

PERMACULTURE, ÉCO-CULTURE
ARTISANAT, LIEN AU VIVANT



Programme 2027



**CHERCHONS ENSEMBLE DES SOLUTIONS
POUR HABITER DURABLEMENT LA TERRE !**

La Ferme biologique du Bec Hellouin est l'un des lieux où s'invente l'agriculture de demain.
Nous cherchons à explorer un nouvel art de vivre paysan.

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Pourquoi se former à la Ferme du Bec Hellouin ?

Depuis 2003, la Ferme du Bec Hellouin explore et partage des savoir-faire d'avenir pour habiter durablement la Terre. Pionnière de la permaculture et de l'écoculture - une agriculture inspirée des écosystèmes naturels et validée par la recherche scientifique -, elle est devenue une référence internationale, saluée pour sa capacité à concilier haute productivité, résilience économique et régénération de la biosphère.

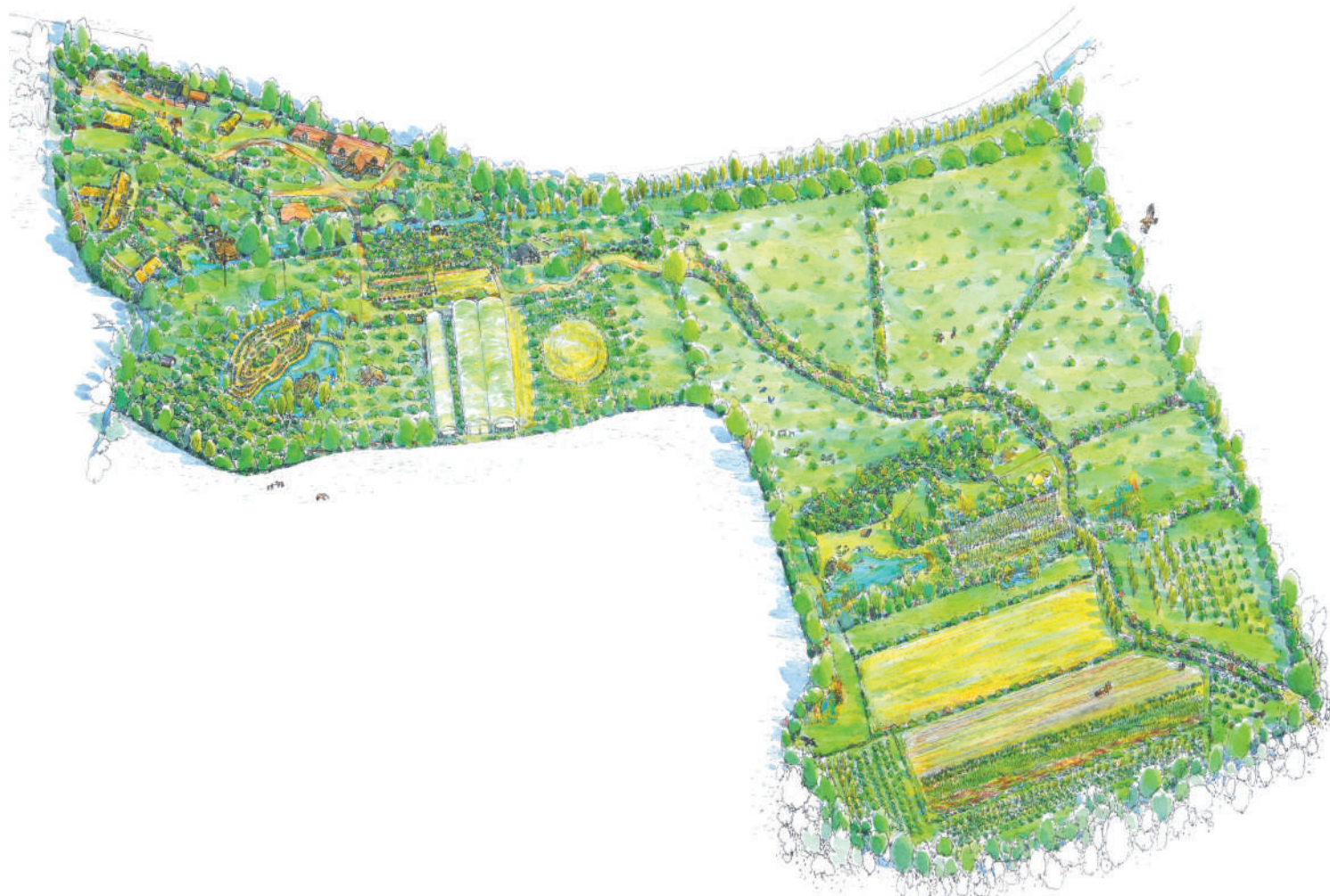
Aujourd'hui, face aux défis climatiques et sociétaux, nous élargissons nos horizons en proposant non seulement des formations d'excellence en écoculture et en design permaculturel mais aussi des formations aux savoir-faire paysans. En combinant rigueur théorique, immersion pratique et richesse des échanges humains au sein d'un écosystème d'apprentissage bienveillant, nous vous transmettons les compétences nécessaires pour réinventer notre lien au vivant.



Depuis 2025, nos formations sont certifiées QUALIOPI, gage officiel de la qualité de nos formations. Elles peuvent être financées par France Travail ou l'OPCO dont dépend votre entreprise (Vivéa, OCAPIAT, ATLAS, etc.) ou réalisées en autofinancement. Une différence de tarif est appliquée entre l'autofinancement et les financements externes, afin de prendre en compte le temps administratif et les démarches spécifiques demandées par les organismes financeurs.

Attention : Ces formations ne sont pas éligibles au Compte Personnel de Formation (CPF).





« On vibre, on respire, on transpire, on rit (et on pleure parfois !) et surtout on se nourrit du savoir infini de Charles et de sa merveilleuse équipe ! L'expérience humaine restera en moi pour longtemps ! »

Marlène, formation microferme 2023

« Je me suis senti traité comme un bon ami dès mes premiers pas dans la ferme, avec un intérêt pour ma personne, mes rêves, mes attentes et mes envies par toute l'équipe. Avec ce bel exemple devant nous, nous avons tous et toutes l'impression d'avoir passé un weekend en famille après chaque séjour au Bec. De savoir être aussi accueillants et chaleureux sans pour autant perdre de vue les besoins de formation est un vrai tour de force et une joie à vivre. »

Tom, formation jardinier-maraîcher 2025

« La ferme de Charles le démontre sur chaque mètre carré : il crée des solutions. Le Bec Hellouin est le plus bel exemple que j'ai vu d'un maraîchage permaculturel professionnel qui va bien plus loin que la norme... La ferme est une sorte de Nations Unies de toutes les plus belles idées d'agriculture durable. »

Eliot Coleman, maraîcher aux USA et auteur

« Seuls les vrais praticiens, ceux qui ont les mains dans l'humus, sont capables d'offrir la synthèse éclectique que l'on peut découvrir dans la microferme du Bec Hellouin, associant le meilleur de toutes les traditions de guérison de la terre et le meilleur de la technologie. »

Joël Salatin, agriculteur aux USA et auteur

Sommaire

Formations en écoculture

Introduction à la Permaculture et à l'Écoculture	6
Se nourrir de son jardin	8
Jardinier-maraîcher permaculturel	11
Créer un lieu d'abondance (CCP)	15
Cursus complet : Jardinier-maraîcher + Créer un jardin d'abondance ..	19
Traction animale paysanne	20

Formations à la vie paysanne

Artisanat du bois	23
Se soigner avec les plantes	25
Cuisine vivante	27
Micro-fournil au levain naturel	29
Accueillir la biodiversité	31
Vannerie sauvage	33
Poterie paysanne	35
Introduction à l'art écologique	37

Informations générales

Les formateurs	40
Informations pratiques	51
Charte éthique	56
Règlement intérieur de la Ferme du Bec Hellouin	57

Formations en écoculture



INITIATION À LA PERMACULTURE ET À L'ÉCOCULTURE • SE NOURRIR DE SON JARDIN
• JARDINIER-MARAÎCHER PERMACULTUREL • CRÉER UN LIEU D'ABONDANCE •
CURSUS COMPLET • LA TRACTION ANIMALE PAYSANNE

Introduction à la Permaculture et à l'Écoculture

Découvrir sur une journée l'approche innovante
développée à la Ferme du Bec Hellouin



Cette journée exclusive au cœur de la Ferme du Bec Hellouin est conçue comme un voyage pédagogique et sensible, où la théorie s'ancre dans l'expérience vécue. Guidé par Charles Hervé-Gruyer et l'équipe de la ferme, vous alternerez exposés inspirants, observations actives sur le terrain et partages d'expériences.

Nombre de participants : 35

Tarifs :

- auto-financement : 275 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis. Ce tarif inclut la formation et les collations (matin et après-midi). Il n'y a pas d'hébergement possible à la ferme pour cette formation.

Modalités de paiement :

Contrairement à nos autres formations, nous vous remercions de payer l'intégralité du coût de cette formation lors de votre inscription. L'inscription à titre individuel se fait en ligne sur le site de la ferme www.fermedubec.com.

Public :

Toute personne désireuse de découvrir la méthode de la Ferme du Bec Hellouin, jardiniers, porteurs de projet d'installation en maraîchage et/ ou arboriculture biologique, agriculteurs installés désireux d'explorer de nouvelles pratiques.

Horaires :

9 h - 18 h 30. Accueil à 8 h 30. Dialogue personnalisé jusqu'à 19 h pour celles et ceux qui le souhaitent.

Formateurs : Charles HERVE-GRUYER, Lila HERVE-GRUYER et Lilliam LLANES.

Objectifs :

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

1. Saisir et expliquer les fondements de la permaculture et de l'écoculture, en comprenant comment les grands principes du vivant se traduisent en techniques de maraîchage bio-intensif.
2. Décrypter la méthode du Bec Hellouin à travers l'histoire de ses influences et les enseignements clés des programmes de recherche scientifique menés sur place.
3. Identifier et analyser le design permaculturel en situation réelle lors d'une visite commentée de notre laboratoire à ciel ouvert. Vous explorerez la synergie de nos écosystèmes : de la serre bioclimatique aux forêts-jardins, en passant par le pâturage holistique, les cultures de blé jardiné et les associations de cultures.
4. Reconnaître et évaluer le potentiel d'outils low-tech innovants et de techniques durables (comme la traction animale ou les jardins de bois) pour nourrir vos propres réflexions.

Cette immersion se clôturera par un temps d'échanges privilégié et convivial.

Autour d'une collation, vous pourrez confronter vos apprentissages à votre propre projet et bénéficier de retours personnalisés pour projeter ces savoirs paysans dans votre avenir.



Se nourrir de son jardin

Les bases du maraîchage permaculturel

Une master class exceptionnelle animée par Charles et l'équipe. Un condensé de notre méthode !



Cette formation propose une immersion dans les techniques de maraîchage permaculturel développées à la Ferme du Bec Hellouin, issu de 23 ans d'expérimentations et de recherches. Elle permet d'acquérir les bases pour cultiver efficacement un jardin nourricier écologique, sans machine ni intrants chimiques.

Tarifs :

- auto-financement : 1 490 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Public :

Toute personne désireuse de découvrir la méthode de la Ferme du Bec Hellouin, jardiniers, porteurs de projet d'installation en maraîchage et/ ou arboriculture biologique, agriculteurs installés désireux d'explorer de nouvelles pratiques.

Horaires :

9 h - 13 h ; 15 h - 18 h 30. En soirée, pour celles et ceux qui le souhaitent : débats et retours d'expériences. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver le dimanche soir. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formateurs : Charles HERVÉ-GRUYER, assisté de Michel BALLESTER, Lilliam LLANES, Lila HERVÉ-GRUYER (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Nombre de participants : 35

Repas en pension complète :

250 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes (du lundi midi au vendredi midi). Les repas, bio et végétariens, cuisinés par notre cheffe à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire !

Prérequis :

- Motivation pour l'autonomie alimentaire ou une installation maraîchère
- Bonne condition physique : la formation contient beaucoup d'activités pratiques, le plus souvent en extérieur.
- Pas de diplôme exigé, mais une appétence pour le jardinage, l'écologie est nécessaire.
- Âge minimum pour participer : 18 ans.

Modalités pédagogiques :

La formation alterne environ 50 % de théorie et 50 % de pratique dans les jardins et vergers expérimentaux de la Ferme du Bec Hellouin.

Chaque demi-journée comprend une séquence théorique suivie d'un atelier pratique, favorisant l'apprentissage par l'observation et l'expérimentation. Les formateurs privilégient une pédagogie active et participative, basée sur la démonstration, l'échange et le partage d'expérience.

Des supports écrits et visuels (notamment notre livre *Vivre avec la Terre*) accompagnent la formation. Celui-ci vous sera offert, ou si vous l'avez déjà, vous pourrez choisir 5 livres de notre collection Résiliences.

Objectifs :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

1. Comprendre les principes du maraîchage permaculturel
2. Produire des légumes en quantité sur une petite surface cultivée
3. Mettre en œuvre des techniques de culture manuelles et bio-intensives
4. Organiser ses cultures pour produire toute l'année, y compris en hiver
5. Gérer la fertilité du sol de manière naturelle
6. Mettre en place des pratiques économes en énergie et en intrants
7. Comprendre les bases de l'autonomie alimentaire au jardin



Programme :

Jour 1 - Bases du maraîchage permaculturel

- Introduction au maraîchage permaculturel
- Produire sur petite surface : principes clés
- Organisation générale d'un jardin nourricier
- Visite de la ferme

Jour 2 - Sol, fertilité et outils

- Fonctionnement du sol vivant
- Gestion de la fertilité et de la matière organique
- Techniques de préparation du sol
- Présentation des outils manuels

Jour 3 - Techniques de production

- Cultiver beaucoup sur peu d'espace
- Techniques de maraîchage bio-intensif
- Semis, plantations, entretien
- Optimisation des rendements

Jour 4 - Diversité et organisation des cultures

- Diversité des cultures (légumes, aromatiques, etc.)
- Associations de cultures
- Organisation spatiale du jardin
- Introduction à la saisonnalité

Jour 5 - Produire toute l'année

- Organisation des cultures dans le temps
- Produire en hiver
- Planification du jardin nourricier
- Vers l'autonomie alimentaire
- Synthèse de la formation



Jardinier-maraîcher permaculturel

Comment produire énormément de légumes sur peu d'espace ? Comment parvenir à se nourrir toute l'année de son jardin ? Comment devenir maraîcher ?



12 JOURS (4x3 JOURS) :
24 au 26 février 2027
21 au 23 avril 2027
9 au 11 juin 2027
22 au 24 septembre 2027

La formation « Jardinier-Maraîcher Permaculturel » présente la méthode bio-intensive développée à la Ferme du Bec Hellouin, issue de 23 ans d'expérimentations et de recherches. Elle s'adresse aussi bien aux jardiniers amateurs qu'aux maraîchers professionnels désireux d'acquérir autonomie, cohérence et qualité de vie.

Vous suivrez le rythme des 4 saisons afin d'apprendre, pas à pas, les gestes essentiels : semer, repiquer, conduire les cultures estivales, préparer les plantations d'automne et d'hiver.

Vous découvrirez comment cultiver intensivement sur de petites surfaces, sans machines ni intrants fossiles, en s'appuyant sur la fertilité du sol, les associations de cultures et l'usage d'outils manuels adaptés.

Cette approche, validée scientifiquement par l'étude conduite avec l'INRAE et AgroParisTech, démontre la viabilité économique et écologique des microfermes maraîchères.

Elle ouvre la voie d'une écoculture de l'après-pétrole, capable de recréer de la vie, de l'emploi et du lien, à la campagne comme en ville.

Nombre de participants : 35

Tarifs :

- auto-financement : 3 600 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Repas en pension complète :

150 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes (du mercredi midi au vendredi midi). Les repas, bio et végétariens, cuisinés par notre cheffe à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire !

Public :

Jardiniers recherchant une autonomie alimentaire, maraîchers, techniciens et formateurs de l'enseignement agricole, porteurs de projet d'installation agricole.

Prérequis :

- Motivation pour l'autonomie alimentaire ou une installation maraîchère
- Bonne condition physique : la formation contient beaucoup d'activités pratiques, le plus souvent en extérieur.
- Disponibilité sur les 4 saisons : la formation suit le cycle végétatif ; suivre cette évolution est fortement recommandé
- Pas de diplôme exigé, mais une appétence pour le jardinage, l'écologie et les travaux manuels est nécessaire.
- Age minimum pour participer : 18 ans.

Horaires :

9 h - 18 h 30. En soirée, pour celles et ceux qui le souhaitent : débats et retours d'expériences.

Accueil le jeudi à partir de 8 h 30. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver le mardi soir. Fin de la formation à 17 h le vendredi.



Formateurs :

Charles HERVÉ-GRUYER, assisté de Michel BALLESTER, Cédric LAURENT, Lilliam LLANES, Lila HERVÉ-GRUYER, Antoine MARIN (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Objectifs :

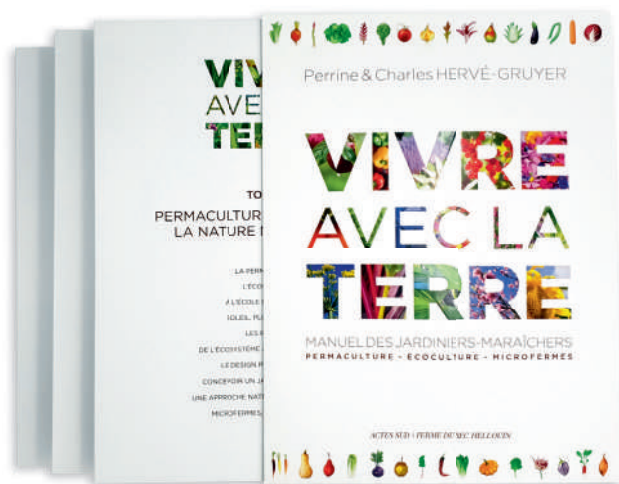
Découvrir une méthode novatrice, permettant une approche plus naturelle du maraîchage bio. Savoir cultiver beaucoup de légumes sur peu d'espace, grâce à des outils et techniques manuelles. Apprendre à se nourrir de son jardin tout au long de l'année, y compris au cœur de l'hiver.

Modalités pédagogiques :

La formation alterne environ 50 % de théorie et 50 % de pratique dans les jardins et vergers expérimentaux de la Ferme du Bec Hellouin.

Chaque demi-journée comprend une séquence théorique suivie d'un atelier pratique, favorisant l'apprentissage par l'observation et l'expérimentation. Les formateurs privilégient une pédagogie active et participative, basée sur la démonstration, l'échange et le partage d'expérience.

Des supports écrits et visuels (notamment notre livre *Vivre avec la Terre*) accompagnent la formation. Celui-ci vous sera offert, ou si vous l'avez déjà, vous pourrez choisir 5 livres de notre collection Résiliences.



La formation Jardinier-maraîcher permaculturel est centrée sur la culture des légumes et sur les cultures de diversification. Les thématiques liées à la conception d'une microferme, aux arbres et aux animaux sont traitées dans la formation «Créer un lieu d'abondance». Certaines thématiques peuvent être abordées de manière succincte dans l'une des formations et développées dans l'autre.

Objectifs spécifiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

1. Concevoir un plan de culture annuel adapté à son contexte, en intégrant les rotations, les associations et la succession des cultures.
2. Préparer et entretenir le sol selon une approche naturelle : travail à la main, paillage, compostage, engrais verts, biochar...
3. Mettre en œuvre les techniques de maraîchage bio-intensif : buttes permanentes, buttes coffrées, planches plates, semis, semis directs, repiquages, irrigation, désherbage manuel, créer du paillis, créer du compost.
4. Connaître et cultiver une diversité de plantes alimentaires : légumes classiques, vivaces, jeunes pousses, aromatiques, comestibles sauvages, champignons, fleurs comestibles.
5. Utiliser les outils manuels adaptés au micro-maraîchage, en assurant leur entretien (houe, fauchon, faux, sécateur, outils de semis, etc.).
6. Planifier et réaliser des cultures sous abris pour produire toute l'année (gérer une serre, réaliser des couches chaudes)
7. Mettre en œuvre une production adaptée aux besoins familiaux ou à la vente, en tenant compte des aspects organisationnels, économiques et écologiques.
8. Intégrer des éléments agroforestiers (haies, verger-maraîcher) dans son projet maraîcher.
9. Appliquer les principes fondateurs de la permaculture à l'échelle du jardin.

Thématiques abordées :

- Les principes fondateurs de l'écoculture
- Le maraîchage bio-intensif
- Connaissance des végétaux
- Une approche naturelle du sol et de la fertilité
 - La stratégie organique
 - Les paillis, les composts, les amendements
 - Les engrais verts
 - Micro-organismes utiles, bokashi et biochar
- Méthodes de culture
 - Les buttes de culture permanentes
 - Les buttes rondes et coffrées
 - Les planches permanentes plates
 - Préparation du sol
 - Les semis directs
 - Faire ses plants, les repiquages
 - Les arrosages
 - Le désherbage, les récoltes
- Densifier et associer les cultures
 - Intensifier la production
 - Les associations de cultures
- Cultiver toute l'année
 - Les cycles de la nature
 - Des légumes pour toutes les saisons
 - Culture sous abris : les équipements simples, serres, serres bioclimatiques
 - Les couches chaudes
 - Organiser la production du jardin
 - Plannings de cultures
 - Assolements
 - Fruits et légumes de garde
- Les principales cultures légumières
- Cultures spécifiques
 - Les légumes vivaces, les mini-légumes
 - Des salades toute l'année, les mescluns
 - Les très jeunes feuilles, les micro-pousses
 - Les légumes asiatiques
 - Les fleurs comestibles
 - Les plantes aromatiques et médicinales
 - Les plantes sauvages comestibles
 - Les champignons
- Produire ses semences
- Santé du jardin et biodiversité

- Cultures de plein champ en traction animale
- Les outils
 - Les outils indispensables au jardinier-maraîcher travaillant à la main (liste, prix, fournisseurs)
 - Deux outils oubliés mais essentiels : la faux, la houe
 - Entretien et affûtage des outils
- Agroforesterie : le verger-maraîcher
- Devenir maraîcher professionnel
- Design d'une microferme maraîchère « idéale »
- Prendre soin de soi et des autres



«Mes attentes étaient très élevées étant donné la réputation presque mythique de cette ferme. Je n'ai pas été déçu ! C'est une formation que je recommande très fortement. Voici une formation complète aux multiples facettes, riches de découvertes, d'apprentissages, de sensations, de partages humains authentiques et de moments de pur bonheur.»

Nadia, Stagiaire en 2025

Créer un lieu d'abondance

Obtenez le CCP (Cours de Conception en permaculture) !
Comment concevoir une microferme
productive et résiliente ?



12 JOURS (4x3 JOURS) :
24 au 26 mars 2027
19 au 21 mai 2027
7 au 9 juillet 2027
13 au 15 octobre 2027

La formation « Créer un lieu d'abondance » s'adresse à celles et ceux qui souhaitent concevoir et gérer des lieux de production nourriciers, résilients et régénératifs, à titre personnel ou professionnel.

Elle intègre les enseignements du Cours de Conception en Permaculture (CCP), formation internationale de référence, tout en allant au-delà du cursus classique en approfondissant les applications agricoles de la permaculture et de l'écoculture.

Face aux crises écologiques et à la dépendance du modèle agricole industriel aux énergies fossiles, une microferme permaculturelle ne se limite pas à produire : elle renforce la sécurité alimentaire, recrée des paysages vivants, améliore les sols, favorise la biodiversité, stocke du carbone, crée de l'emploi et du lien social.

Vous découvrirez, au rythme des saisons et avec des experts, des aspects clés du design et de la gestion d'une microferme : plantation, taille et entretien des arbres fruitiers, culture des blés anciens et des céréales jardinées, récolte et valorisation des productions issues des forêts-jardins.

La formation s'appuie sur l'expérience accumulée depuis 2003 à la Ferme du Bec Hellouin et sur les accompagnements menés auprès de centaines de porteurs de projets.

Nombre de participants : 35

Tarifs :

- auto-financement : 3 600 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Repas en pension complète :

150 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes (du mercredi midi au vendredi midi). Les repas, bio et végétariens, cuisinés par notre cheffe à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire !

Public :

Personnes aspirant à créer un lieu résilient, porteurs de projets d'installation en maraîchage et/ou arboriculture biologique, agriculteurs installés désireux de découvrir de nouvelles pratiques, techniciens et formateurs de l'enseignement agricole, responsables de collectivités territoriales, fondations et ONG...

Prérequis :

- Avoir un projet de création ou de transformation de lieu (ou être en réflexion active)
- Motivation pour s'impliquer dans un projet concret de microferme / écolieu / habitat familial autonome...
- Être capable de suivre des contenus complexes (design permaculturel, économie de microferme, agroforesterie...).
- Age minimum pour participer : 18 ans

Horaires :

9 h - 18 h 30. En soirée, pour celles et ceux qui le souhaitent : débats et retours d'expériences.

Accueil le mercredi à partir de 8 h 30. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver le mardi soir. Fin de la formation à 17 h le vendredi.



Formateurs :

Charles HERVE-GRUYER, Lila HERVE-GRUYER, Rose Hervé-Gruyer, Lancelot Mourgère, Xavier MARION, Julien MERCHER, Antoine MARIN (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Objectifs :

Acquérir les compétences nécessaires pour concevoir, créer et gérer une microferme permaculturelle autonome et résiliente. Savoir évaluer ses besoins en termes de formation, de foncier, de bâti, d'équipements, de budgets d'investissement et de fonctionnement. L'obtention du CCP valide le parcours en permaculture des étudiant.es et leur donne la légitimité pour proposer des introductions à la permaculture et accompagner des designs permaculturels, ce qui permet une diversification de leurs activités.

Modalités pédagogiques :

La formation alterne environ 50 % de théorie et 50 % de pratique dans les jardins et vergers expérimentaux de la Ferme du Bec Hellouin.

Chaque demi-journée comprend une séquence théorique suivie d'un atelier pratique, favorisant l'apprentissage par l'observation et l'expérimentation. Les formateurs privilégient une pédagogie active et participative, basée sur la démonstration, l'échange et le partage d'expérience.

Des supports écrits et visuels (notamment notre livre *Vivre avec la Terre*) accompagnent la formation. Celui-ci vous sera offert, ou si vous l'avez déjà, vous prendrez 5 livres de notre collection Résiliences.



La formation «Créer un lieu d'abondance» traite des thématiques liées au design permaculturel, à la conception d'une microferme, aux arbres et aux animaux, ainsi que des dimensions économiques d'une installation agricole sur petite surface. Les cultures maraîchères et les cultures de diversification sont abordées dans la formation «Jardinier-maraîcher permaculturel». Certaines thématiques peuvent être évoquées de manière succincte dans l'une des formations et développées dans l'autre.

Objectifs spécifiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

1. Concevoir une microferme adaptée à son contexte (climat, sol...), en mobilisant les outils du design permaculturel
2. Connaître et savoir développer les services écosystémiques d'un lieu : favoriser la biodiversité et créer des microclimats tempérés (créer une mare, planter des arbres et haies, introduire des plantes mellifères)
3. Choisir des équipements robustes face aux pénuries d'énergie (savoir choisir judicieusement des équipements d'énergie renouvelable, connaître les outils low-tech propres à la microferme)
4. Mettre en œuvre une production légumière simple
5. Cultiver des céréales adaptées à une microferme (semer et moissonner des céréales jardinées et de plein champ)
6. Maîtriser les principes d'agroforesterie : choisir, implanter et entretenir des haies, vergers-maraîchers, prés-vergers, trognons. Choisir et entretenir les outils adéquats (sécateur, coupe-branches, scies, hachoir, fauchon, etc.)
7. Concevoir et entretenir une forêt-jardin : sélection et implantation des arbres, arbustes, petits fruits, plantes vivaces comestibles et médicinales, récolte et valorisation.
8. Créer du sol fertile et gérer les flux de fertilité dans un système cohérent (connaître les principes de santé du sol, savoir faucher, créer du paillis, créer du compost, intégrer judicieusement des animaux)
9. Savoir comment intégrer des animaux dans une microferme (connaître les besoins fondamentaux des animaux d'élevage et de trait, appréhender la traction animale et ses outils)
10. Savoir gérer une microferme (gérer une activité diversifiée, contraintes légales et fiscales, richesses humaines)

Thématiques abordées :

- **Nourrir les humains, guérir la Terre**
 - Comment concevoir une agriculture naturelle et durable ? L'écoculture, une agriculture bio-inspirée et ses principes fondateurs
 - Les programmes de recherches de la Ferme
- **À l'école de la nature**
 - De l'écosystème à l'agroécosystème
 - Les services écosystémiques
 - La biodiversité, connaissance des végétaux
- **La permaculture**
 - Initiation à la permaculture
 - Le design permaculturel appliqué à une microferme, les designs de la Ferme
- **Design des projets des stagiaires**
 - Etude personnalisée des différents projets : travail individuel, en petits groupes et rendus en séance plénière
 - Conseils individualisés par Charles et l'équipe
- **Les facteurs de résilience d'une ferme**
 - Comment créer un système autonome et résilient, en particulier face aux changements climatiques et aux pénuries d'énergies fossiles
- **Le sol et la fertilité naturelle**
- **Arbres, buissons, forêts-jardins**
 - L'agroforesterie
 - Les arbres champêtres, les trognes
 - Les haies et le bocage
 - Les prés-vergers, les vergers-maraîchers
 - Les petits fruits
 - Les forêts-jardins, la mini forêt-jardin
 - Concevoir une forêt-jardin, devenir sylvanier
- **Créer un verger**
 - Plantation des arbres, des petits-fruits
 - Entretien des arbres fruitiers : taille, prévention des bio-agresseurs...
- **Multiplication des végétaux**
 - La reproduction végétative : boutures, greffes, divisions, marcottes
- **Les animaux d'élevage**
 - Basse-cour, ovins, caprins, équidés
- **La traction animale moderne**
 - Fonctions des animaux de trait dans une microferme (âne, poney, cheval)
 - Le matériel moderne de traction animale

- Les céréales, jardinées et de plein champ
- Les foins et les moissons
- Les bases des cultures maraîchères
- **Les outils**
 - Équipements nécessaires au bon fonctionnement d'une microferme, selon sa taille et les activités pratiquées (équipements, prix, fournisseurs...)
 - Affûtage et entretien des outils manuels
- **Microferme et énergies renouvelables**
 - Les différentes options pour atteindre l'autonomie énergétique d'une microferme grâce aux énergies renouvelables
- **Créer une microferme**
 - Le « moteur humain » de la ferme
 - En quête d'un terrain
 - L'agriculture urbaine
 - Quelles activités pour une microferme ?
 - La ferme et son environnement
 - Vendre sa production
 - Les produits transformés
 - La réussite économique d'une microferme
 - Le bâti
 - Microfermes, écosystèmes de microfermes, systèmes agraires solidaires
 - Organiser des formations
 - Produire des connaissances
 - Réaliser des activités de conseil
- **Devenir paysan**
 - Formations, statuts des agriculteurs, fiscalité
 - Protection sociale, retraite
 - Prendre soin de soi et des autres

«Je suis arrivé à la formation avec des brides de rêves non structurées et je suis reparti avec des intentions claires, structurées et très pragmatiques ! Merci pour votre pédagogie.»

Marc, ancien stagiaire de cette formation

CURSUS COMPLET

Jardinier-Maraîcher permaculturel + Créer un lieu d'abondance

Profitez de deux formations pensées pour être complémentaires ! L'autonomie n'aura plus de secret.



Tarif promotionnel :

- autofinancement : 6 480 € au lieu de 7 200 €
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Traction animale paysanne

Découvrez les bases de la traction animale dans une
microferme maraîchère !



3 JOURS - 24 HEURES
14 au 16 avril 2027

Intégrer la traction animale est une évidence pour s'affranchir de la dépendance aux énergies fossiles et une grande source de joie pour qui apprécie la compagnie des animaux de trait. Grâce à notre expérience depuis plus de 20 ans, vous découvrirez le travail en liberté, le transport de charges avec une charrette ou un âne bâté, jusqu'au travail du sol pour l'implantation et l'entretien de cultures maraîchères ou de céréales !

Tarifs :

- auto-financement : 895 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Toute personne attirée par la traction animale et ses usages : personnes en quête d'autonomie sur leur lieu de vie, paysan.ne, maraîcher.e, arboriculteur, rice, gérant.e de ferme pédagogique désirant améliorer la résilience de leur ferme, futur.e.s professionnel.le.s agricoles.

Horaires :

9 h - 13 h ; 15 h - 18 h 30. En soirée, pour celles et ceux qui le souhaitent : débats et retours d'expériences. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formateurs : Charles HERVÉ-GRUYER, Baptiste HERAULT - maraîcher et arboriculteur en traction animale - et Mathilde GESTIN (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Prérequis :

Âge minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs). Aucun autre prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation. La petite taille du groupe permettra de s'adapter aux expériences et connaissances de chacun.e.

Modalités pédagogiques :

La formation alterne environ 50 % de théorie et 50 % de pratique dans les parcelles cultivées en traction animale de la Ferme du Bec Hellouin. Les formateurs privilégient une pédagogie active et participative, basée sur la démonstration, l'échange et le partage d'expérience.

Objectifs :

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

1. Expliquer les principes fondamentaux de la traction animale avec un cheval de trait.
2. Mettre en pratique les bases du travail en liberté avec un cheval de trait.
3. Mettre en pratique les bases du menage dans un contexte de travail agricole.
4. Reconnaître et décrire les outils adaptés à la traction animale maraîchère et leur usage.
5. Gagner en efficacité sur le terrain et assurer le bien-être des animaux et des meneurs.
6. Analyser la faisabilité et la pertinence d'intégrer la traction animale dans son propre projet (réaliser les bons investissements en choisissant un animal et du matériel adapté à ses besoins)



Programme :

Mercredi :

- Présentation des stagiaires
- Présentation des objectifs du stage, des ateliers, des consignes de sécurité.
- Apports théoriques sur le cheval de travail, ses caractéristiques physiques et son tempérament.
- Introduction au travail en liberté.
- Mise en pratique du travail en liberté : travail en rond de longe avec différents chevaux, avec pratiques spécifiques à la traction animale agricole.
- Partage théorique autour de la notion du cheval énergétique et de la communication inter-espèce (humain et équin)

Jeudi :

- Bases du menage, simulateur, position de mains, menage de chevaux.
- Approche des itinéraires techniques spécifiques à la traction animale ; connaissance des différents outils. Utilisation des différents outils au champ.

Vendredi :

- Partages pratiques autour des outils. Utilisation des différents outils au champ.
- Atelier pratique. Auto-évaluation, questions-réponses et conclusion de la formation.



Formations à la vie paysanne



ARTISANAT DU BOIS • SE SOIGNER AVEC LES PLANTES • CUISINE VIVANTE • MICRO-FOURNIL AU LEVAIN NATUREL • ACCUEILLIR LA BIODIVERSITÉ • VANNERIE SAUVAGE • POTERIE PAYSANNE • INTRODUCTION À L'ART ÉCOLOGIQUE

Artisanat du bois

Découvrez les techniques essentielles de l'artisanat du bois !
Affûtez et utilisez les principaux outils.
Fabriquez des objets usuels.



3 JOURS - 24 HEURES
6 au 8 octobre 2027

Vivre entouré.e d'objets beaux et naturels, fabriqués de ses mains avec des essences de bois locales, est un pur bonheur. Acquérir des compétences dans « l'art des bois » permet de s'affranchir des objets industriels en plastique et de développer ses compétences et sa créativité.

Fabriquez, dans les différents ateliers de la ferme, cuillères, bols, planches à découper et bancs ! Vous repartirez avec vos créations.

Nombre de participants : 12

Tarifs :

- auto-financement : 895 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Toute personne attirée par les outils manuels et le bois. Paysan.nes désirant augmenter l'autonomie et la résilience de leur ferme. Artisan.ne du bois, sculpteur.ptrice, diversification des activités d'une ferme paysanne, formateur.trice.

Horaires :

9 h - 13 h ; 15 h - 18 h 30. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formateurs : Charles HERVÉ-GRUYER - *paysan* - et Blandine BARTHELEMY - *sculptrice paysanne* (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Prérequis :

Âge minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs)

Pour suivre cette formation, il est nécessaire de comprendre le français à l'oral et d'être exempt de trouble de la motricité fine. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des objets à réaliser aux compétences de chacun.e.

Objectifs :

Savoir fabriquer les objets du quotidien est source d'autonomie et de confiance en soi. C'est un chemin vers une vie plus sobre et naturelle, qui peut aussi constituer l'opportunité d'une reconversion professionnelle.

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

1. Utiliser différents outils manuels et électroportatifs, en sécurité.
2. Créer plusieurs objets utilitaires, naturels et beaux.
3. Apprendre les techniques et gestes essentiels permettant de fabriquer de nombreux autres objets usuels pour la maison, le jardin, la ferme.
4. Étudier la possibilité de devenir artisan.ne à titre professionnel.

Programme :

Les outils et le bois sont fournis aux participant.es.

Mercredi :

- Présentation des objectifs du stage.
- En forêt, introduction au bûcheronnage, abattage d'un bouleau, récolte du bois.
- Fabrication d'un maillet.
- Les différentes essences de bois et leurs spécificités.
- Le travail du bois vert et du bois sec.
- Le séchage des objets réalisés.
- Les principaux outils, consignes de sécurité.
- Atelier 1, avec Blandine : Fabrication d'une cuillère. Travail à la hache de sculpture, au départoir, au couteau droit et couteau croche.
- Atelier 2, avec Charles : Réalisation d'une planche à découper, en utilisant scie sauteuse, perceuse, ponceuse.

Jeudi :

- Cours sur l'affûtage, puis suite des ateliers.
- Atelier 1, avec Blandine : Fabrication d'une cuillère. Travail à la hache de sculpture, au départoir, au couteau droit et couteau croche.
- Atelier 2, avec Charles : Réalisation d'une planche à découper ou d'un autre objet usuel, en utilisant scie sauteuse, perceuse, ponceuse.
- Après-midi inversion des groupes

Vendredi :

- Atelier 1, avec Blandine : Fabrication d'un bol. Travail à la hache de sculpture et aux gouges.
- Atelier 2, avec Charles : Suite de la réalisation d'un petit banc ou d'une table basse. Travail avec le banc d'âne, la plane, les ciseaux à bois...
- Devenir artisan.ne à titre professionnel : formations, statuts, commercialisation, fiscalité, perspectives de revenus...
- Questions-réponses et conclusion de la formation.



Se soigner avec les plantes

Apprenez à reconnaître les plantes médicinales les plus courantes, les transformer, les cultiver et les utiliser !



Nous sommes entourés de médecine sans le savoir : dans nos assiettes, dans nos prairies et au-dessus de nos têtes, dans les arbres !

Acquérir des compétences pour reconnaître les plantes médicinales les plus courantes et savoir comment les utiliser de manière efficace et sûre est un savoir qui permet de reprendre sa santé en main, dans une approche préventive avant tout.

Nombre de participants : 16

Tarifs :

- auto-financement : 720 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Toute personne intéressée par l'usage des plantes médicinales et comestibles sauvages pour un usage personnel ou familial. Aromathérapeute, phytothérapeute, herboriste, naturopathe, producteur-cueilleur, guide nature.

Horaires :

9 h - 13 h ; 15 h - 18 h 30. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formatrice : Martine MASSON - *naturopathe* (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Prérequis :

Âge minimum : 18 ans. Comprendre le français oral.
Aucun autre prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

La taille du groupe permettra de répondre aux attentes de chacun tout en stimulant l'entraide et les apprentissages croisés.

Objectifs :

Savoir fabriquer ses propres remèdes naturels à partir de plantes sauvages ou cultivées chez soi est une source d'autonomie et de confiance en soi. C'est un chemin vers une vie plus connectée à la nature et à son environnement direct. Cela permet aussi de découvrir des plantes comestibles accessibles gratuitement. **Vous repartirez avec vos préparations !**

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

1. Identifier sans se tromper une quinzaine de plantes sauvages courantes.
2. Fabriquer différents types de remèdes naturels et comprendre quelle forme galénique est la plus appropriée à telle ou telle problématique de santé (baume, gel...).
3. Reconnaître les meilleures conditions de croissance des plantes médicinales sauvages.
4. Découvrir l'histoire de la médecine des plantes à travers les âges et les continents et comprendre la relation intime entre la nature qui nous entoure, son état, et notre propre santé.
5. Etudier la possibilité de devenir naturopathe ou herboriste à titre professionnel.

Cette formation est une initiation et permettra de se familiariser avec la médecine des plantes dans le cadre d'un usage familial.

Programme :

Mercredi :

- Présentation des objectifs du stage, cercle d'ouverture.
- Randonnée botanique, identification de plantes sur les terrains de la Ferme.
- Cours théorique sur la chimie des plantes et du corps humain.
- Atelier pratique sur les infusions, tisanes et décoctions.

Jeudi :

- Randonnée cueillette, précautions et dangers.
- Atelier pratique sur les teintures, macérats et vinaigres.

Vendredi :

- Introduction à l'utilisation des huiles essentielles et des hydrolats.
- Atelier pratique : baume aux huiles essentielles et gel maison.
- Devenir herboriste à titre professionnel : formations, statuts, commercialisation, fiscalité, perspectives de revenus...
- Questions-réponses et conclusion de la formation.



Cuisine vivante

Vivez un voyage sensoriel à la découverte des plantes sauvages comestibles, herbes aromatiques, fruits et légumes de la ferme ! Apprenez à les cuisiner sainement.



3 JOURS - 24 HEURES
23 au 25 juin 2027

Imaginer des plats à partir des produits du jardin invite à développer des compétences bien différentes de celles requises par une alimentation basée sur les courses en supermarché !

La formation propose d'acquérir des techniques de cuisine pour composer son assiette avec ce qui nous entoure, opter pour une nourriture végétarienne et nourrissante, plus de produits bruts, des fermentations naturelles, intégrer des plantes sauvages et des épices locales.

Nombre de participants : 10

Tarifs :

- auto-financement : 680 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Passionné de cuisine, naturaliste, jardinier amateur ou professionnel, maraîcher.ère. Professionnels des métiers de bouche, chef.fe, restauration collective bio, responsable de commerce bio, boulanger.ère, diversification des activités d'une ferme paysanne...

Horaires :

9 h - 13 h ; 15 h - 18 h 30. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formatrice : Lila HERVE-GRUYER - *cheffe de la Ferme* (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Prérequis :

Age minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs). Comprendre le français oral. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des recettes à réaliser aux compétences de chacun.e.

Objectifs :

Retrouver le lien du paysage à l'assiette, apprendre des techniques de cuisine écologique, découvrir les saveurs riches et les produits exceptionnels qu'un potager cultivé à la main peut offrir.

Apprendre une cuisine qui célèbre le mode de vie paysan et les délicieuses plantes spontanées qui nous entourent. Nous alternerons entre ateliers pratiques (80 %) et cours et échanges théoriques (20 %).

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

1. Reconnaître et utiliser une dizaine de plantes sauvages comestibles
2. Valoriser les légumes et herbes aromatiques du jardin
3. Utiliser d'autres farines que le blé
4. Faire des makis et rouleaux de printemps
5. Utiliser et prendre soin de son levain
6. Infuser du vinaigre, faire du pesto
7. Composer un menu végétarien et de saison
8. Réaliser 8 recettes phares
9. Étudier la possibilité de devenir cuisinier à titre professionnel.

Programme :

Mercredi :

- Accueil avec dégustation à l'aveugle d'une collation. Présentation des objectifs du stage.
- Atelier sur les règles de la cueillette des plantes sauvages comestibles.
- Début de balade sensorielle dans la ferme à la découverte des plantes sauvages comestibles, fleurs comestibles, fruits et légumes rares.
- Cueillette des crudités du déjeuner.
- Atelier cuisine, cueillette puis préparation du repas du soir.
- Atelier dessin de plantes et herbier.

Jeudi :

- Introduction à la fermentation, dégustation de kombucha, réalisation d'une recette au levain. On abordera aussi des techniques ancestrales ou low-tech contemporaines telles que la cuisine au chaudron ou au four solaire.
- Comment rendre ses techniques de cuisine plus écologiques.
- Cueillette dans les jardins puis ateliers cuisine pour le repas du soir en fonction des récoltes, des envies et de la météo.
- Atelier « qu'est ce que ce paysage a à nous offrir? », invention de recettes et conception de menus. Épurier un menu pour qu'il soit le plus local possible.
- Cuisiner au jour le jour, en phase avec le jardin et les saisons.

Vendredi :

- Atelier pratique pour la fabrication du déjeuner : utiliser les différentes parties d'une plante, se nourrir des différents stades de la plante.
- Utilisation de farines autres que le blé.
- Cours théorique pour une approche médicinale de l'alimentation.
- Atelier sur l'utilisation des herbes aromatiques : vinaigre infusé, pesto, les herbes dans les desserts, dégustation de poudres de plantes.



Micro-fournil au levain naturel

Découvrez les techniques essentielles de la panification
au levain naturel ! Utilisez un four à bois !



3 JOURS - 24 HEURES
20 au 22 octobre 2027

**Apprenez à faire du pain au
levain et créez une gamme à
votre image, en valorisant les
ressources qui vous entourent.**

**Vous réaliserez d'autres recettes
valorisant le levain et les farines
paysannes, en vue d'établir un
micro-fournil !**

Nombre de participants : 12

Tarifs :

- auto-financement : 720 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) :
nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Toute personne attirée par la panification au levain naturel. Paysan.nes désirant augmenter l'autonomie et la résilience de leur ferme. Futurs professionnels du pain. Boulanger(e), cuisinier(e), diversification des activités d'une ferme paysanne, formateur.trice.

Horaires :

9 h - 13 h ; 15 h - 18 h. 30 Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formatrice : Justine LEBAS - *artisane
boulangère* (voir les portraits à la rubrique « Les
formateurs »).

Prérequis :

Age minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs). Comprendre le français oral. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des recettes à réaliser aux compétences de chacun.e.

Objectifs :

Cette formation vous permettra de découvrir une manière de pratiquer la boulangerie au levain naturel en intégrant les ressources qui vous entourent. A l'issue de la formation, vous percevez le métier de boulanger(e) comme un travail d'esprit et non de force.

Cette formation constitue l'opportunité d'entamer un chemin vers une vie plus sobre et naturelle.

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

1. Maîtriser la panification naturelle, l'utilisation d'un four à bois et les diverses manières de l'optimiser.
2. Maîtriser différentes techniques de panification qui s'adaptent à votre environnement,
3. Connaître la fermentation longue et à faible ensemencement.
4. Maîtriser les gestes essentiels permettant de fabriquer de nombreux autres types de pain.
5. Créer plusieurs recettes zéro déchet, simples et abordables économiquement.
6. Étudier la possibilité de devenir boulanger à titre professionnel.

Programme :

Mercredi :

- Présentation des objectifs du stage, des ateliers, des principaux outils et ingrédients, consignes de sécurité.
- Cours sur la panification.
- Début des ateliers pratiques.
- Réalisation d'une gamme de pain en pousse lente, présentation de différentes techniques de façonnage, diversification des pains avec des inclusions.
- Valorisation des ressources qui nous entourent pour personnaliser les pains.

Jeudi :

- Au four pour la cuisson du pain !
- Présentation de deux manières d'utiliser un four à pain au feu de bois.
- Valorisation du four durant sa chauffe avec des recettes zéro déchet et de saison.
- Fabrication de recettes sucrés (brioche) et salés (pizza, pain plat, foccacia...) en pousse lente.
- Aromatisation avec les ressources qui nous entourent.

Vendredi :

- Mise en chauffe du four et cuisson de recettes dans un four en chauffe non vidée.
- Réalisation des recettes sans fermentation qui valorisent le levain écarté.
- Cuisson des autres mets salés et sucrés en s'adaptant aux fluctuations de températures du four.
- Suite et fin des ateliers pratiques. Exposé : nourrir un levain naturel, devenir boulanger(e) à titre professionnel.
- Questions-réponses et conclusion de la formation.



Accueillir la biodiversité

NOUVEAU !

Découvrez les animaux emblématiques qui vous entourent !
Apprenez comment les accueillir chez vous.



3 JOURS - 24 HEURES
26 au 28 mai 2027

Et si le million d'hectares de jardins privés français devenait un immense réseau de refuges pour le vivant ? A l'heure de la 6ème extinction de masse, chaque parcelle peut jouer un rôle important.

Découvrez comment votre jardin peut accueillir des habitats pour une faune abondante, contribuant à sa santé et à sa productivité !

Nombre de participants : 16

Tarifs :

- auto-financement : 720 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Passionné.e et curieux de nature, propriétaire d'un jardin ou d'une ferme, naturaliste amateur, jardinier amateur ou professionnel, paysagiste, agent d'espaces verts, chargé de mission biodiversité, animateur nature, élu ou responsable de collectivité.

Horaires : 9 h - 18 h 30. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formateurs : Rose HERVE-GRUYER - paysagiste conceptrice, coordinatrice des recherches à la Ferme - Lancelot MOURGERE - paysagiste concepteur, naturaliste et animateur nature (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Prérequis :

Age minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs). Comprendre le français oral. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des activités aux compétences de chacun.e.

Objectifs :

Découvrir les principales espèces animales qui composent les paysages, pour savoir les observer, les connaître, les accueillir et les protéger. Faire de son jardin un refuge de biodiversité !

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

1. Identifier les besoins écologiques fondamentaux de 6 groupes d'animaux emblématiques et découvrir leurs principales espèces : mammifères, oiseaux, reptiles, amphibiens, papillons et odonates (libellules).
2. Manipuler les différents outils d'observations sur le terrain : filet à papillon, jumelles, loupe...
3. Comprendre les interactions entre les espèces et leur environnement au sein d'un jardin ou d'une ferme.
4. Identifier les principaux auxiliaires de culture et leur rôle.
5. Élaborer un plan d'actions et de gestion visant à accroître la biodiversité sur une parcelle ou dans un jardin.
6. Utiliser des outils et ressources naturalistes pour poursuivre ses observations de manière autonome et connaître les outils de sciences participatives.

Programme :

Mercredi :

- Présentation du programme, activités ludiques pour évaluer les connaissances de chacun.e. Introduction à l'évolution du vivant et à la classification des espèces. Visite approfondie de la ferme (milieux, aménagements, espèces emblématiques, plantes hôtes et relations inter-espèces).
- Introduction aux grands principes de l'écologie et jeu pédagogique. Découverte des animaux nocturnes (zoom mammifères et amphibiens).
- Nocturne sur les milieux aquatiques de la ferme (amphibiens et autres) : initiation aux méthodes d'inventaire et d'identification.

Jeudi :

- Découverte des auxiliaires de culture. Présentation des programmes de recherche de la Ferme.
- Ateliers en demi-groupes : découverte des insectes (coléoptères, diptères, hyménoptères) à l'aide de filets et de matériel d'observation, et exploration de la faune du sol à la loupe binoculaire. Découverte des reptiles puis des oiseaux : écologie, principales espèces et enjeux de conservation.
- Initiation aux chants d'oiseaux. Banquet festif.

Vendredi :

- Observation et écoute des oiseaux. Découverte des papillons puis des libellules : écologie, principales espèces et enjeux de conservation.
- Observation des papillons et des libellules à l'aide de filets. Jeu de synthèse autour des espèces, des habitats et des interactions écologiques. Echanges sur les aménagements favorisant la biodiversité, questions-réponses.

Ces activités seront pratiquées dans le plus grand respect des animaux. Matériel d'observation mis à disposition (filets, jumelles, guides, loupes...). Cependant, ces équipements étant disponibles en nombre limité, nous vous encourageons à apporter votre propre matériel.



Vannerie sauvage

NOUVEAU !

Ralentissez et partez à la rencontre de l'osier ! Fabriquez des objets du quotidien, découvrez les outils du vannier !



3 JOURS - 24 HEURES
17 au 19 mars 2027

Il n'y a pas encore si longtemps il y avait un saule et un vannier dans chaque ferme qui fabriquait paniers à récolte, à linge, à bois pour les besoins de la famille. Ralentissons pour retrouver ces savoir-faire.

Vous découvrirez qu'avec des outils simples, une belle matière bien préparée et en laissant parler votre créativité, vous fabriquerez des créations qui seront autant d'alternatives au plastique!

Nombre de participants : 5

Tarifs :

- auto-financement : 895 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Passionné-e de savoir-faire, de nature, curieux-se de travailler les végétaux, agriculteur-trice, détenteur-trice d'un jardin, d'une haie ou d'un terrain, jardinier-ère, artisan-e, ou désireux-se d'apprendre à tresser les ressources végétales locales ! *Cette formation s'adresse plus particulièrement aux débutants et non initiés.*

Horaires : 9 h - 18 h 30. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formatrice : Morgane KLING - vannière (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Prérequis :

Age minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs). Comprendre le français oral et d'être exempt de trouble de la motricité fine. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des activités aux compétences de chacun.e.

Objectifs :

Découvrez les bases de la vannerie paysanne en apprenant à reconnaître, préparer et tresser l'osier grâce aux techniques traditionnelle. Renouer avec un savoir-faire ancestral et l'utilisation de ressources végétales locales ! **Vous repartirez avec vos créations !**

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

1. Appréhender la matière première : osier blanc, brut, vivant, sec...
2. Connaître la préparation de l'osier : tri, trempage, calibrage et conservation des brins.
3. Utiliser en toute sécurité les outils de base du vannier (sécateur, couteau, poinçon, batte, fendoir, etc.) et entretenir votre matériel.
4. Réaliser les points de travail de base de la vannerie d'osier.
5. Réaliser un panier rond en osier.
6. Fabriquer une petite mangeoire à oiseaux en osier, afin de mettre en pratique les techniques apprises sur un second ouvrage et développer votre autonomie dans la réalisation de créations simples.
7. Étudier la possibilité de devenir artisan.ne à titre professionnel.

Programme :

Mercredi :

- Présentation du métier, des créations qui seront réalisées pendant le stage, du poste de travail et des outils
- Découverte de la matière première avec visite de l'oseraie de la ferme : petit cours sur la préparation de la matière
- Début de l'atelier pratique : sélection des brins d'osier
- Réalisation de la croisée, puis du fond du panier
- Préparation et positionnement des montants
- Tressage de la torche de base

Jeudi :

- Tressage de la crocane, torche sous bord , bordure et pied du panier. Positionnement des montants torche et bordure
- Préparation de la sous anse et mise en place
- Habillage de la sous anse. Epluchage et finitions

Vendredi :

- Fabrication de la mangeoire à oiseaux
- Sélection des brins d'osier. Croisée et fond
- Préparation et positionnement des montants
- Tressage de la torche de base ligature simple et d'une corne de gazelle. Epluchage et finitions
- Temps d'échanges et conclusion de la formation



Poterie paysanne

NOUVEAU !

Découvrez les techniques essentielles de la poterie !
Fabriquez des objets usuels, appréhendez la cuisson au bois !



4 JOURS - 32 HEURES
1 au 4 juin 2027

Une formation pour comprendre d'où vient l'argile, comment elle se transforme et mettre en pratique toutes les étapes essentielles à la fabrication de la céramique !

Vous fabriquerez différents objets afin d'aborder les principales techniques de la tradition potière, de façonnage, de décoration et de cuisson.

Nombre de participants : 6

Tarifs :

- auto-financement : 1 090 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Passionné-e de savoir-faire et de matières naturelles, curieux-se de découvrir le travail de l'argile, artisan-e, agriculteur-trice, ou tout simplement désireux-se d'apprendre les gestes fondamentaux de la poterie ! Céramiste indépendant ayant comme projet l'ouverture de son atelier, éducateurs et arts-thérapeutes pour accompagner des publics en parcours de soin.

Horaires : 9 h - 18 h 30. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formatrice : Louise TRAON - céramiste (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Prérequis :

Age minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs). Comprendre le français oral et d'être exempt de trouble de la motricité fine. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des activités aux compétences de

Objectifs :

Chaque stagiaire pourra découvrir ou approfondir sa connaissance et sa pratique de la poterie et en particulier y expérimenter des étapes difficiles à mettre en oeuvre (la récolte et la cuisson).

Se situant dans l'héritage d'une poterie traditionnelle et artisanale, à chaque étape, la formatrice aura comme objectif de sensibiliser en priorité aux outils simples et aux matériaux les plus naturels possibles. L'autonomie du stagiaire ainsi que la sobriété des énergies utilisées pour la fabrication de ses poteries seront toujours privilégiées. **Vous repartirez avec vos créations cuites, y compris les argiles récoltées !**

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

1. Repérer et récolter une argile dans la nature, puis effectuer sa préparation en vue de son utilisation.
2. Comprendre les propriétés des différentes argiles et choisir la plus adaptée en fonction du projet de réalisation.

3. Façonner des formes utilitaires ou sculpturales en utilisant plusieurs techniques et outils (modelage, estampage, tournage) de manière autonome.
4. Décorer ses pièces en utilisant plusieurs techniques de décoration avec des engobes et des émaux.
5. Mener une cuisson dans un four à bois en respectant les règles de sécurité et les différentes étapes du processus.
6. Étudier la possibilité de devenir artisan.ne à titre professionnel.

Programme :

Mardi :

- Groupe 1 : Démonstrations et travail au tour : gestes, posture, centrage dans la fabrication du bol et du cylindre
- Groupe 2 : Démonstrations et travail des différentes techniques de modelages : la plaque, l'estampage, le pincé, le colombin.
- Inversement des groupes.

Mercredi :

- Groupe 1 : Démonstrations et travail au tour : gestes posture, centrage pour le tournassage.
- Groupe 2 : Démonstrations et travail des différentes techniques d'assemblages et de décoration à l'engobe : Mishima, sgraffito, sigillée, dessins à la poire, au trempé, etc.
- Inversement des groupes.

Jeudi :

- Enfournement et démarrage du four à bois.
- Mise en perspective historique et technique des différentes cuisson et constructions de fours.
- Suivi de la cuisson. Introduction à la recherche de l'émail .

Vendredi :

- Etudes de cartes et instruction à la géologie, récolte.
- Démonstration de la préparation des argiles récoltées pour le tournage, le modelage et les terres sigillées. Défournement.



Introduction à l'art écologique

NOUVEAU !

Découvrez un mouvement au croisement entre création artistique et pratiques de soin du vivant ! Créez avec des teintures végétales de plantes de la Ferme !



3 JOURS - 24 HEURES
6 au 8 septembre 2027

Valorisez les pratiques concrètes de soin du vivant par la création de formes artistiques, symboliques et esthétiques puissantes, et l'utilisation de matériaux naturels !

Reliez-vous à l'écosystème foisonnant de la Ferme, pour cueillir des plantes, chercher des argiles pour nos couleurs, mais aussi pour nous inspirer des formes des cultures, des arbres, des animaux, insectes, des outils, des pratiques !

Nombre de participants : 12

Tarifs :

- auto-financement : 720 € TTC
- financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis.

Il n'y a pas d'hébergement à la ferme pour cette formation, les repas sont à votre charge. Vous pouvez nous contacter pour réserver des formules sandwich ou salade avec les légumes de la ferme (15 €) et dessert maison, pour les déjeuners.

Public :

Passionné-e de savoir-faire et de matières naturelles, amoureux-se de la nature et attirée par la création artistique quel que soit son niveau ! Personne ayant besoin de ralentir, prendre du temps pour soit. Artiste en quête de plus de soin aux écosystèmes, artisanne, designer, art thérapeute...

Horaires : 9 h - 18 h 30. Fin de la formation à 17 h le vendredi.

Formatrice : Carmen BOUYER - *artiste* (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Prérequis :

Age minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs). Comprendre le français oral. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des activités aux compétences de chacun.e.

Objectifs :

A partir des "récoltes" de la Ferme, vous créez vos propres couleurs pour peindre sur tissu et réaliserez une à plusieurs créations grand-format sur soie. Ces créations seront ensuite agencées dans la Ferme pour créer un parcours d'exposition éphémère. **Vous repartirez avec vos créations !**

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

1. Connaître les principes de l'art écologique.
2. Suivre une méthodologie artistique pour se relier à un écosystème et créer des formes sensibles.
3. Identifier une dizaine de plantes à couleur au potager, au verger et dans les espaces de la ferme.
4. Réaliser une pâte d'impression à partir de ces plantes pour peinture sur soie ou laine.
5. Peindre sur soie ou laine une création personnelle. Créer et finaliser une tenture murale.
6. Imaginer une restitution de ces créations qui honore le vivant localement.
7. Étudier la possibilité de devenir artisan.ne à titre professionnel.

Programme :

Mardi :

- Présentation du stage, rencontre de chacun-e.
- Introduction à l'histoire de l'art écologique.
- Histoire de l'art écologique en lien avec les pratiques agricoles.
- Présentation de la ferme du Bec Hellouin sous un prisme artistique.
- Marche à travers la ferme et découverte de ces différents milieux.
- Pratiques somatiques d'ancrage et d'ouverture des sens.
- Poser une intention pour ses créations.
- Récolte de plantes à couleurs et de "motifs" à peindre.
- Atelier d'écriture.

Mercredi :

- Préparation des tissus (mordançage).
- Préparation des pâtes d'impression avec les plantes récoltées la veille.
- Choix des formes à peindre, travail d'esquisses.
- Peinture sur soie ou laine.

Jeudi :

- Peinture sur soie ou laine.
- Fixation des couleurs à la vapeur et finalisation des tentures
- Lecture de poésie
- Mettre en relation les œuvres avec le paysage et les espèces qui y vivent.
- Création d'un parcours d'œuvres et possibles activations. Visite guidée du parcours pour les employé-es et voisin-es de la ferme.



Informations générales



Les formateur.ices

Charles HERVE-GRUYER

Passionné depuis l'adolescence par la relation être humain-nature, il devient d'abord éducateur spécialisé, puis prend la mer à 21 ans à bord de son voilier école, avec des équipages d'enfants et d'adolescents. Pendant 22 ans, ils sillonnent tous les océans du globe en compagnie de scientifiques. À chaque escale, les jeunes partagent la vie des autochtones : Indiens d'Amazonie, Aborigènes d'Australie, Papous, Canaques... Ils sont encore aujourd'hui une profonde source d'inspiration ; Charles relate leurs enseignements dans un roman : « *La femme feuille* ».

Ces expéditions ont été racontées sous la forme d'une quinzaine de livres et de plus de 80 films diffusés dans de nombreux pays, produits et réalisés par Charles. Ce travail d'éducation à l'environnement et de vulgarisation scientifique, développé en particulier au sein de l'Education Nationale, a été salué par divers organismes et institutions qui lui ont décerné les Palmes Académiques et le Prix Global 500 de l'ONU.

Charles oriente ensuite sa recherche vers l'exploration de notre monde intérieur, étudiant la psychologie, la sophrologie, la gestion du stress, les massages du monde, les massages thérapeutiques. Il se forme au yoga en effectuant les formations de professeur avancé de l'école Sivananda. Il exerce la profession de thérapeute psychocorporel durant plusieurs années avant de créer la Ferme du Bec Hellouin avec son ex-épouse Perrine, soucieux d'explorer les pratiques agricoles les plus écologiques qui soient, inspirés par les années passées auprès des peuples premiers.

Il transmet l'expérience pionnière de la Ferme dans deux best-sellers co-écrits : « *Permaculture. Guérir la Terre, nourrir les hommes* », traduit en 8 langues, et « *Vivre avec la Terre* ». Il est aussi le directeur de la collection *Résiliances*, créée en 2022 avec sa fille Lila.

Charles aspire à explorer la guérison de la Terre et celle des êtres humains, deux dimensions qui semblent indissociables, afin de préparer un monde plus pacifique et respectueux du vivant.

Charles co-anime les formations en écoculture, «Traction animale paysanne» et «Artisanat du bois».



Lila HERVÉ-GRUYER

Lila s'est installée dans la vallée pour rejoindre l'aventure de la ferme après 7 ans en tant qu'éditrice aux éditions Ulmer. Lila éditait des livres pratiques autour de l'écologie, l'artisanat, la cuisine comme la collection Résiliences co-fondée avec Charles. Cela lui permet d'apprendre sans cesse, car quoi de plus nourrissant qu'une ribambelle d'autrices et auteurs vivant en plein air ?

Lila impulse une dynamique d'ouverture et de partage : portes ouvertes, transmission via les réseaux sociaux... Ses études de journalisme lui servent dans son quotidien normand : raconter l'histoire de cette ferme hors du commun via des vidéos ou l'écriture. Elle est en charge de la communication.

C'est aussi elle qui est en cuisine lors des formations, séminaires ou pour transformer les produits du jardin. Sa cuisine est la plus vivante possible : saine, généreuse et sensible tout en étant radicale sur l'aspect local et de saison. Cueilleuse dans l'âme, elle est passionnée de plantes sauvages comestibles et cultive des plantes médicinales sur l'île jardin. Elle travaille aussi le bois, vous retrouverez ses créations artisanales à la boutique.

Lila souhaite consacrer sa vie aux plantes. Un vecteur d'émancipation, d'épanouissement, de poésie qui l'anime. Elle est l'autrice de "Comment se lier d'amitié avec les plantes ?" aux éditions Cambourakis. Un essai poétique qui mêle récit intime de son installation en Normandie, quête de beauté et recettes avec les plantes.

Lila intervient dans les formations en écoculture, et anime sa formation «Cuisine vivante».



Rose HERVÉ-GRUYER

Depuis petite, elle puise dans la ferme sa passion des limaces, du vivant et des paysages comestibles. En quête d'un monde plus beau, résilient et vivant, elle intègre l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Lyon puis l'École Nationale Supérieure de Paysage de Versailles-Marseille, dont elle est diplômée en 2024.

Rose participe à la conception de projets variés en France et à l'étranger : microfermes, aménagement d'une aire permaculturelle en bord d'autoroute, jardins pour une maison d'hôte et parc dans un camping cinq étoiles... Travailler la terre lui plaît tout autant que dessiner des projets. Son ambition : améliorer la sécurité alimentaire des territoires. Un chantier pour toute une vie...

Curiosité et engagement la poussent à comprendre tous les aspects liés aux paysages contemporains, de la gestion de l'eau à celle de la pollution. Elle se forme en hydrologie régénérative, en pédologie, en connaissance de la faune avec la LPO, etc. Le paysage est pour elle un levier puissant de transformation écologique et sociale. A la Ferme où elle revient en janvier 2025, elle abreuve sa soif d'apprendre en étant coordinatrice des programmes de recherches scientifiques. Rien ne lui fait plus plaisir que de transmettre ses passions lors d'ateliers pratiques et théoriques, et d'accompagner des écoles.

Rose est facilitatrice dans «Créer un lieu d'abondance», et co-anime la formation «Accueillir la biodiversité».



Lilliam LLANES

Après une première carrière à Cuba en tant que violoniste dans différents orchestres, ainsi que bibliothécaire musicale, je deviens maman et je ressens très fortement le besoin de donner un sens différent à ma vie avec un métier engagé pour l'écologie. En effet, mon arrivée en France m'a ouvert les yeux sur ces problématiques.

L'envie de mener une vie plus saine et de me reconnecter au vivant m'a amenée à me passionner pour l'agriculture. Ainsi, je me suis formée et ai obtenu le Brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole (BPREA) puis j'ai travaillé en tant que salariée agricole en maraîchage biologique à Orléans.

Depuis 2024, j'ai la chance d'être responsable des cultures de la Ferme du Bec Hellouin, accompagnée par Charles qui me transmet son expérience. La lecture des livres de la ferme avait été l'une des clés de mon apprentissage.

Ici, je suis heureuse de bouger pour faire pousser de bons aliments tout en tissant des liens humains et en prenant soin du vivant. Mon projet est de donner le meilleur de moi-même pour renforcer et pérenniser la vocation nourricière de la ferme.

Lilliam intervient dans les formations en écoculture.



Mathilde GESTIN

Forte d'un parcours éclectique dans l'économie sociale et solidaire, Mathilde navigue depuis plus de dix ans entre coopération territoriale, coordination de projets, et accompagnement d'équipes engagées. Après avoir œuvré au sein d'entreprises d'insertion, de collectivités locales, et de tiers-lieux, elle met aujourd'hui son énergie au service de la Ferme du Bec Hellouin depuis 2025.

Elle y veille à la fluidité des rouages administratifs et au développement des nouveaux projets. Amoureuse des chevaux depuis toujours, elle a la joie d'expérimenter la traction animale avec Swan, la jument de trait de la ferme.

Mathilde est aussi formée à la médiation équine, une pratique qui vise à accompagner les humains vers un mieux-être grâce au lien sensible et puissant avec le cheval.

À l'intersection de ses engagements écologiques et sociaux, elle œuvre à cultiver la résilience du territoire en tissant des relations de travail et de cœur entre les habitant.e.s, dans une perspective de lien qui soutient, qui transforme, et qui libère.

Mathilde intervient dans les formations en écoculture et co-anime «Traction animale paysanne».



Martine MASSON

Suisse d'origine, Martine a grandi au contact de la nature et évolue depuis plus de 15 ans dans l'univers du bien-être naturel et des plantes médicinales. Formée à la droguerie et à l'herboristerie en Suisse, elle est aujourd'hui naturopathe et aromaturge, installée à Bernay en Normandie où elle accompagne des personnes en cabinet.

Déjà présente à la Ferme à travers les balades botaniques durant les portes ouvertes, Martine rejoint l'équipe en 2026 pour participer à la vie quotidienne de la Ferme en assurant une partie de la gestion administrative et les formations sur les plantes médicinales. Sa pédagogie associe connaissance des plantes, observation du vivant, usages traditionnels et approche pratique du quotidien.



Martine anime la formation «Se soigner avec les plantes».

Lancelot MOURGERE

Après une enfance bricoleuse dans le fond de l'Aveyron, un BTS en aménagement paysager en alternance, le jardinier élargit son regard et devient paysagiste-concepteur diplômé de l'École Nationale Supérieure de Paysage de Versailles Marseille en 2024.

Se formant notamment avec la LPO et au Parc National des Calanques, éternel curieux et profondément passionné, il s'investit dans l'observation, la connaissance, la protection de la flore et de la faune sauvage, ainsi qu'à la transmission auprès de publics variés depuis 2023. À travers les projets de jardins qu'il dessine ou réalise et la sensibilisation, il s'engage pour reconstruire nos liens au monde vivant. Il participe régulièrement à la vie de la ferme depuis 5 ans. *Lancelot est facilitateur de «Créer un lieu d'abondance» et co-anime la formation «Accueillir la biodiversité».*



Cédric LAURENT

Passionné depuis tout jeune par la nature, j'ai longuement erré dans les forêts de la Loire pour m'y émerveiller de ses êtres vivants, de son odeur, de son énergie. Grandir ne m'a pas fait abandonner ces passions que j'essaie de transmettre à mes garçons. Engagé auprès de la LPO, je participe notamment au suivi des rapaces de ma région.

Cultivateur amateur depuis bientôt 20 ans, j'aime comprendre, essayer, réessayer et donc apprendre. La permaculture est entrée en moi à la découverte des travaux de la ferme il y a de nombreuses années, ce qui fut un moteur supplémentaire pour tenter de tendre vers l'autonomie. Partager vos expériences lors des sessions de formation à venir seront de nouveaux enrichissements qui me ravissent par avance. *Cédric est facilitateur de «Jardinier Maraîcher».*



Michel BELLESTER

Je viens de fêter mes 50 ans et mes 23 ans de mariage avec Laure. Grand amateur d'activités physiques et de sensations fortes, je n'étais pas très motivé par les études, avant de connaître ma femme qui m'a un peu cadré, pour finalement finir Ingénieur. En 2018 j'ai fait un burn-out. Il a été une bénédiction car il m'a permis de me remettre en question.

Je me suis alors lancé dans la permaculture, tout d'abord en lisant les livres de Charles (je vous les conseille :-)) puis j'ai fait une formation permaculture humaine et là je me suis dit : pourquoi attendre avant de me lancer ? J'ai donc démissionné de ma société en 2022 et suivi des formations en perma, dont celle de Charles en maraîchage permaculturel (je vous la conseille aussi :-)).

Je suis actuellement en train de monter mon projet à Fontaine sous Jouy, pour être maraîcher professionnel sur petite surface, sur le modèle de la Ferme du Bec Hellouin. Ma femme me suit à 100 % et mes enfants sont très motivés pour m'aider, pendant les 10 premières minutes, après ils me disent que c'est trop fatigant !

Michel est facilitateur de «Jardinier-Maraîcher permaculturel».



Xavier MARION

La quarantaine engagée, installé en famille dans notre microferme permacole labellisée AB depuis 2023 située en Mayenne, je vis ma philosophie : protection et régénération du vivant. Et en pratique : entraide, troc et réemploi. Ancien cuisinier, aujourd'hui j'ai la tête dans le bocal : je confectionne confitures, cornichons, sauces tomates, jus de poire ou de raisin avec les produits de mes potager, verger et vignes.

J'ai participé à plusieurs formations à la ferme du Bec Hellouin et suivi une formation de pépiniériste avec Atmosvert.

C'est à chaque fois avec émotion et immense plaisir que je rejoins ce paradis qu'est la Ferme du Bec Hellouin !

Xavier est facilitateur de «Créer un lieu d'abondance».



Antoine MARIN

Antoine vient de quitter ses fonctions de chercheur au sein du groupe « Biodiversité cultivée et Recherche participative » de l'UMR BAGAP (Biodiversité, Agroécologie et Aménagement du Paysage) de l'INRAE-Rennes, pour devenir paysan-semencier en Bretagne. *Antoine intervient dans «Jardinier-Maraîcher» et «Créer un lieu d'abondance».*



Julien MERCHER

Jeune, je semais les pépins et noyaux de mes goûters. Aujourd'hui, je suis pépiniériste producteur en bio, zéro-phyto, dans le pays de Caux en Normandie avec ma compagne Lucie Lecuyer, où nous continuons d'écrire l'histoire des Pépinières Lecuyer.

Je partage et transmets au quotidien notre savoir-faire, notre expertise dans le domaine du fruitier et des écosystèmes comestibles, spécialités de la maison depuis plus de six générations.

Persuadés que les arbres doivent retrouver leur place au cœur du système, nous mettons en place, des terrains d'expérimentations pour établir le lien entre tradition et modernité, pour favoriser l'essaimage du concept d'écosystèmes nourriciers.

Nous accompagnons aujourd'hui des dizaines de projets de microfermes et plusieurs centaines de vergers afin de leur permettre d'être aussi autonomes que possible et d'accéder à la plus grande résilience. Nous produisons plus de 1000 variétés d'arbres, arbustes et vivaces comestibles parfaitement adaptés à nos latitudes. Le principe qui nous guide au quotidien est toujours de faire avec la nature et jamais contre elle !

Julien intervient dans «Créer un lieu d'abondance».



Baptiste HERAULT

Baptiste est spécialisé dans la traction animale depuis plus de 20 ans. Titulaire d'un Bac STAE en productions animales, d'un BTS Productions animales, et certifié Galop 7 en équitation ainsi que Galop 5 en attelage, il possède à la fois une expertise technique solide et une expérience concrète du terrain.

Son expérience recouvre : le dressage et la remise au travail d'équidés pour l'agriculture, la conception et l'usage d'outils adaptés à la traction animale maraîchère, la transmission de savoir-faire auprès de porteurs de projets agricoles, la participation à des projets de recherche et de démonstration à l'échelle nationale. Son approche repose sur la maîtrise technique, la sécurité et la recherche d'une relation de travail apaisée et fonctionnelle entre l'animal et l'être humain. *Baptiste co-anime la formation «Traction animale paysanne».*



Blandine BARTHELEMY

Sculptrice-paysanne, je vis et travaille en Pays d'Auge, Normandie. Diplômée des Beaux-Arts de Caen en 2009, je deviens graphiste à mon compte. En 2015, je décide de changer de vie et pars faire le tour du monde en trottinette musculaire, en autonomie pendant 5 ans.

De retour en France, je m'enracine en Normandie pour mener plus loin cette quête du bien vivre à travers une vie paysanne et artisanale. Mes activités sont liées aux saisons, à la subsistance, à l'artisanat. Je privilégie les savoir-faire anciens et les outils manuels. L'arbre, symbole de la vie paysanne bocagère, est un pilier de mon quotidien, de la forêt-jardin jusqu'aux taillis de la lisière, des chemins creux bordés de trognons jusqu'au bosquet en libre évolution, d'où je tire matière à vivre et à sculpter. *Blandine co-anime la formation «Artisanat du bois».*



Justine LEBAS

Après avoir étudié la gastronomie française et le design culinaire, elle a découvert une discipline qui allait devenir son obsession : la boulangerie au levain naturel. Le pain, symbole de partage et de convivialité, est devenu un élément central de sa table. Aujourd'hui, elle est libre de se déplacer avec son four à pain, monté sur remorque, ce qui lui permet de partager sa passion dans divers lieux.

Justine croit fermement que la cuisine doit être un reflet de notre environnement, un hommage à la terre qui nous nourrit. Son rêve est de voir les gens se rassembler autour de la table, de partager des histoires, des rires et des souvenirs, tout en savourant des plats qui nourrissent non seulement le corps, mais aussi l'âme. Ainsi, à travers sa poésie culinaire, elle continue d'explorer le comestible, d'innover et de créer des expériences mémorables. *Justine anime la formation «Micro-fournil au levain naturel».*



Morgane KLING

Après avoir passé 20 ans dans la fonction publique et parcouru le territoire, j'ai à coeur de restaurer depuis 2022 un ancien moulin à eau, pour l'orienter vers le monde de demain en gagnant chaque jour en autonomie et en résilience.

C'est dans ce cadre que j'ai pu enfin me consacrer à la vannerie. Formée auprès d'une artisane vannière normande, Gwenvannerie, puis à l'école nationale d'osiericulture et de vannerie à Fayl Billot et actuellement en accompagnement professionnel auprès de K. Couturier, j'ai à coeur d'explorer tout le vivant qui pousse autour de moi pour le tresser en étant totalement autonome dans mes matières premières et bien sûr à force d'apprentissages et d'expériences, de parvenir à l'excellence dans ma production... *Morgane anime la formation «Vannerie sauvage».*



Louise TRAON

Louise a installé son atelier dans les puces de Saint-Ouen (93). Elle y fabrique des petites séries en grès émaillé dont la forme et la couleur sont pensées avec les matériaux qu'elle récolte. Elle cherche des terres solides pour une poterie du quotidien et développe une gamme d'émaux satinés qui rappellent l'origine minérale dont ils proviennent.

Cendres, granit, craie et argiles sauvages, sont ses matières premières principales qui alimentent un travail constant de recherches.

Après un CAP de tourneur-potier, elle transmet désormais son savoir-faire à différents publics. Elle enseigne la céramique à l'université de Paris 1 et intervient régulièrement pour des démonstrations et reproduction de pièces pour l'unité d'archéologie de Saint-Denis. *Louise anime la formation «Poterie paysanne».*

Carmen BOUYER

Artiste basée à Paris, Carmen crée des peintures sur papier et textile depuis plusieurs années pour soutenir des pratiques de soin et de réciprocité avec les plantes cultivées et sauvages, les forêts, les zones humides ou les rivières.

Ces créations sont réalisées à partir de matériaux naturels. Son travail s'inscrit dans le mouvement de l'art écologique qui réunit, par des pratiques collaboratives, l'éco-conception de langages symboliques riches et des actions de terrain concrètes en faveur de la transition.

Elle expose en France, aux Etats-Unis et en Turquie.
Carmen co-anime la formation «Artisanat du bois».



Informations pratiques

Inscription

L'inscription s'effectue sur notre site : www.fermedubec.com. Les règlements se font uniquement en ligne. L'inscription est effective uniquement après réception d'un acompte représentant 30 % des frais pédagogiques du stage. Le solde, incluant l'option retenue pour l'hébergement, doit être réglé un mois avant le début du stage. Les conditions d'annulation sont décrites dans le Règlement intérieur de la Ferme du Bec Hellouin. L'inscription suppose l'acceptation sans réserve de la Charte éthique et du Règlement intérieur de la Ferme, présenté plus bas.

Hébergement

Un hébergement simple, mais convivial, est proposé sur place, dans la limite des places disponibles.

- **Hébergement en dortoirs** : 30 € par nuit, par personne. Une couette et un oreiller sont fournis, mais il vous faudra apporter drap de dessous, housse de couette et taie d'oreiller.

- **Hébergement sur futon dans la salle de formation, ou en camping dans la ferme** : 15 € par nuit, par personne. Il vous faudra apporter tout votre matériel de couchage et, le cas échéant, votre tente.
- **Hébergement dans le wigwam** : 50 € par nuit, par personne. Il s'agit d'une tente ronde de 5 mètres de diamètre installée sur un plancher en bois, inspirée de celles des Amérindiens. Elle accueille deux couchages. Il n'y a ni eau, ni électricité, ni sanitaires, mais le wigwam est situé en bordure de la plage, de l'étang et de la forêt-jardin, dans un cadre de nature préservée. Il vous faudra apporter drap de dessous, housse de couette et taie d'oreiller.

De nombreux hébergements (gîtes ou chambres d'hôtes) sont disponibles à proximité. Pour les stages se déroulant en haute saison, nous vous recommandons de réserver longtemps à l'avance si vous choisissez cette option.



Déroulé du stage

Accueil à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver la veille au soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 19 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner sur place la veille au soir ni de petit-déjeuner le premier jour du stage, merci d'apporter vos repas froids. Fin de la formation à 17 h. Il n'est pas possible de rester à la ferme ce soir-là.

Une tradition s'est instaurée : célébrer la fin de la formation par une soirée festive la veille du dernier jour. Chacun.e est invité à apporter une spécialité culinaire et une boisson de sa région. Les instruments de musique sont bienvenus !

Une aide de chacun.e est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : mise en place des couverts et débarrassage au moment des repas, petit ménage...

Des stagiaires acteur.ices de leur formation

L'investissement des stagiaires est essentiel, chacun partageant, selon ses moyens et son désir, ce qu'il sait, ce qu'il est. La plupart des formations sont prolongées par des échanges d'informations et des partages d'expériences entre stagiaires.



La Ferme du Bec Hellouin : un cadre exceptionnel

Les stagiaires bénéficient de l'écocentre et des jardins et vergers expérimentaux de la Ferme du Bec Hellouin où sont mis en pratique de nombreux concepts de la permaculture. Le fait que les formations se déroulent au cœur d'une vraie ferme en production diversifiée est un atout important, qui permet aux enseignements en permaculture et écoculture de se fonder sur une expérience qui fonctionne réellement.



L'écocentre du Bec Hellouin

Un écocentre de formation a été bâti au cœur de la ferme, lieu de rencontres et d'échanges entre des chercheurs, des paysans, des étudiants de France et d'ailleurs.

L'écocentre du Bec Hellouin, bâtiment bioclimatique construit à partir de charpentes datant des xvie et xviiie siècles, est une réalisation exemplaire d'un point de vue esthétique et environnemental. Il associe le meilleur de la tradition aux technologies contemporaines de construction écologique.

Une ferme positive en carbone

Nous désirons ardemment pratiquer l'ensemble de nos activités sans dégrader la planète. Depuis 2003, nous cherchons à réduire notre empreinte carbone, par exemple en utilisant des outils manuels plutôt que des outils à moteur thermique. 100 % de l'électricité utilisée dans la ferme et l'écocentre est d'origine renouvelable.

En 2017 nous avons décidé d'aller plus loin encore en compensant l'intégralité des émissions liées à nos divers programmes. Un bilan carbone a été réalisé en partenariat avec le cabinet de conseil Carbone 4. Nous produisons des fruits et des légumes zéro carbone, et cherchons à compenser l'intégralité des émissions liées aux formations et aux programmes de recherche. Vos trajets pour venir aux formations seront compensés par la plantation d'arbres fruitiers.

« L'agriculture n'a pas seulement pour but de faire des récoltes. Elle sert aussi à éduquer et perfectionner les êtres humains. »

Masanobu Fukuoka, paysan au Japon et auteur

Accessibilité

La Ferme du Bec Hellouin s'engage à favoriser l'accessibilité de ses formations aux personnes en situation de handicap. Voici un récapitulatif des mesures mises en place et les engagements de notre organisme de formation :

- **Lieux de formation**

La partie théorique des formations se déroule au premier étage de l'éco-centre de la Ferme du Bec Hellouin, un bâtiment accessible aux personnes à mobilité réduite au RDC seulement. Le sol extérieur est de type terre battue gravillonnée, sans marche ni obstacle majeur. Les autres espaces de la ferme (jardins, vergers, champs) présentent des irrégularités de terrain. Il est possible d'adapter la partie pratique aux contraintes physiques des stagiaires (réduction du port de charge, adaptation des postures).

Il n'y a pas d'hébergement PMR sur place. En cas de besoin, nous pouvons orienter les participants vers des solutions d'hébergement accessibles à proximité.



- **Contenus pédagogiques**

Tout le savoir théorique de la formation est accessible via le livre « Vivre Avec La Terre » (Perrine et Charles Hervé-Gruyer, Actes Sud). Certains visuels sont projetés lors des sessions théoriques.

Des ajustements pédagogiques sont possibles selon les besoins : adaptation du rythme, temps supplémentaire, appui individualisé, etc.

- **Équipe et référent handicap**

Mathilde Gestin est référente handicap et s'assurera que tout soit mis en œuvre pour favoriser l'inclusivité de la formation. Pour toute question relative à votre parcours de formation, vous pouvez la contacter à l'adresse suivante : mathilde@fermedubec.com



Assurances

Chaque stagiaire devra avoir souscrit une assurance adaptée pour les activités pratiquées durant la formation. En cas de dommage corporel (non causé par un tiers) survenant durant la formation, y compris lors des activités pratiques proposées dans le cadre de la formation, c'est l'assurance maladie du stagiaire, ainsi que sa complémentaire santé s'il en dispose, qui le couvrent.

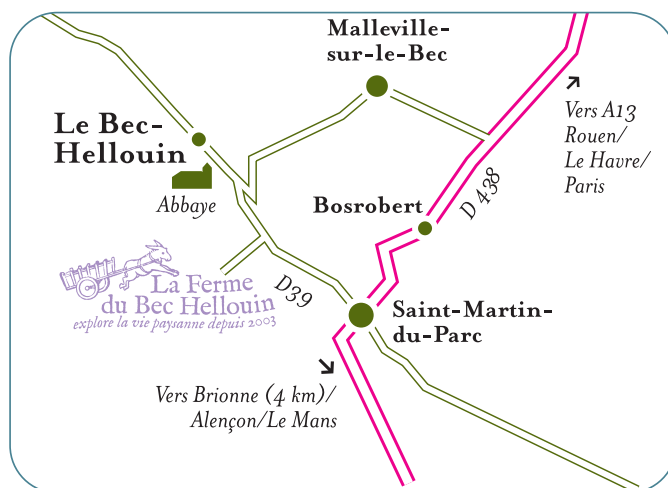
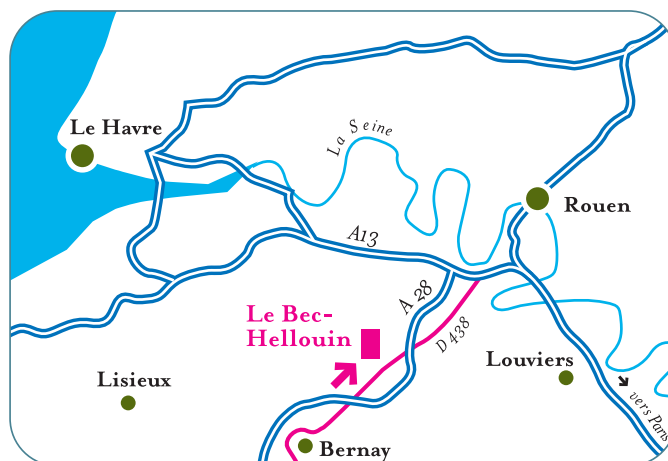
La Ferme du Bec Hellouin déclare avoir souscrit une assurance responsabilité civile auprès de GROUPAMA. Cette assurance responsabilité civile couvre les dommages corporels, matériels et immatériels consécutifs à un dommage corporel ou matériel garanti, causé à autrui (voir contrat d'assurance pour clause exacte).

Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation doit être immédiatement déclaré par le stagiaire accidenté ou les personnes témoins de l'accident, au responsable de l'organisme.



Plan d'accès

À un kilomètre de la ferme, le village du Bec Hellouin est classé parmi les Plus Beaux Villages de France. La Ferme est située à 135 km de Paris (1 h 45 de route), 45 km de Rouen, 25 km de la gare TGV de Bernay, 6 km de la gare de Brionne.



Charte d'éthique

de l'École de Permaculture et de la Ferme du Bec Hellouin pour la prévention des violences sexistes et sexuelles

Préambule

Depuis leur création, l'Ecole de Permaculture du Bec Hellouin et la Ferme du Bec Hellouin ont fait du respect de chacun.e leur priorité. La lutte contre toutes les formes de violences sexistes et sexuelles est une priorité majeure. Nous nous engageons à une absence totale de tolérance pour tout agissement ou tout comportement sexiste au sein de l'Ecole de Permaculture et de la Ferme du Bec Hellouin.

Prévenir

Prévenir les agissements sexistes au sens défini par le Code du travail s'impose à nous comme une nécessité : « tout agissement lié au sexe d'une personne, ayant pour objet ou pour effet de porter atteinte à sa dignité ou de créer un environnement intimidant, hostile, dégradant, humiliant ou offensant ». La violence peut être de nature physique, psychologique, administrative, économique ou sexuelle.

Cet engagement se traduit entre autres par :

- La sensibilisation de l'équipe de formateurs.trices, facilitateurs.trices, des salariés et stagiaires de l'Ecole de Permaculture du Bec Hellouin et de la Ferme du Bec Hellouin.
- La responsabilité de Charles HERVÉ-GRUYER, en tant que responsable de ces deux structures, de veiller à ce qu'aucun

propos ou comportement sexiste ne soit toléré lors des réunions, formations et dans l'ensemble des activités.

- La possibilité pour chaque membre, stagiaire ou intervenant à l'Ecole et à la Ferme de signaler ou réguler des propos ou comportements sexistes.

Réagir

Les responsables et les équipes de l'Ecole et de la Ferme du Bec Hellouin sont tenus de réagir et de tout mettre en œuvre pour faire cesser tout propos ou comportement sexiste au sein de ces structures. Aucun signalement ne restera sans réponse.

Toute personne témoin ou victime de violence sexiste ou sexuelle est tenue de les dénoncer auprès des responsables de l'Ecole et de la Ferme du Bec Hellouin ainsi que, selon la gravité des faits, auprès des autorités compétentes.

Charles HERVÉ-GRUYER s'engage à apporter écoute, protection et soutien à la personne ayant été victime ou ayant dénoncé une situation de violence sexiste ou sexuelle, et à l'accompagner, le cas échéant, dans la gestion du dossier. Cet accompagnement se fera toujours dans la transparence sur les actions envisagées et les démarches possibles.

Cette charte sera communiquée dans les documents de l'Ecole de Permaculture (programme des formations et site web) et affichée dans l'écocentre de la Ferme du Bec Hellouin.



Conditions générales de vente applicables aux stagiaires pour l'Ecole de Permaculture du Bec Hellouin

A – Objet et champ d'application

Les présentes conditions générales de vente (CGV) ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles La société ARCHIPEL, dont le nom commercial est Ecole de Permaculture du Bec Hellouin, Société par Actions Simplifiée dont le siège est sis 1, sente du moulin au cat, 27 800 LE BEC HELLOUIN, représentée par son président Charles HERVE-GRUYER, consent au client (« Le Client »), qui l'accepte, une formation issue de l'offre de formations de l'Ecole de Permaculture du Bec Hellouin (la « formation »).

Ces CGV sont susceptibles d'être mises à jour en cours d'exercice. Ces modifications ne peuvent ouvrir de droit à aucune indemnité au profit du Client. Ces CGV concernent l'ensemble des formations proposées et réalisées par la Société ARCHIPEL.

B – Modalités d'inscription

Les inscriptions se font uniquement en ligne, via le site de réservation www.fermedubec.com au travers d'un formulaire d'inscription.

Un courrier électronique automatique d'accusé de réception contenant la facture parviendra à l'adresse renseignée dans le formulaire d'inscription.

Toute inscription ne pourra être validée en inscription effective et définitive qu'au versement d'un acompte de 30 % du montant des frais pédagogiques de la formation et qu'à la signature de la convention de formation.

Le règlement de l'acompte de 30 % implique l'adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales, à la Charte éthique et au Règlement intérieur de la Ferme du Bec Hellouin, qui seront joints à la convention de formation.

Le solde sera à verser au moins 30 jours avant le début de la formation. Le non-versement du solde dans la période impartie sera considéré comme une annulation. En cas d'inscription moins de 30 jours avant le début de la formation, celle-ci sera à régler en totalité.

Le formulaire d'inscription permet la récolte des besoins des stagiaires et la vérification de la conformité aux prérequis de chaque formation. Un stagiaire peut se voir refuser l'accès à la formation s'il ne répond pas aux prérequis énoncés, les frais d'inscription lui seront alors remboursés intégralement. Toute commande est ferme et définitive.

Les inscriptions sont possibles dans la limite des places disponibles. Elles sont clôturées au plus tard 7 jours avant le début de la formation. Une confirmation écrite est envoyée par mail au participant au plus tard une semaine avant le démarrage.

C – Modalités de paiement

Les prix de ventes sont indiqués en Euros, nets de taxe.

Frais pédagogiques : les acomptes et soldes sont à régler via le site internet de la Ferme du Bec Hellouin. Si un.e stagiaire ne parvient pas à payer via le site de réservation en ligne, une autre modalité de paiement (virement bancaire) lui sera proposée.

Repas : les frais de repas (petit-déjeuner, déjeuner et dîner), lors du séjour, ne sont pas inclus dans le coût de la formation. Ils seront à régler directement au chef cuisinier le premier jour de la formation. Attention, aucun dîner n'est prévu le dernier jour de formation. Le règlement se fait en chèque ou en espèces.

Hébergement : en cas d'hébergement à la Ferme du Bec Hellouin, les frais d'hébergement devront être réglés sur place, le premier jour de la formation, par chèque bancaire à l'ordre de la Ferme du Bec Hellouin, ou espèces.

Délai de rétractation : conformément à l'article L.121-21 du code de la consommation, le client dispose d'un délai de 14 jours à compter de l'inscription en ligne pour exercer son droit de rétractation.

Annulation : en cas d'annulation du fait du stagiaire, une retenue sera effectuée si le délai de rétractation est dépassé. Elle sera de 25 % des frais de formation si le désistement a lieu plus de 30 jours avant le début du stage, et de 75 % des frais de formation si le désistement a lieu moins de 30 jours avant le début du stage. Si le stagiaire décide d'écourter sa formation, aucun remboursement ne sera dû.

En cas d'annulation par l'organisateur, si le nombre d'inscrits n'est pas suffisant notamment, les acomptes ou soldes seront intégralement remboursés, sans donner droit à une indemnisation supplémentaire.

D – Renseignements et réclamations

Toute demande d'information ou réclamation du Client relative aux CGV devra être formulée par écrit à l'Organisme de formation qui s'efforcera d'y répondre dans les meilleurs délais.

E – Gestion des données à caractère personnel

Les informations recueillies sur le Client font l'objet d'un traitement informatique réalisé par Archipel et sont indispensables à l'organisation et à la réalisation de la formation. Ces informations personnelles sont également conservées aussi longtemps que nécessaire pour l'exécution de la formation.

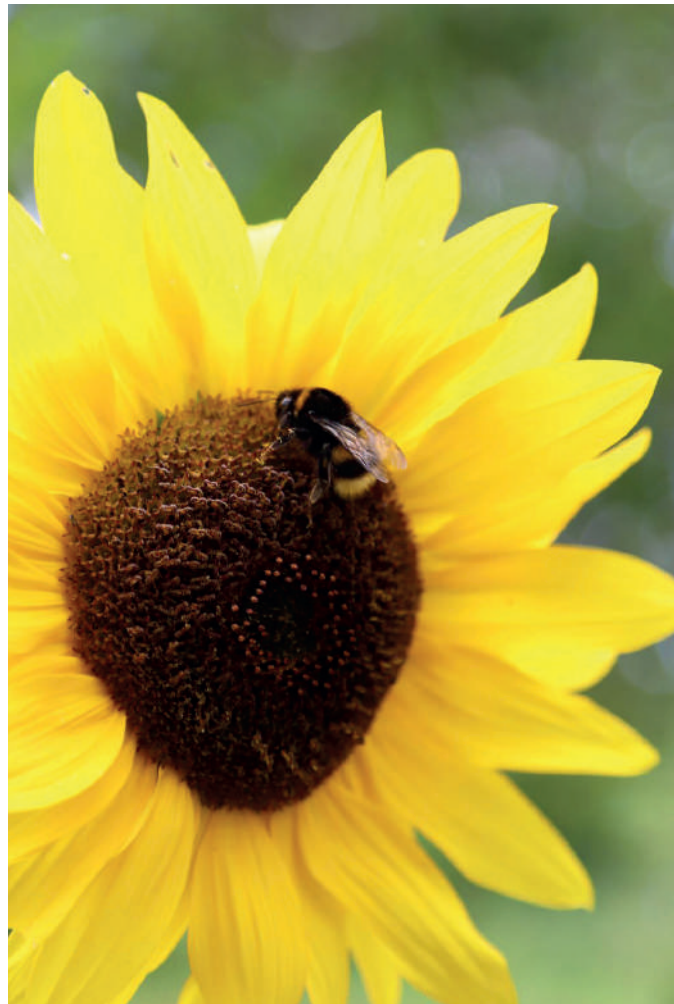
L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux employés du Responsable de traitement, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés à Archipel par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées, sans que l'autorisation du Client ne soit nécessaire.

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, telle que modifiée par la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, et par le Règlement Européen n°2016/.679, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, et de portabilité des données le concernant, ainsi que du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, droits qu'il peut exercer en s'adressant au responsable de traitement à l'adresse électronique : eco-centre@fermedubec.com en joignant un justificatif de son identité valide.

Nous espérons que ce programme, pensé avec amour, avec des formateur.ices de haut niveau, vous donnera envie de vous former à la ferme pour gagner en autonomie et vivre en harmonie avec le vivant !

Vous pouvez nous suivre sur Instagram, Facebook, TikTok, LinkedIn et YouTube.

Nous proposons chaque mois un Carnet de bord de la Ferme. Pour le recevoir, il vous suffit de rentrer votre adresse mail sur la page d'accueil de notre site www.fermedubec.com.



Renseignements complets sur www.fermedubec.com

La Ferme du Bec Hellouin - 1, sente du Moulin au Cat - 27800 LE BEC HELLOUIN

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 23 27 01662 27. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Crédits photos : Ferme du Bec Hellouin, Claudius Thiriet, Charles, Lila, Rose et Fénoua Hervé-Gruyer, Flavia Sistiaga, Alexis Maingusson, DR.