



PROGRAMME DES FORMATIONS 2021



MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE | PERMACULTURE | AGROÉCOLOGIE
DESIGN | CONSEIL | FORMATION | INNOVATION | MISE EN RÉSEAU

Les Jardins de Brenne ?

C'est quoi ?

Les Jardins de Brenne, c'est une ferme en cours de création qui a vu le jour à la fin de l'année 2019 et qui rentrera en production au printemps 2021.

Les Jardins de Brenne, c'est une ferme en maraîchage biologique diversifié qui propose des légumes locaux, frais et de saison aux habitants du territoire et des villes voisines. C'est aussi un atelier de poules pondeuses élevées en plein air et en pâturage tournant afin de régénérer nos sols tout en améliorant l'état de santé de nos animaux.

Les Jardins de Brenne, ce sont des pratiques agricoles innovantes qui associent une triple performance : économique, écologique et sociale. Ces pratiques s'inspirent du maraîchage sur petite surface, de l'agroécologie et de la permaculture.

Les Jardins de Brenne, c'est aussi des conseils à l'installation et au design, des formations et des accompagnements personnalisés. Nous sommes conscients de l'urgence de la transition écologique. Celle-ci ne se fera pas sans des porteurs de projets parfaitement formés. Nous souhaitons donc contribuer à cette transition en participant également à l'essaimage de modèles agricoles durables.

Les Jardins de Brenne, c'est un démonstrateur, un lieu d'expérimentations, d'innovations, de production de connaissances et surtout, de partages d'expériences et d'échanges. L'ancrage territorial et le travail en réseau sont nos deux fils conducteurs.

Venez découvrir avec nous les joies d'une révolution agricole !
Bienvenue à vous dans cette folle mais passionnante aventure !

Camille & Luigi.





par Camille & Luigi

Les Jardins de Brenne ? C'est qui ?

C'est nous ! Camille & Luigi !

Camille, docteure en pharmacie et ingénieure agronome, passionnée par la botanique, l'approche systémique et l'agroécologie.

Luigi, de formation scientifique, un BPREA en poche et formé à la rénovation de bâtiments anciens, passionné par les outils, le travail du bois et les constructions traditionnelles.

Le hasard nous a réunis et nous avons décidé de tracer notre route ensemble.

Après avoir travaillé deux ans sur la Ferme biologique du Bec Hellouin puis 18 mois à Lille sur une ferme urbaine expérimentale que nous avons conçue, créée et gérée pour le compte d'une entreprise, nous voilà prêts à passer le cap de l'installation et à créer notre propre ferme.



FORMER LES AGRICULTEURS ET LES JARDINIERS DE DEMAIN 1/2

Le modèle agricole proposé par la permaculture et l'agroécologie repose sur la connaissance : des écosystèmes et de leur fonctionnement, de l'agronomie, des plantes et des insectes, du sol... Le suivi et l'observation constituent le point de départ de toutes nos démarches, que ce soit lors de la conception du lieu ou lors de sa gestion quotidienne.

Les pratiques du micro-maraîchage bio-intensif font appel à des outils et des savoir-faire nouveaux dont la maîtrise technique nécessite plusieurs années de pratiques et d'exercice. Le pilotage au quotidien d'une microferme fait appel à des outils d'organisation et de planification qu'il faut apprendre à concevoir et à maîtriser.

Les connaissances et les compétences à avoir pour devenir maraîcher et concevoir sa microferme en permaculture sont nombreuses, complexes et demandent du temps pour être pleinement et correctement assimilées.

Lorsque nous travaillons sur la Ferme biologique du Bec Hellouin, nous intervenons régulièrement dans les formations dispensées par l'Ecole de permaculture. Nous avons pu nous rendre compte des enjeux réels qui existent aujourd'hui autour de la formation des porteurs de projet mais aussi autour de la production et de la transmission des connaissances. Ces constats ont été renforcés lors de notre expérience lilloise durant laquelle nous avons eu l'occasion de former plusieurs profils (personnes en insertion, stagiaires agronomes, porteurs de projets...).

La solidité de la formation est déterminante pour la réussite d'un projet d'installation.

Nous n'avons que trop vu de porteurs de projets sortir de quelques semaines d'enseignement théorique, enchaîner quelques jours de pratiques et se lancer dans une installation. Acquérir les connaissances est la première étape. Mais elle ne suffit pas. Il faut aussi assimiler et développer les bonnes compétences puis apprendre à travailler avec le bon rythme, respecter les postures et les cadences. Ensuite, apprendre à devenir autonome, puis force de proposition. Pas à pas, on développe une vision globale et on devient capable de prendre des décisions. Au final, on apprend à sortir de sa zone de confort : tirer des enseignements du passé et du présent pour construire différemment l'avenir et innover.



FORMER LES AGRICULTEURS ET LES JARDINIERS DE DEMAIN 2/2

Amoureux tous les deux de notre métier, convaincus du potentiel du micro-maraîchage bio-intensif inspiré de la permaculture et désireux de partager notre passion, nous souhaitons contribuer à l'essaimage des modèles agricoles durables en proposant de former et d'accompagner les porteurs de projets d'aujourd'hui, les agriculteurs de demain, mais également tous les acteurs désireux de s'investir pour une agriculture à la fois novatrice, productive et durable.

Aux Jardins de Brenne, créer une ferme n'est pas une fin en soi. Notre objectif est de créer un lieu de partages, d'échanges, de formations et d'informations et surtout de production de connaissances.

Charles et Perrine Hervé-Gruyer, co-fondateurs de la Ferme biologique du Bec Hellouin, nous ont encouragés à nous aventurer dès que possible dans l'univers de la formation, conscients tous deux des besoins actuels et des enjeux qui s'y cachent. Ils nous ont conseillés pour la création de notre première formation et nous les remercions sincèrement d'avoir témoigné une telle confiance à notre égard.

Aux Jardins de Brenne, nos expériences respectives nous ont permis d'acquérir des compétences nous permettant d'envisager légitimement ce type d'activité.



NOS FORMATIONS 1/2

PRIVILÉGIER UNE DÉMARCHE INDUCTIVE POUR ACCÉLERER L'APPRENTISSAGE

Dans la mesure du possible, nous réfléchissons nos formations dans une démarche inductive. Il est primordial pour nous que les connaissances et leurs constructions viennent de nos stagiaires. C'est, pour nous, un véritable gage d'appropriation des connaissances et des démarches. Sans nous mettre pour autant en retrait, nous souhaitons éviter les enseignements dogmatiques durant lesquels les différents éléments pédagogiques sont énoncés de manière unidirectionnelle. L'essentiel pour nous est que chacun de nos stagiaires s'approprie les schémas de pensée et repartent avec les clés pour développer une approche systémique globale sur son propre projet.

Pour cela, nous privilégierons le plus possible les échanges et les discussions. Chacun viendra avec ses connaissances et ses questionnements et c'est en synthétisant les apports de chacun que nous construirons la formation. Bien évidemment, nos connaissances, nos interventions et nos supports, à nous formateurs, permettront de compléter et d'organiser les différentes informations afin que chacun dispose d'un enseignement le plus exhaustif et construit possible.



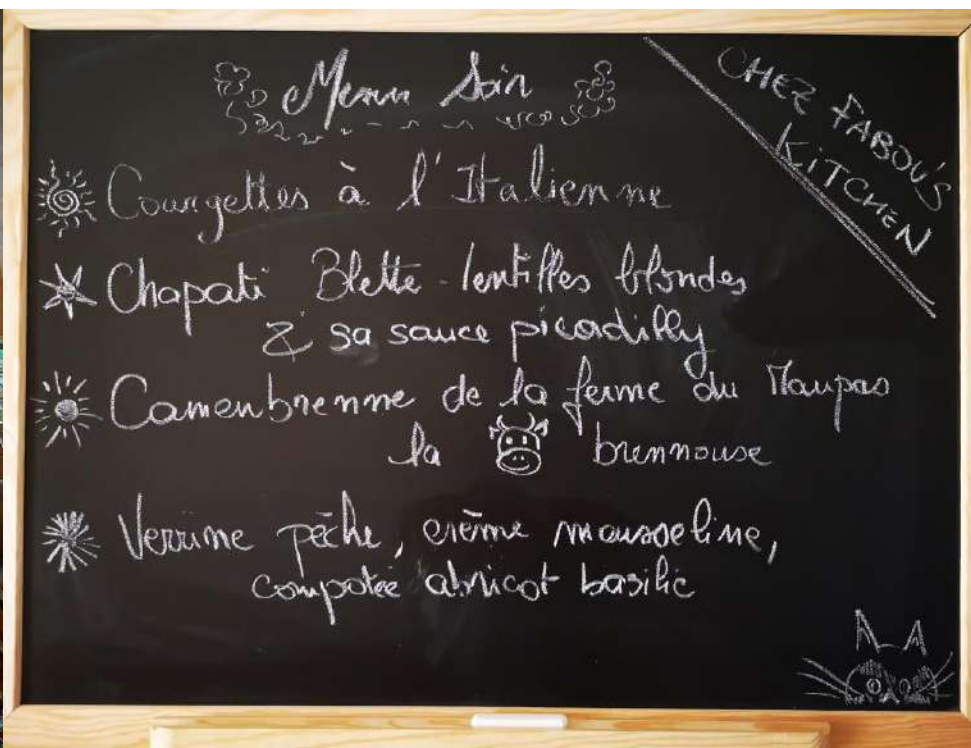
NOS FORMATIONS 2/2

PERMETTRE LE PARTAGE ET L'ÉCHANGE DANS LA CONVIVIALITÉ

Nous sommes convaincus qu'une formation est une co-construction entre des formateurs et des stagiaires. L'investissement de ceux-ci, leur participation, leurs partages d'expériences, sont autant d'éléments qui viennent nourrir la formation, enrichir son contenu et alimenter les liens humains. De notre côté, nous sommes conscients que nous devons également proposer un cadre propice à de tels partages.

Pour des raisons de confort, nous avons fait le choix d'organiser la partie théorique de nos formations en dehors de la ferme. Celles-ci auront lieu dans l'espace de travail situé sur la commune voisine. La Brenne Box de Mézières-en-Brenne est un espace de co-working. La salle de conférence nous permettra d'assurer nos enseignements théoriques dans un lieu confortable.

Pour les formations longues (5 jours), les repas du midi et du soir seront proposés par Fabien Prud'Homme. Après 7 années passées dans les cuisines de la Ferme biologique du Bec Hellouin, Fabien a fait le choix de créer son entreprise pour proposer ses services de chef cuisinier. Il préparera des repas végétariens à base de produits locaux, frais et de saison.



NOTRE EQUIPE

Les formations seront assurées par deux formateurs : Camille Joyeux et Louis-Jean Morin, co-créateurs des Jardins de Brenne, aidés par Fabien Prud'Homme (chef cuisinier) et Nathalie Simon (facilitatrice et formatrice).

DOMAINES DE COMPÉTENCES

Compétences didactiques et pédagogiques | Formations théoriques et pratiques | Supports pédagogiques | Vulgarisation et transmission des connaissances scientifiques et techniques

Pratique agricole (élevage, arboriculture et maraîchage), création de fermes (approche systémique, permaculture et agroécologie), planification, mise en culture, suivi et soin des cultures, récoltes, préparation des commandes et vente, suivi et soins aux animaux, traite, transformation...

Gestion d'équipe, animation de groupes de travail | Gestion de chantiers | Conception, création et maîtrise d'œuvre | Diagnostic territorial et synthèse interdisciplinaire | Démarche scientifique



Louis-Jean dit "Luigi"

2019 - **Création des Jardins de Brenne** (36)

2018-2019 - Lille (59)

Expert chef de cultures dans le cadre d'un projet expérimental : conception et création d'une ferme urbaine pilote en maraîchage biologique diversifié, mise en culture et suivi des productions, récolte et vente auprès d'une clientèle de restaurateurs.

2016-2018 - **Ferme biologique du Bec Hellouin** (27)

Maraîcher, création et amélioration d'outils liés au maraîchage bio-intensif en permaculture, **formateur**, développement des techniques de traction animale et d'élevage ovin, construction de bâtis traditionnels et de mobilier sur-mesure.

2017 - **Prestation de service en création d'un jardin** nourricier et aménagement de l'espace selon les méthodes permaculturelles - (27)

2015-2016 - **BP-REA** (Brevet Professionnel Responsable en Exploitation Agricole) - CFPPA Naturapolis - Indre (36) - Spécialisation en élevage caprin transformation fromagère et grandes cultures.

Visites de fermes, stages et travaux saisonniers sur différents modèles agricoles.



Camille

2019 - **Création des Jardins de Brenne** (36)

2018-2019 - Lille (59)

Experte agronome dans le cadre d'un projet expérimental : conception et création d'une ferme urbaine pilote en maraîchage biologique diversifié, création d'un support de formation et de divers supports d'aide à la gestion de la production

2016-2018 - **Ferme biologique du Bec Hellouin** (27)

Coordinatrice éditoriale (collaboration avec Charles & Perrine Hervé-Gruyer pour la rédaction du manuel Vivre avec la Terre), **formatrice**, réalisation des supports pédagogiques, **assistante maraîcher**.

2015 - Diplôme d'Etat de **Docteur en Pharmacie** / Université de Lorraine - Nancy (54)

Thèse d'exercice - Améliorer et renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations du Sud face au défi du développement durable. Les solutions de l'agroécologie. Etude du cas du Moyen-Ouest du Vakinankaratra de Madagascar.

2013-2014 - Formation post-ingénieur bac+6, IPAD, **Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable** / Institut des Régions Chaudes de Montpellier SupAgro - Montpellier (34)

2013 - Diplôme d'**ingénieur agronome** / ENSAIA - NANCY (54)

Stage ingénieur de fin d'études en Agriculture de Conservation à Madagascar - GSDM (Groupement Semi-Direct de Madagascar) / CIRAD

Visites de fermes, stages et travaux saisonniers sur différents modèles agricoles.



Nathalie

J'ai commencé la cuisine en **Martinique** dans un **restaurant italien** avec une saison en Italie pour bien m'imprégner des codes culinaires du pays. J'ai ensuite travaillé dans un **restaurant mexicain** puis un **restaurant traditionnel français** où j'ai pu m'initier à la cuisine créole et française.

Je suis retourné en métropole pour faire une saison à Val Thorens dans un relais château. Puis 8 ans au **restaurant du Sénat** où j'ai pu parfaire mon expérience à travers des banquets et cocktail jusqu'à 500 personnes et une cuisine traditionnelle française. J'ai ensuite passé 7 ans à la **ferme du Bec Hellouin** où j'ai travaillé avec de nombreux maraîchers tout en découvrant et me dirigeant vers la **cuisine végétarienne** et ces possibilités infinies.

Aujourd'hui je suis désormais à mon compte et propose diverses prestations : buffets, repas gastronomiques, transformation...

Je suis un cuisinier très **proche de la nature** avec un vrai **désir de cohérence** à travers le **ravitaillement local**, la **saisonnalité** et l'utilisation de produits sains, savoureux cultivés avec le désir de nourrir et non de faire du profit.

Fabien



Manager de Projet, pendant 20 ans à l'International, et un peu **globetrotter** j'ai parcouru le monde au fil de mes projets mais également avec mon sac à dos pour me déconnecter de la vie et me reconnecter aux autres et à la nature. Asie, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique, à pied, en stop, volontaire en réserve naturelle, solidarité médicale et éducative, aux USA où j'ai vécu entre immensité et décadence. Toutes ces expériences enrichissantes qui m'ont menée à aujourd'hui.

J'ai cessé mon activité professionnelle pour amorcer ma transition vers ma nouvelle vie en Janvier 2018 et **me former pendant 2 ans et demi** avec les références de la permaculture en France et en Belgique : Maraîchage et Microferme à la Ferme du Bec Hellouin (Normandie), Cours de Certification à la Permaculture et de Design Permaculturel à la ferme de Desnié (Belgique), BPREA en maraîchage bio au CFPPA de Pamiers pendant lequel j'ai rencontré Camille et Luigi, les co-fondateurs des Jardins de Brenne, pour réaliser mon stage maraîcher. Et beaucoup d'autres formations encore en traction animale, herboristerie, biologie des sols, taille et greffe et blés anciens et pain vivant... qui ont enrichi mon apprentissage de connaissances, d'échanges et belles rencontres...

J'ai créé en septembre 2020, « **RésiliSens** » un projet agroécologique, sociétal, régénératif au service de la Terre et des Hommes.

RésiliSens c'est ma microferme (en Sarthe à Ballon Saint Mars) en maraîchage bio-intensif, culture de PAM et fruitière, c'est aussi mon activité de Conseil et Accompagnement à l'installation de projets en permaculture.

Ils se sont formés aux Jardins de Brenne...

« Formation très bien rythmée. Programme bien fait. Les ateliers offrent une bonne intro à ceux qui découvrent et un bon rappel à ceux qui connaissent. Contenu et partages des formateurs très très complet. Bravo ! » Coralie, septembre 2020.

« Impressionnant de maîtrise et de pédagogie » Amaury, septembre 2020.

« Vos connaissances sont impressionnantes et de qualité, votre expérience est très rassurante [...] pour nous afin de pouvoir bien équilibrer notre projet. » Julien, septembre 2020.

« J'ai trouvé cette formation très cohérente, rassurante, enrichissante et grandissante. J'espère pouvoir garder contact jusqu'à l'aboutissement de mon projet. » Adeline, septembre 2020.

« Merci beaucoup pour cette formation qui est sans aucun doute la meilleure que j'ai suivie depuis l'initiation de mon projet. Grâce à vous je repars avec mon projet beaucoup plus structuré, je sais où chercher les infos et surtout les financements [...]. Je vous dis à bientôt pour la formation maraîchage. » Maud, septembre 2020.

... témoignages :

« J'ai pu suivre aux Jardins de Brenne la formation "Créer sa microferme permaculturelle" en 5 jours, dont la densité et qualité du contenu, n'existe nulle part ailleurs à ma connaissance . » Constance, août 2020.

« On ne ressort pas indemne de la formation "Créer sa ferme permaculturelle", mais riche de l'incroyable expérience et de l'expertise de Camille et Luigi, et des rencontres avec les autres participants. Camille et Luigi sont de belles personnes, généreux dans leur transmission, leurs relations et leur accueil. La bienveillance, le partage (parfois avec humour et auto-dérision) mais aussi l'organisation et la précision sont au cœur de leur démarche pédagogique, avec deux styles différents, complémentaires et d'une qualité impressionnante. Au niveau logistique, rien n'est laissé au hasard. J'ai été émerveillée toute la semaine par l'extrême saveur et l'originalité des repas végétariens concoctés par le chef Fabien. Nathalie qui était en renfort a également joué un rôle primordial avec son partage d'expertise, son soutien logistique et surtout sa bonne humeur et son humour. 5,5 jours de formation que vous ne regretterez pas pour enclencher un changement de vision de vie, ou concrétiser son idée de projet. » Perrine, août 2020.

« De grandes compétences et connaissances, de l'humilité et l'envie de partager, de l'engagement et de l'humour. Merci !!! »
Raphaël, août 2020.

Formations proposées en 2021

La microferme
permaculturelle, devenir
paysan en permaculture



Maraîchage sur petite
surface :
approches bio-intensive
et permaculturelle



Le potager
permaculturel au fil des
saisons



Initiation pour
une agriculture
durable



La microferme permaculturelle, devenir paysan en permaculture



LA MICROFERME PERMACULTURELLE, DEVENIR PAYSAN EN PERMACULTURE

OBJECTIFS ET CONTEXTE

“La microferme permaculturelle, devenir paysan en permaculture” est une formation qui se veut complète. L’objectif est de balayer les différentes thématiques à prendre en compte lors de la création d’une ferme : se former, trouver son terrain, suivre le parcours à l’installation, concevoir sa ferme, planifier la mise en œuvre, entrer en production... Le but pour nous est de permettre à chacun de nos stagiaires de repartir de cette formation avec un projet consolidé, une vision globale des démarches à entreprendre et la liste des interlocuteurs susceptibles de l’accompagner dans son projet.

Quel meilleur terrain de jeu qu’une ferme fraîchement installée pour illustrer les étapes et les enjeux de la création d’une microferme permaculturelle ?

Les Jardins de Brenne ont été créés à la fin de l’année 2019. Nous avons fait le choix de prendre l’année 2020 pour créer la ferme. L’entrée en production est prévue au printemps 2021.

PUBLIC

Porteurs de projets intéressés par les modèles de microferme en permaculture.

Techniciens et formateurs de l’enseignement agricole.

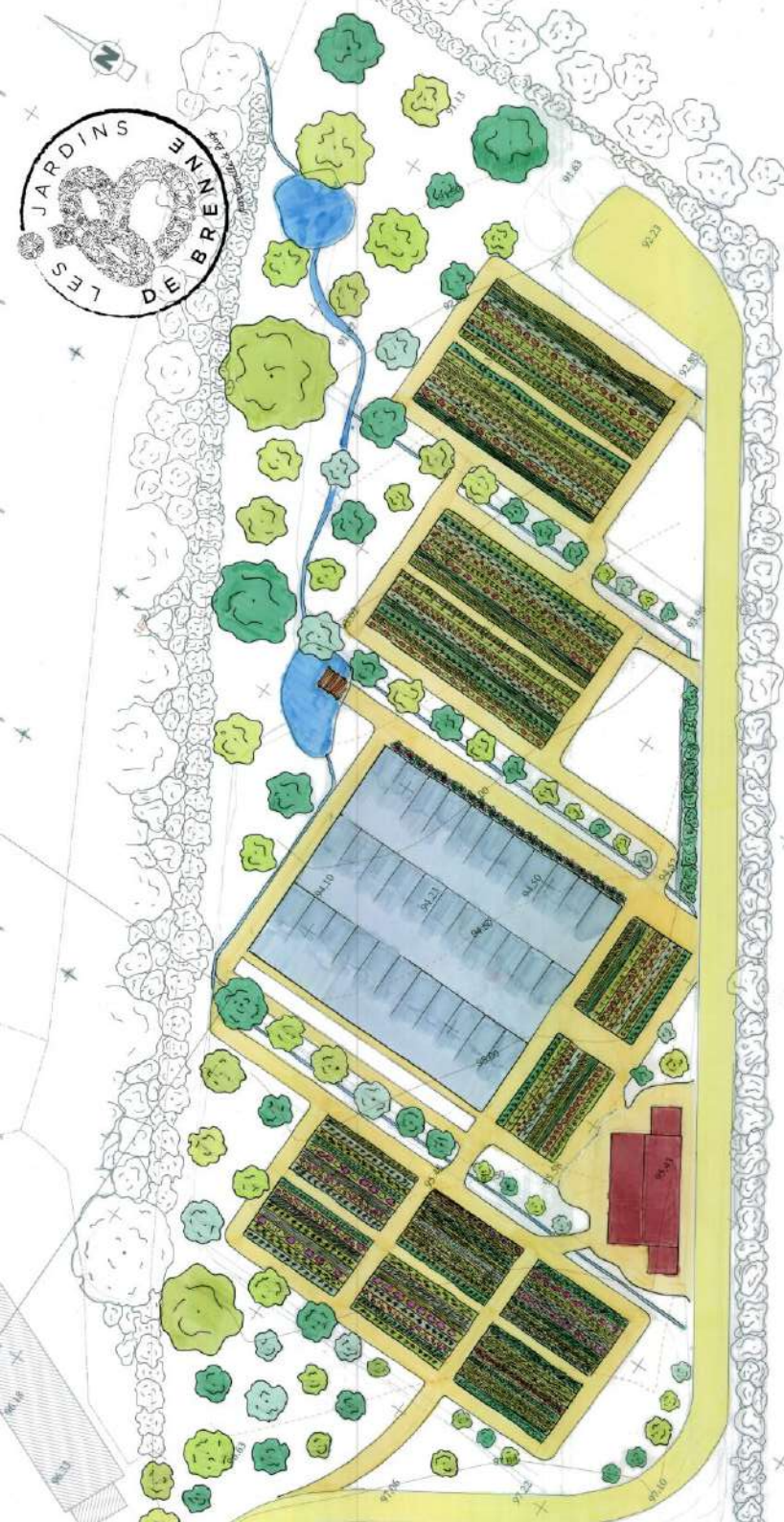
Chargés de développement agricole, chargés de développement territorial.

Elus et responsables des collectivités territoriales, chefs d’entreprises...

FORMATEURS

Camille Joyeux et Louis-Jean Morin





DATES

Du 4 au 9 juillet 2021

Du 24 au 29 octobre 2021

DURÉE

5 jours, du dimanche soir au vendredi après-midi

Il n'est pas possible de rester après la fin du stage.

HORAIRES

L'accueil des stagiaires se fait à 18h le premier jour de stage (dimanche).

Le stage se termine à 17h le dernier jour (vendredi).

Dimanche : de 18 à 21h

De lundi à jeudi : de 8h30 à 18h45, soirées thématiques libres

Vendredi : de 8h30 à 17h

AGE MINIMUM DE PARTICIPATION

18 ans

TARIF

850 euros TTC

Le tarif inclut :

- Cinq journées de formation.
- Les déjeuners et les dîners.
- Les collations aux pauses.
- Un livret de formation.

Hébergements non compris, voir la rubrique « Informations pratiques, modalités d'inscription et conditions générales ».

ORGANISATION

La formation s'articule autour d'enseignements en salle (70% du temps) et d'ateliers pratiques (30%). Des créneaux sont également prévus pour favoriser les échanges et les questions. Les soirées sont réservées aux partages d'expériences et aux témoignages autour de diverses thématiques.

PROGRAMME 1/2

Jour 0 | Dimanche

Soirée :

Accueil des participants autour d'un dîner, tour de table.
Présentation de la formation.
Organisation de la formation.

Jour 1 | Lundi

Matin :

Transition écologique et résilience des territoires.
Permaculture et agroécologie : bases scientifiques et conceptuelles d'une révolution agricole. Les services écosystémiques, la Nature comme modèle de production.

Après-midi :

Atelier pratique sur le terrain., balade sur la ferme : lire un paysage.
Je m'installe paysan, les compétences à avoir. Se former pour réaliser ses rêves.
Echanges, questions et réponses.

Jour 2 | Mardi

Matin :

Concevoir une microferme permaculturelle. Le design permaculturel.
Les fonctions de la microferme permaculturelle.

Après-midi :

Atelier pratique sur le terrain.
Du rêve au projet, dimensionner son projet.
Echanges, questions et réponses.





PROGRAMME 2/2

Jour 3 | Mercredi

Matin :

Réussir son installation : le parcours à l'installation.
Statut social, statut fiscal, statut juridique.
Bien s'entourer pour être bien conseillé.

Après-midi :

Atelier pratique sur le terrain.
L'atelier de la microferme au cœur de son fonctionnement
Retour en salle : Echanges, questions et réponses

Jour 4 | Jeudi

Matin :

Penser et dessiner son outil de production : foncier, bâtiments, matériel.
Valoriser sa production, commercialisation.

Après-midi :

Atelier pratique sur le terrain.
Retour en salle : Diversification et réglementation.
Echanges, questions et réponses.

Soirée :

Soirée festive.

Jour 5 | Vendredi

Matin :

Réaliser son étude économique. Financer son projet.
Insertion territoriale et communication.
Apprendre à présenter et à défendre son projet.

Après-midi :

Organiser son projet dans le temps, planning et rétroplanning.
Conclusion et fin de la formation.

Maraîchage sur petite surface : approches bio-intensive et permaculturelle



MARAÎCHAGE SUR PETITE SURFACE : APPROCHES BIO-INTENSIVE ET PERMACULTURELLE

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La formation « Maraîchage sur petite surface : approches bio-intensive et permaculturelle » a pour objectif de présenter ce nouveau modèle maraîcher, ses spécificités ainsi que ses techniques. L'accent sera mis sur les leviers d'intensification qui permettent de réaliser une production abondante sur une petite surface et à la main : culture sur planches permanentes, densification et association des cultures, contre-plantation, outils... De la préparation du sol à la commercialisation, toutes les étapes de la production seront abordées en mettant l'accent sur les particularités et les avantages d'appréhender ces activités avec les référentiels de la permaculture et de la méthode bio-intensive. Les aspects organisationnels, technico-économiques et financiers seront également abordés afin de permettre à chaque stagiaire de repartir avec les éléments lui permettant de dimensionner son projet d'installation en maraîchage diversifié.

Avec la formule longue : venez découvrir le quotidien du maraîcher en pratiquant à nos côtés pendant deux semaines. Découvrez et pratiquez les activités du métier : préparation de planches, semis, repiquage, soins aux cultures, récolte, vente...

PUBLIC

Porteurs de projets intéressés par le maraîchage bio-intensif inspiré de la permaculture.

Agriculteurs souhaitant se diversifier et/ou faire évoluer leurs pratiques agricoles.

Techniciens et formateurs de l'enseignement agricole.

Chargés de développement agricole, chargés de développement territorial.

Elus et responsables des collectivités territoriales, chefs d'entreprises...



FORMATEURS

Camille Joyeux et Louis-Jean Morin

DEUX POSSIBILITÉS !

Formule courte : 5 jours de formation

Formule longue : 5 jours de formation + deux semaines de stage pratique (attention, nombre de places limité !)

ORGANISATION

La formation s'articule autour d'enseignements en salle (70% du temps) et d'ateliers pratiques (30%). Des créneaux sont également prévus pour favoriser les échanges et les questions. Les soirées sont réservées aux partages d'expériences et aux témoignages autour de diverses thématiques.



DATES

Du 23 au 28 mai 2021

Du 19 au 24 septembre 2021

Formule longue : nous contacter pour fixer les dates

DURÉE

5 jours, du dimanche soir au vendredi après-midi

Il n'est pas possible de rester après la fin du stage

Formule longue : 11 jours de stage en plus, répartis sur deux semaines, du lundi au samedi midi

HORAIRES

L'accueil des stagiaires se fait à 18h le premier jour de stage (dimanche). Le stage se termine à 17h le dernier jour (vendredi).

Dimanche : de 18 à 21h

De lundi à jeudi : de 8h30 à 18h45, soirées thématiques libres

Vendredi : de 8h30 à 17h

AGE MINIMUM DE PARTICIPATION

18 ans

TARIF

Formule courte : 850 euros TTC

Le tarif inclut :

- Cinq journées de formation.
- Les déjeuners et les dîners.
- Les collations aux pauses.
- Un livret de formation.

Formule longue : 1 600 euros TTC

Le tarif inclut les mêmes éléments que la formule courte + deux semaines de stage pratique avec prise en charge des repas du midi et des collations.

Hébergements non compris, voir la rubrique « Informations pratiques, modalités d'inscription et conditions générales ».

PROGRAMME 1/2

Jour 0 | Dimanche

Soirée :

Accueil des participants autour d'un dîner, tour de table.
Présentation de la formation.
Organisation de la formation.

Jour 1 | Lundi

Matin :

Permaculture, maraîchage bio-intensif, micro-agriculture permaculturelle : principes, historiques et pratiques.
Visite des Jardins de Brenne, microferme permaculturelle en maraîchage bio-intensif.

Après-midi :

Atelier pratique sur le terrain.
Le sol : bases pédologiques, gestion du sol et de sa fertilité (compost, paillage, fumier, engrais verts...), penser l'autofertilité à l'échelle de la ferme et du territoire 1/2.

24

Jour 2 | Mardi

Matin :

Le sol : bases pédologiques, gestion du sol et de sa fertilité (compost, paillage, fumier, engrais verts...), penser l'autofertilité à l'échelle de la ferme et du territoire 2/2.
Cultiver sur des planches permanentes : planches plates et buttes rondes. Préparation, conception, avantages et entretien.
Densification association des cultures, séquences culturales, successions et rotations : pourquoi, comment, exemples 1/2.

Après-midi :

Atelier pratique sur le terrain.
Densification association des cultures, séquences culturales, successions et rotations : pourquoi, comment, exemples 2/2.





PROGRAMME 2/2

Jour 3 | Mercredi

Matin :

La santé du jardin.

Gestion des adventices et de l'enherbement.

Après-midi :

Atelier pratique sur le terrain.

L'atelier de la microferme.

Les outils du maraîcher.

Jour 4 | Jeudi

Matin :

La gestion de l'eau : arrosage et irrigation.

La place de l'arbre dans la microferme permaculturelle.

Intégration agriculture-élevage.

Après-midi :

Atelier pratique aux Jardins de Brenne.

Des légumes en hiver, produire toute l'année.

Commercialiser sa production, diversifier sa gamme avec des cultures spécifiques.

Soirée :

Soirée festive.

Jour 5 | Vendredi

Matin :

Données technico-économiques et financières, quelques repères pour mieux s'y retrouver.

La planification annuelle et l'organisation du travail.

Après-midi :

Retour sur le design permaculturel : la microferme permaculturelle, une autre gestion de l'espace. Aménager sa microferme : flux, déplacement, geste et postures, pénibilité, efficacité au travail.

Conclusion de la formation.

*Le potager permaculturel
au fil des saisons*



LE POTAGER PERMACULTUREL AU FIL DES SAISONS

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Nous sommes de plus en plus nombreux à aspirer à une reconnexion à la terre, au vivant. Cultiver son jardin et consommer les produits de son potager sont deux activités valorisantes, sources d'épanouissement. Cependant, un potager mal dimensionné et de mauvaises pratiques peuvent être source d'épuisement et de déceptions !

Avec les principes de la permaculture, le potager est conçu sur-mesure, en fonction de vos besoins mais aussi de vos disponibilités. Avec les pratiques du maraîchage bio-intensif, la pénibilité des activités diminue et le potager devient un lieu très productif où abondance rime avec préservation des ressources, amélioration du sol et accueil de la biodiversité.

L'objectif de cette formation est de vous apprendre à concevoir, gérer et entretenir un potager selon les principes de la permaculture : obtenir une production de qualité, en quantité suffisante, sans vous épuiser !

Pour les plus ambitieux, il sera également possible d'atteindre une autonomie alimentaire en légumes grâce à une bonne planification, aux différentes modalités de transformation mais également aux outils du maraîcher qui permettent d'allonger la saison de production.

PUBLIC

Particuliers.

Jardiniers amateurs.

Toute personne souhaitant mettre en place un potager selon les principes de la permaculture dans un souci d'autonomie alimentaire.

FORMATEURS

Camille Joyeux et Louis-Jean Morin





DATES

Un samedi par mois pendant 10 mois : 13 février 2021, 13 mars 2021, 17 avril 2021, 15 mai 2021, 12 juin 2021, 17 juillet 2021, 14 août 2021, 11 septembre 2021, 9 octobre 2021 et 13 novembre 2021

DURÉE

10 jours répartis sur l'année soit un samedi par mois de février à novembre
Il n'est pas possible de rester après la fin du stage

HORAIRES

8h30-17h

AGE MINIMUM DE PARTICIPATION

18 ans

TARIF

500 euros TTC

Le tarif inclut :

- 10 journées de formation.
- Les collations aux pauses.

Hébergements non compris, voir la rubrique « Informations pratiques, modalités d'inscription et conditions générales ».

ORGANISATION

La formation s'articule autour d'enseignements théoriques (30% du temps) et d'ateliers pratiques (70%). Des créneaux sont également prévus pour favoriser les échanges et les questions.

REPAS

Repas tirés du sac, chaque stagiaire apporte de quoi se restaurer pour le repas du midi.

PROGRAMME 1/2

Jour 1

Découverte des principes de la permaculture.
Les outils du design, concevoir et dimensionner son potager.
Visite des Jardins de Brenne.

Jour 2

Le sol et son fonctionnement.
Permaculture et travail du sol. Créer un jardin.
Planches permanentes : buttes rondes et planches plates.
Semis et repiquage : démarrer la saison au potager.

Jour 3

Fertilité et amendement, engrais verts et compost.
Gestion des mauvaises herbes et de l'enherbement, paillage.
Les outils de jardinier permaculteur.

Jour 4

Repiquage : la saison d'été au potager.
Densification et association des cultures.
Multiplication végétative : bouturage, division...

Jour 5

La santé du jardin.
Accueillir la biodiversité au jardin.
Plantes compagnes au potager permaculturel.





PROGRAMME 2/2

Jour 6

Suivi et soin aux cultures.
Préparer sa saison d'hiver, les légumes de garde.

Jour 7

Gestion de l'eau au potager permaculturel.
Arrosage et irrigation.
Accueillir un petit élevage.

Jour 8

Vers l'autonomie alimentaire : transformation et conservation.
Préparer sa saison d'hiver : semis des légumes.
Multiplication végétative : boutures...

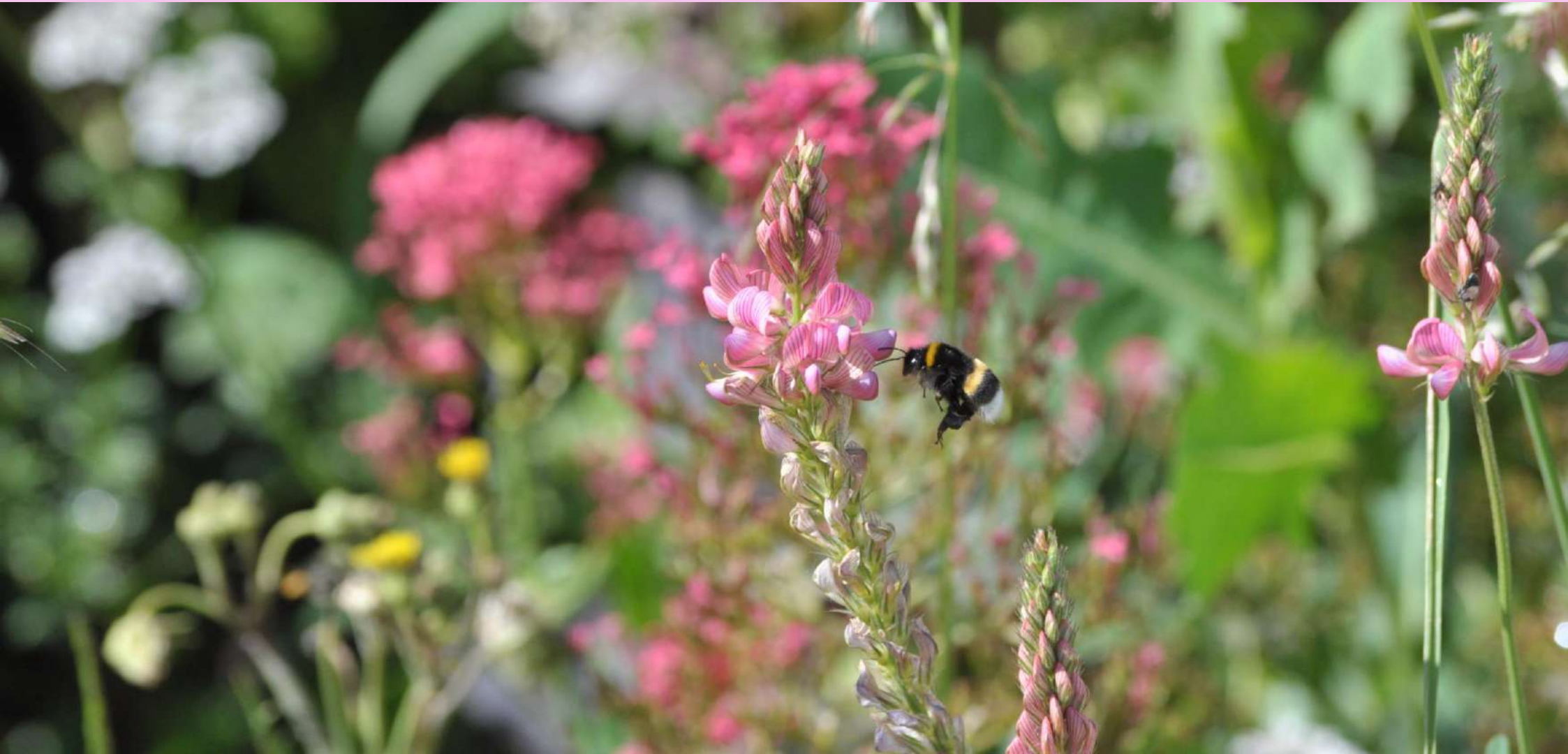
Jour 9

Préparer sa saison d'hiver : repiquage des légumes, contre-plantation.
Cultiver toute l'année.

Jour 10

La planification des cultures au potager permaculturel.
Diversification des productions : les fruits et les petits fruits.

Initiation pour une agriculture durable



INITIATION POUR UNE AGRICULTURE DURABLE

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Et si l'agriculture inspirée de la permaculture et de l'agroécologie pouvait répondre aux grands défis de l'humanité pour le XXI^{ème} siècle ? Produire en abondance une nourriture de qualité, régénérer les sols, préserver les ressources naturelles (eau, air, biodiversité), proposer des solutions d'adaptation et d'atténuation du changement climatique mais aussi créer de l'emploi, de la connaissance et du lien social ?

Voilà ce que propose l'agriculture durable, naturelle, bio-intensive et permaculturelle. Des objectifs ambitieux, certes, mais des moyens concrets et particulièrement efficaces pour y parvenir.

Cette journée d'initiation aura pour objectif de vous présenter cette agriculture durable et de vous plonger au cœur du fonctionnement des Jardins de Brenne, ferme conçue selon les principes de la permaculture et de l'agroécologie.

PUBLIC

Tout public.

Toute personne intéressée par les enjeux du développement durable et par les solutions proposées par la permaculture et l'agroécologie.

FORMATEURS

Camille Joyeux et Louis-Jean Morin





DATES

Samedi 3 avril 2021

Samedi 7 août 2021

DURÉE

1 journée

Il n'est pas possible de rester après la fin du stage.

HORAIRES

8h30-17h

AGE MINIMUM DE PARTICIPATION

18 ans

TARIF

120 euros TTC

Le tarif inclut :

- Une journée de formation.
- Le repas du midi.
- Les collations aux pauses.

Hébergements non compris, voir la rubrique « Informations pratiques, modalités d'inscription et conditions générales ».

ORGANISATION

La formation s'articule autour d'enseignements en salle (70% du temps) et sur le terrain (30%). Des créneaux sont également prévus pour favoriser les échanges et les questions.

PROGRAMME

Matin :

Développement durable, transition écologique et résilience des territoires.
Les grands enjeux du XXI^{ème} siècle.
Permaculture et agroécologie : bases scientifiques et conceptuelles d'une révolution agricole.
Les services écosystémiques, la Nature comme modèle de production.
Maraîchage bio-intensif et agriculture naturelle : principes, historiques et pratiques.

34

Après-midi :

Visite de la ferme : lecture du paysage et design permaculturel
La microferme permaculturelle : quelle(s) réalité(s) économique(s) ?
Une autre gestion de l'espace pour de nombreux services.
Echanges, questions et réponses.





Informations pratiques

MODALITÉS D'INSCRIPTION
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
RÈGLEMENT INTÉRIEUR
TRANSPORT & HÉBERGEMENT

INFORMATIONS PRATIQUES, MODALITÉS D'INSCRIPTION ET CONDITIONS GÉNÉRALES 1/2

INSCRIPTION ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Modalités d'inscription et de pré-inscription

Toute inscription doit être précédée d'une pré-inscription. Celle-ci se fait par envoi d'un mail à l'adresse contact@jardinsdebrenne.com. Elle doit être accompagnée du [questionnaire de pré-inscription](#) dûment complété et signé. Ce questionnaire est téléchargeable en ligne sur le site www.jardinsdebrenne.com, onglets Se former > Nos formations.

Modalités d'inscription, acompte et règlement

Une fois cette pré-inscription effectuée, un mail d'accusé de réception sera envoyé. Ce mail sera accompagné d'un [contrat](#). Celui-ci sera à [imprimer, valider, compléter, signer et retourner par le stagiaire en deux exemplaires par voie postale](#). Un exemplaire lui sera remis le premier jour de la formation. L'inscription n'est effective et définitive qu'au [versement d'un acompte de 30% du montant de la formation](#). Une inscription n'est validée qu'à condition d'avoir transmis : le formulaire de pré-inscription, le contrat et l'acompte. Les inscriptions sont validées dans l'ordre d'arrivée des règlements d'acompte.

Le règlement de l'acompte implique l'adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales ainsi qu'au règlement intérieur des Jardins de Brenne sans qu'aucun autre document ne soit signé.

[Le solde sera à verser dans les 30 jours avant le début de la formation au plus tard le premier jour de celle-ci](#). 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, la totalité des frais de formation seront alors à verser en une seule fois.

[Les règlements peuvent se faire par chèque \(à l'ordre de la SCEA Les Jardins de Brenne\) ou virement bancaire \(RIB joint au mail d'accusé de réception\). Mentions obligatoires à préciser quelle que soit la modalité de payement : « Nom », « Prénom », « Date de la formation », « Acompte » ou « Solde ».](#)

Il sera par ailleurs demandé au stagiaire de fournir une [attestation responsabilité civile dont la date de validité couvrira la période de formation](#).

Conditions d'interruption ou d'annulation

En cas d'annulation du fait du stagiaire, une retenue sera effectuée (sauf cas de force majeure dûment reconnue). Elle sera de 30% des frais de formation si le désistement a lieu plus de 30 jours avant le début du stage et de 100% 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 sauf cas de force majeure dûment reconnue. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées seront dues (règle du *prorata temporis*).

En cas d'interruption de la formation du fait de l'organisateur, seules les heures réellement suivies seront payées selon la règle du *prorata temporis*. En cas d'annulation par l'organisateur, si le nombre d'inscrits n'est pas suffisant notamment, les acomptes ou les soldes seront intégralement remboursés, sans donner droit à une indemnisation supplémentaire.

INFORMATIONS PRATIQUES, MODALITÉS D'INSCRIPTION ET CONDITIONS GÉNÉRALES 2/2

REPAS

=> Pour les formations longues (5 jours) et les journées d'initiation : les frais de repas (déjeuner et dîner) sont inclus dans le coût de la formation. Pour les formations longues : un repas festif est prévu le jeudi soir. N'hésitez pas à apporter des spécialités culinaires de votre région pour les partager avec le groupe à cette occasion.

Les déjeuners et dîners proposés durant la formation seront assurés par Fabien Prud'Homme. Fabien proposera des repas végétariens (avec produits laitiers et œufs), locaux et de saison. Des collations légères (infusion, café, gâteaux) seront prévues entre les repas. Pour ceux qui souhaitent grignoter davantage, n'hésitez pas à apporter barres de céréales, fruits secs, fruits... D'éventuels problèmes de santé ou allergies alimentaires doivent être signalés aux organisateurs dès la pré-inscription.

Aucun petit-déjeuner n'est prévu dans le cadre de la formation. Chaque participant est invité à se renseigner auprès de son hébergeur et à prendre les prédispositions nécessaires en conséquence.

=> Pour les formations « Potager permaculturel » : chaque participant est invité à apporter son repas du midi. Des boissons chaudes seront prévues pour l'accueil du matin, les pauses et le déjeuner.

HÉBERGEMENT

Les Jardins de Brenne ne proposent pas d'hébergement. Les stagiaires sont invités à trouver un hébergement situé à proximité des lieux de formation (Mézières-en-Brenne ou Saint-Michel-en-Brenne). Pour faciliter cette recherche, une liste d'hébergements est proposée à la fin de ce document.

CONFORT ET QUALITÉ DE VIE DURANT LE STAGE

Pour rendre votre séjour agréable et efficace, nous vous suggérons d'apporter :

- En fonction de la saison : vêtements chauds (y compris gants et bonnets), imperméables, bottes de travail, chaussures de travail, gants de jardinage, chapeau ou casquette, lunettes de soleil, crème solaire. Prenez un change sec pour vous changer au besoin après les ateliers pratiques.
- Serviettes et articles personnels de toilette.
- Une paire de chaussures propres ou de chaussons pour éviter de salir la salle de formation et le lieu des repas.
- Un couteau de poche et un sécateur.
- Une lampe de poche.
- Bouteille d'eau ou gourde pour les ateliers pratiques.
- Bloc-notes, cahier de notes, tablette rigide avec pince, stylos et crayons.

La qualité des connections et du réseau téléphonique est aléatoire sur la ferme à Saint-Michel-en-Brenne. En revanche, le réseau et les connections sont de bonne qualité à Mézières, au niveau de la Brenne Box, espace de co-working de la commune et lieu des enseignements théoriques dispensés durant la formation.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR DES JARDINS DE BRENNE 1/3

L'inscription à une formation implique l'acceptation du règlement intérieur des Jardins de Brenne. Les règles de vie suivantes ont pour objet de favoriser un séjour agréable pour tous, dans le respect des uns et des autres.

RESPECT DU SITE ET DES AUTRES PARTICIPANTS

Le calme des lieux de formation est l'affaire de tous. Merci d'éviter toute pollution sonore (radio, usage intempestif de téléphone portable...), visuelle (affichage peu discret de marques publicitaires...) ou matérielles (déchets, mégots de cigarette...).

Les horaires (début et fin de formation, cours, repas...) doivent être respectés.

Chaque stagiaire participe à un service par jour (ménage, vaisselle, rangement...). Les locaux doivent être laissés propres et rangés à l'issue du stage.

L'abus d'alcool est prohibé, de même que la possession et l'usage de stupéfiants.

SÉCURITÉ

Les mineurs sont placés sous la responsabilité de leurs parents et accompagnateurs adultes. Les Jardins de Brenne déclinent toute responsabilité concernant les mineurs.

Les animaux de compagnie ne sont pas autorisés dans l'enceinte de la ferme ni dans le cadre des formations.

La SCEA Les Jardins de Brenne est une exploitation agricole et non un espace de loisir. Elle abrite en conséquence différents équipements professionnels ainsi que des animaux. Il appartient à chacun de respecter les règles de sécurité élémentaires :

- Pas de feu près des bâtiments, du foin et de la paille.
- Pas de flamme nue à l'intérieur des bâtiments.
- Être vigilants aux abords des mares et des différents points d'eau pour les enfants.
- Respecter les règles de bon sens en présence des animaux. Les enfants ne sont pas autorisés à les approcher sans la présence d'un adulte. Il est par ailleurs strictement interdit de pénétrer dans les enclos sans la présence d'un formateur pour éviter que les animaux ne puissent s'échapper ou occasionnent des dommages corporels aux visiteurs.
- Ne pas escalader les engins agricoles, les outils anciens, les clôtures. La ferme est entourée d'une clôture électrifiée (câbles métalliques au pied de la clôture et rubans blancs en haut). Il est formellement interdit de toucher la clôture au risque de recevoir une forte décharge électrique.
- Utiliser et ranger de manière appropriées les outils, en particulier les outils tranchants et les outils à dents. Respecter les consignes données par les formateurs. Sauf exception, les stagiaires ne sont pas autorisés à utiliser des outils à moteur.
- D'une manière générale, chaque stagiaire s'engage à pratiquer les activités proposées dans le respect de sa sécurité et de celle d'autrui. Il s'engage également à respecter les consignes de sécurité données par les formateurs.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR DES JARDINS DE BRENNE 2/3

CONTENU DES FORMATIONS

Les contenus des formations sont fournis à titre indicatif et susceptibles de modifications liées aux conditions météorologiques et à la disponibilité des intervenants notamment.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Les Jardins de Brenne vous enseignent et vous apportent des connaissances et des outils qui ont déjà fait leurs preuves. Cependant, l'entreprise ne garantit pas vos résultats, vos revenus ou bénéfices. En aucun cas Les Jardins de Brenne ne pourront être tenus responsables de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation des informations transmises durant les formations. Le succès de chacun dépend de plusieurs facteurs. Chaque stagiaire accepte donc d'être 100 % responsable de ses progrès et de ses résultats.

SANTÉ

Les activités proposées durant les formations sont adaptées à toute personne en bonne santé. Il n'est pas demandé de certificat médical à l'inscription. Il appartient à chaque stagiaire de juger si son état de santé lui permet ou non de participer à une formation. L'inscription sous-entend que l'état de santé du stagiaire ne fait l'objet d'aucune contre-indication médicale. D'éventuels problèmes de santé ou allergies alimentaires doivent être signalés aux organisateurs dès la pré-inscription.

ASSURANCE

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. Il existe d'autres types d'assurances auxquelles le stagiaire peut souscrire s'il le souhaite en complément.

Les Jardins de Brenne déclarent avoir souscrit une assurance responsabilité civile. 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).

VOL OU ENDOMMAGEMENT DE BIENS PERSONNELS DES STAGIAIRES

Les Jardins de Brenne déclinent toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires dans leur enceinte et les lieux fréquentés durant la formation (salle de cours, ateliers, réfectoire, parcs de stationnement, vestiaires ...).

COMPORTEMENTS

En cas de problème sérieux entravant la bonne marche de la formation, les organisateurs se réservent le droit de renvoyer un stagiaire. Dans ce cas, les frais de formation seront remboursés au *pro rata* des jours de formation non effectués, sans qu'il ne soit versé d'indemnité complémentaire.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR DES JARDINS DE BRENNE 3/3

CONFIDENTIALITÉ

Dans le cas où le stagiaire se voit remettre un support de cours spécifique aux Jardins de Brenne, il est autorisé à l'utiliser pour son usage personnel uniquement. Ce support ne devra en aucun cas être diffusé, photocopié, mis à disposition sur internet ou publié, sauf autorisation écrite de l'auteur.

DROIT À L'IMAGE

Des images (photos ou films) peuvent être réalisées par les organisateurs ou par une personne mandatée par eux, durant les formations. Les organisateurs se réservent le droit de publier ces images pour la communication de la ferme et d'éventuelles publications. Dans le cas où un stagiaire ne souhaiterait pas figurer sur ces supports, il devra en informer expressément les organisateurs en le signalant à l'endroit dédié dans le questionnaire de pré-inscription.

Les stagiaires sont autorisés à réaliser des photos ou films durant les formations, pour un usage privé exclusivement. Ils sont invités à solliciter l'accord des formateurs et des autres participants avant de réaliser des images.

Toute diffusion ou publication de documents réalisés aux Jardins de Brenne et dans le cadre de ses formations est soumise à l'autorisation écrite préalable des organisateurs.

Toute publication de photographies ou autres supports réalisés aux Jardins de Brenne, y compris dans le cadre de ses formations, susceptibles de porter atteinte à la vie privée, à l'image ou à la réputation de la ferme et de ses gérants est strictement interdite sous peine de poursuites judiciaires et de sanctions pénales et civiles. De même, l'utilisation des photographies ou autres supports visuels réalisés aux Jardins de Brenne dans le cadre de ses formations, est strictement interdite dans tout support à caractère pornographique, raciste, xénophobe ou toute autre exploitation préjudiciable.

UTILISATION DES DONNÉES PERSONNELLES

Les Jardins de Brenne respectent les conditions de réglementation en vigueur relatives à la protection des données et autres lois sur la vie privée. Les coordonnées des stagiaires sont collectées pour notre organisation interne et ne seront en aucun cas communiquées à des tiers sauf exception décrite ci-après.

Afin de favoriser le covoiturage et de réduire l'empreinte carbone liée au déplacement des stagiaires vers le lieu de stage, une liste avec les noms, prénoms, adresses mail et numéros de téléphone ainsi que les villes de départ des participants du stage, sera envoyée avant le début de la formation. Si vous ne souhaitez pas être signalé dans cette liste, nous vous invitons à nous le signaler à l'occasion de votre pré-inscription.

INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

Conformément à la loi Informatique et liberté du 6 janvier 1978, chaque participant est informé que les informations communiquées sur le formulaire d'inscription pourront faire l'objet ultérieur de traitement. Le participant est informé qu'il dispose d'un droit d'accès et de rectification sur les renseignements le concernant.

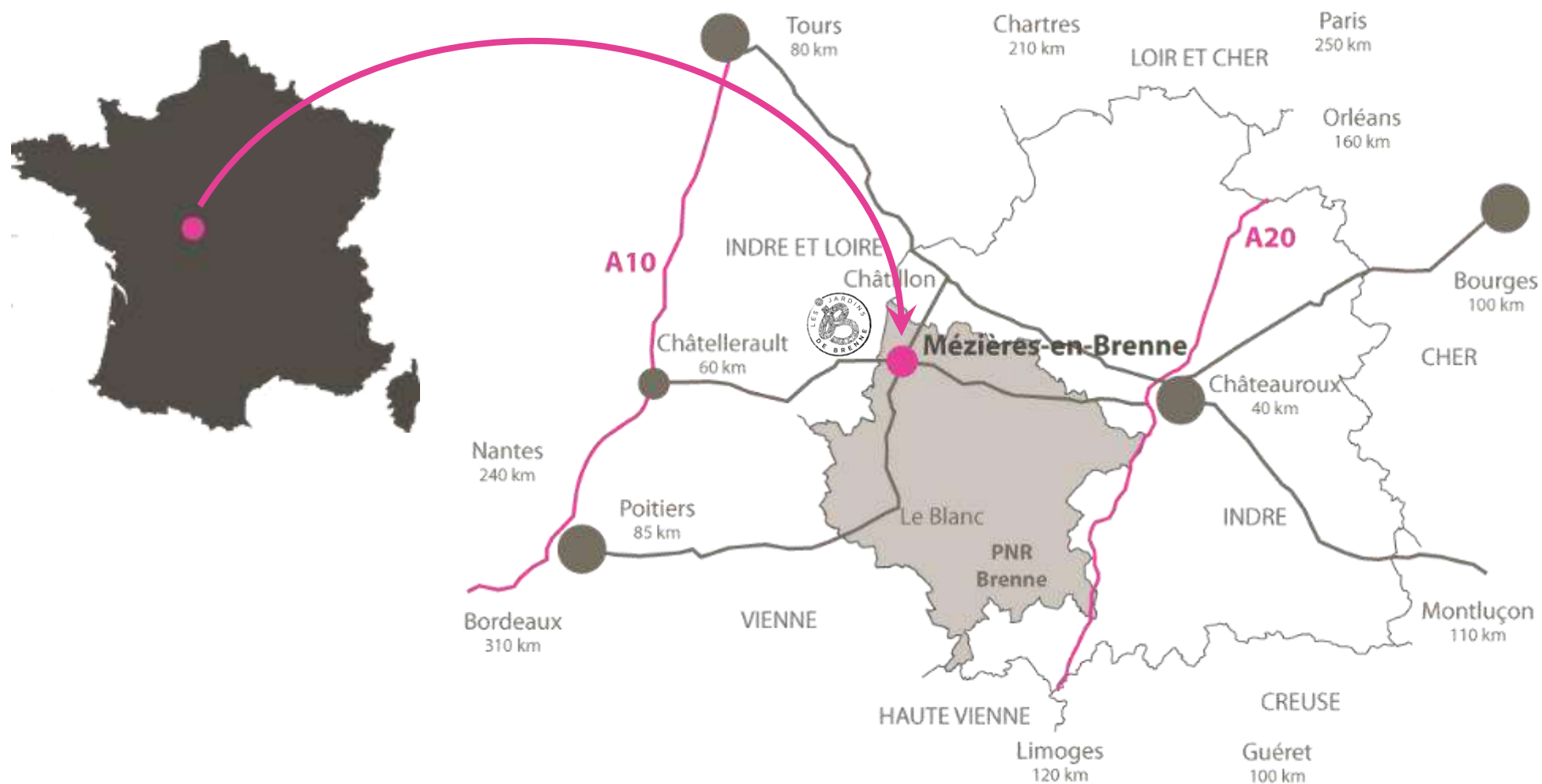
VENIR À MÉZIÈRES-EN-BRENNE

Au cœur du Parc Naturel Régional de la Brenne, à 3 heures de Paris en voiture.

Venir en train : gare de Châtelleraut ou gare de Châteauroux. Des navettes quotidiennes de bus permettent d'arriver à Mézières-en-Brenne depuis Châteauroux (plus d'informations : <https://www.remi-centrevaldeloire.fr/horaires-des-cars-remi/>). Des systèmes de VTC existent également (Samuel Exley - 06 02 03 79 13).

Venir en voiture :

- par l'A10, sortie Châtelleraut,
- par l'A20, sortie Argenton-sur-Creuse en venant de Limoges et sortie Saint-Michel-en-Brenne en venant de Paris.



UNE FOIS À MÉZIÈRES-EN-BRENNE : ALLER À LA BRENNE BOX

**Brenne Box**

1 Place Jean Moulin
36290 Mézières-en-Brenne

VENIR AUX JARDINS DE BRENNÉ

Depuis Mézières-en-Brenne, prendre direction Saint-Michel-en-Brenne, Tournon-Saint-Martin, Le Blanc, D6.
Traverser le village de Saint-Michel-en-Brenne, continuer sur la D6 direction Lingé, Tournon-Saint-Martin.
Environ 1 km après la sortie du village, en haut de la côte, tourner à droite au lieu dit Le Grand-Vrignier (fléchage indiqué).



Hébergements à proximité du lieu de formation

(liste non exhaustive)

Le Sanglier hirsute

Maison d'hôte

58€/nuit/personne

Chambre individuelle, salle de bain partagée

Petit-déjeuner inclus

<http://www.lesanglierhirsute.fr/>

11 rue de l'Ouest

36290 Mézières-en-Brenne

06 13 38 57 81

contact@lesanglierhirsute.fr

Le Meunier

Gîte de séjour

20€/nuit/personne

Chambre et salle de bain individuelles

Pas de petit-déjeuner mais cuisine partagée

<http://www.gite-moulin.fr/>

1 rue du Nord

36290 Mézières-en-Brenne

02 54 38 12 24

Base de loisir de Bellebouche

Camping, chalets, gîtes

Tarifs en fonction de la saison et de

l'hébergement

<http://www.village-vacances-bellebouche.com/>

Domaine de Bellebouche

36290 Mézières-en-Brenne

Tél : 02 54 38 28 28

Email : contact@bellebouche.fr

Au Bœuf couronné

Hôtel restaurant

A partir de 59€/nuit/personne

Petit-déjeuner inclus

<https://www.restaurant-boeufcouronne.com/>

9 place du Général de Gaulle

36290 Mézières-en-Brenne

02 54 38 04 39

Camping Municipal de la Cailauderie

36290 Mézières-en-Brenne

Email : tourisme.mezieresenbrenne@wanadoo.fr

Tél : 02 54 38 12 24

Remarque : vous trouverez des commerces de proximité ainsi qu'une pharmacie à Mézières-en-Brenne.



Réalisation : Camille Joyeux & Louis-Jean Morin
Charte graphique : Philippe Laborde
Photographies : Camille Joyeux sauf
Page 4 : Christophe Majani d'Inguibert
Page 5 : Stéphane Sobkowiak
Page 11 : François Jouffroy
Octobre 2020



CONTACT :
contact@jardinsdebrenne.com
www.jardinsdebrenne.com

 Jardins de Brenne

 Jardins de Brenne