

Grille de présentation du stage PNF – 27 au 31 mars 2023 – Florac (48) – Code RenoiRH : NIA1EA0037

« La permaculture comme méthode de reconception : s'initier pour l'enseigner et la mettre en pratique »

Formatrice : Marie-Laure Girault, L'institut Agro - Florac

La permaculture, on en parle beaucoup, mais qu'en connaissons-nous ? Son succès d'estime et les forts échos médiatiques dont elle bénéficie s'accompagne aujourd'hui d'une relative confusion sur la définition de cette approche. Tantôt louée comme une approche miracle tantôt critiquée comme insuffisamment scientifique, quelle place pour la permaculture dans la transition agroécologique ? Quelle inspiration, quelle utilité de la démarche permacole au-delà des pratiques agricoles ? Par son approche globale et les méthodes mobilisées, la permaculture peut-elle participer à la reconception de systèmes ? Et comment ? Dans le cadre du plan "enseigner à produire autrement", il s'agit de situer la permaculture et de lever les confusions, pour la considérer comme un des leviers à mobiliser pour ouvrir le champ des pratiques.

Objectifs :

A l'issue du stage, le participant sera capable de :

- expliciter l'origine de la permaculture, ses éthiques, principes et outils
- situer la permaculture dans le champ des modèles en présence en agriculture biologique et alternatives
- mettre en place une approche pédagogique adaptée
- utiliser des outils de sensibilisation des élèves et étudiants à cette approche
- animer/réaliser un design

Contenu :

- Poser le cadre conceptuel et situer la permaculture dans le champ agricole
- Introduction pratique à la permaculture comme vision des écosystèmes
- Le design et ses applications
- Mobiliser la permaculture comme support pour la formation

Modalités : Méthodes actives

- Alternance de cours théoriques avec diaporama et de nombreux ateliers (ludiques ou non) réexploitables avec les apprenants.
- Visite d'une exploitation maraîchère permacole
- Atelier pratique de réalisation d'un design
- Atelier technique de réalisation d'un élément du design
- Travaux individuels et de groupe pour le transfert dans les établissements

| | Lundi 27 mars | Mardi 28 mars | Mercredi 29 mars | Jeudi 30 mars | Vendredi 31 mars |
|--|--|--|---|---|---|
| <p>Matin</p> <p><i>Pause : 10h30 à 10h45</i></p> | | <p>8h30 : - Actualité et débats autour de la permaculture Exemple et mise en pratique d'outils de débat</p> <p>Une introduction pratique à la permaculture comme vision des écosystèmes</p> <p>10h45 : - La biodiversité comme ressource - Les relations utiles</p> | <p>8h30 : Visite chez un permaculteur à Saint Privat de Vallongue, Samuel Zimmerman, les Cabannes en Cévennes</p> <p>11h30 : Analyse de la visite</p> <p>Le design et ses applications - Méthodes et principes du design</p> | <p>8h30 : - Pratiques et techniques agronomiques de permaculture : Atelier</p> | <p>8h30 : - Restitution travaux de groupe - Accélérateur de projet</p> <p>11h : Bilan du stage : JMT + oral</p> |
| 12h30 | Déjeuner sur place | Déjeuner sur place | Déjeuner sur place | Déjeuner sur place | Déjeuner sur place |
| <p>Après-midi</p> <p><i>Pause : 16h</i></p> <p>Fin : 17h30</p> | <p>14h : Accueil, présentation, recueil des attentes et préoccupations. Travail sur les représentations</p> <p>Poser le cadre conceptuel et situer la permaculture dans le champ agricole</p> <p>15h30 : - La permaculture comme approche biomimétique des systèmes humains - La permaculture : origines et principes</p> | <p>Aération : Si Florac m'était conté...</p> <p>15h30 : - Bibliographie</p> <p>Permaculture appliquée</p> <p>16h30-17h30 : - Le projet permacole : outils et démarche</p> | <p>Le design et ses applications</p> <p>14h : - Applications matérielles et pédagogiques > Atelier design sur site</p> <p>- Restitution au commanditaire</p> <p>- Analyse des productions</p> | <p>Mobiliser la permaculture comme support pour la formation</p> <p>14h : Présentation de la plateforme SEMBio</p> <p>15h : Appropriation/projection : relecture des compétences acquises, et projection sur le terrain d'exercice professionnel</p> | |
| 18h30 | Apéritif du terroir | | | | |
| 19h15 | Dîner sur place | Dîner sur place | Dîner sur place | Dîner sur place | |

Chaque séquence comporte des apports théoriques, des illustrations et des propositions d'applications pédagogiques et techniques. Une large place est laissée au partage de connaissances et d'expériences pédagogiques/techniques, alors n'hésitez pas à amener des documents.

N'oubliez pas d'amener des produits de votre établissement ou de votre région pour l'apéritif du terroir !

Nous sommes en montagne et le temps change vite. Prévoyez des affaires chaudes notamment pour les séquences en extérieur ! Ainsi que des chaussures de travail ou bottes, une tenue adaptée aux travaux en extérieur, et des gants.