Formation pépinière à la Forêt Gourmande
« Créer une pépinière de jardin-forêt »

Prérequis : aucun
Durée : 2 jours et demi
Fréquence : 1 formation au printemps et 1 à l'automne

Public : particuliers, associations, futurs professionnels

Contexte :
Face au nombre croissant de pépiniéristes partant à la retraite et à la difficulté de se fournir en végétaux de qualité, l'association Forêt Gourmande souhaite aider à l'installation de pépinières locales de reforestation nourricière. Retrouvons les savoir-faire des anciens pour ne pas qu'ils se perdent !

Objectifs :
- Connaître les principaux modes de reproduction des végétaux et leurs spécificités
- Se familiariser avec la sexualité des plantes et leur pollinisation
- Identifier les plantes stratégiques à multiplier en jardin-forêt
- Mettre en pratique les différentes techniques de semis, bouturage et greffage
- Avoir les outils pour organiser son calendrier de collecte et sur l'année
- Réaliser son substrat, partager les bonnes adresses de fournisseurs
- Connaître la réglementation et les obligations
- Avoir quelques chiffres pour démarrer un projet professionnel en lien avec les jardins-forêts
- Étudier les différents systèmes d'irrigation
- Envisager son mode de commercialisation (ou pas) et ses avantages/inconvénients

Programme :

Samedi 8h15-12h puis 13h30-18h
- Un peu de théorie pour partir tous avec les mêmes bases
- Remise en contexte, lien avec le jardin-forêt, espèces stratégiques
- La sexualité des plantes et un peu de botanique
- Les différents modes de reproduction des végétaux
- Mise en pratique : faire ses semis
- Balade dans le jardin de la Forêt Gourmande

Dimanche 9h15-12h puis 13h30-18h
- La réglementation, les chiffres
- Le dimensionnement de son projet : pépinière en conteneurs, en pleine terre ou les 2 ?
- L'installation nécessaire, les serres, l'irrigation
- Commercialisation, fixer son prix
- Mise en pratique : faire ses boutures

Lundi 8h15-12h
- Mise en pratique : faire ses greffes
- Conclusion et action

<u>Organisation :</u>
Lieu : pépinière de la Forêt Gourmande, à Diconne en Bresse (71)
Repas : partagés
Logement : possibilité de réserver un gîte en commun entre stagiaires pour celles ou ceux que ça intéresse (mise en relation 1 mois avant le début du stage). Quelques bonnes adresses : La Maison du Bonheur, chez Camille…