'alternative et autosuffisance alimentaire.

Prix ? 40€/jour (-20% pour les clients réguliers de la source soit 30€/jour)

Inscription ? En nous écrivant un e mail sur contact@alasure.com en mentionnant votre nom, prénom et numéro de téléphone. L'inscription sera prise en compte après un versement de 20% de la somme totale soit 70€ sur le numéro de compte **BE25 1030 2538 6382**



