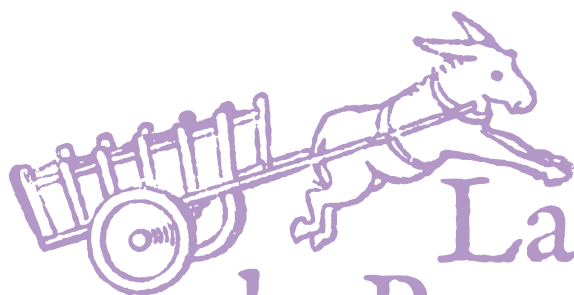


PERMACULTURE, ÉCO-CULTURE
FORÊTS-JARDINS, ARTISANAT



La Ferme
du Bec Hellouin
explore la vie paysanne depuis 2003

Programme 2026



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.

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 ?

La permaculture est une approche profondément novatrice qui s'inspire du fonctionnement des écosystèmes naturels pour concevoir des installations humaines harmonieuses et durables. Elle repose sur 3 piliers éthiques : prendre soin de la Terre et des êtres humains, partager équitablement. C'est pourquoi nos formations s'intéressent tant au bien-être de la nature qu'à celui des personnes. Nous sommes la nature !



« 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, auteur

Un vent de jeunesse souffle sur la ferme !

Charles est rejoint par Lila et Rose, ses filles aînées, qui ont grandi au Bec Hellouin et s'investissent dans la ferme, par Lilliam, responsable des jardins, et Mathilde, en charge de l'administratif et des projets. La transition est en marche !



Vivez avec nous l'aventure de la ferme au quotidien.

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 internet www.fermedubec.com

Sommaire

Formations en écoculture

Introduction à la Permaculture et à l'Écoculture	14
Formation longue Jardinier-maraîcher permaculturel . COMPLÉT	18
NOUVEAU Se nourrir de son jardin – les bases du maraîchage permaculturel	29
Microfermes et forêts-jardins	
Cours de Conception en Permaculture (CCP)	COMPLÉT 35
Cursus complet : Jardinier-maraîcher	
+ Microfermes et forêts-jardins	
Cours de Conception en Permaculture (CCP)	COMPLÉT 49

Formations à la vie paysanne

La charpente paysanne	50
La traction animale paysanne	57
L'artisanat du bois	64
Initiation à la médecine des plantes	70
Cuisine vivante	76
Micro-fournil au levain naturel	83

Informations générales

Les formateurs	91
Charte éthique	108
Informations pratiques	109
Inscription	110
Règlement intérieur de la Ferme du Bec Hellouin	111
Description des lieux et organisation des séjours	114
Accessibilité	118
Accès	119

Petit clin d'œil amical : malgré notre profond respect des genres et des différentes orientations, afin de ne pas alourdir le texte de ce dossier, le choix a été fait de ne pas opter pour l'écriture inclusive.

Des formations en Ecoculture 100 % efficaces

L'écoculture est une agriculture qui prend la nature pour modèle et intègre les concepts de la permaculture. La méthode de la Ferme du Bec Hellouin associe le design permaculturel à des pratiques d'agriculture naturelle traditionnelles, des techniques de micro-maraîchage éprouvées et des données issues des dernières découvertes scientifiques. À ces concepts et techniques s'ajoute une gamme d'outils manuels innovants qui permettent de produire autant de légumes par heure travaillée qu'avec un tracteur, à des coûts inférieurs. Cette méthode rend possible une micro-agriculture sans pétrole, réalisée sur une très petite surface intensément cultivée, ce qui libère de l'espace pour créer un agroécosystème diversifié pouvant accueillir des arbres fruitiers, des animaux, des mares et des haies, un éco-habitat... Une microferme ainsi conçue gagne en autofertilité, en résilience, en productivité, tout en constituant un puits de carbone et une réserve de biodiversité.



« 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, auteur

Cette approche permet de concilier des exigences de productivité, de performance économique et des exigences éthiques, chaque microferme contribuant, à sa mesure, à régénérer la biosphère.

Les stagiaires bénéficient de la richesse exceptionnelle du contexte de la Ferme du Bec Hellouin, où paysans et chercheurs coopèrent tout au long de l'année. Les enseignements et les apprentissages se fondent sur des pratiques qui ont révélé leur efficacité.

Nos formations alternent théorie et pratique. Les journées sont denses et conviviales. Chaque stage est l'occasion de se connecter à un réseau de personnes engagées dans une démarche de transition.



Témoignage de Marlène :

Après avoir dévoré les 1043 pages de « Vivre avec la terre », la formation « Jardinier-Maraîcher » m'a permis une approche concrète, réaliste et pratique de l'écoculture selon la méthode de la ferme du Bec Hellouin. 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 ! Au-delà du savoir-faire que je m'empresse de mettre en œuvre pour conduire mon potager familial, l'expérience humaine restera en moi pour longtemps !

Notre objectif : vous donner des outils pour réussir votre projet

L'écoculture développée au Bec Hellouin se fonde sur une connaissance approfondie de la nature. C'est une approche low-tech, mais intensive en connaissances, en observations, en conception. Pour créer votre ferme, vous n'aurez pas besoin de gros investissements dans le machinisme agricole : c'est en vous-même qu'il faudra investir.



Témoignage de Tom, formation de jardinier-maraîcher permaculturel 2025 :

La magie du Bec est pour moi l'approche super personnelle envers chaque personne qui vient en formation à la ferme. D'être accueilli les bras ouverts, salué individuellement tous les matins, appelé par son prénom dès le premier jour et par toute l'équipe, et traité et respecté comme individu tout au long du cursus est incomparable.

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.

Une formation de plusieurs jours, dans laquelle nous vous proposons la synthèse de plus de deux décennies de recherches et d'expérimentations, peut vous éviter des années de tâtonnements. Notre intention est de vous faire gagner du temps dans la réalisation de votre projet en vous permettant d'implanter plus vite et plus efficacement votre microferme. Vous serez en capacité de mieux choisir votre terrain et les équipements nécessaires. Vous pourrez également éviter bien des dépenses inutiles et atteindre plus rapidement une production rentable.



Nous vous suggérons, pour préparer votre venue, la lecture des livres de Perrine et Charles HERVE-GRUYER, ainsi que celle du rapport final de l'étude « **Maraîchage biologique permaculturel et performance économique** », et le visionnage de nos vidéos pédagogiques sur le site www.fermedubec.com.

Votre participation aux frais

Nos formations représentent un investissement plus élevé que la moyenne des formations en permaculture. Ce coût reflète la richesse unique du site de la Ferme du Bec Hellouin : trois forêts-jardins, des expérimentations en agroforesterie, cultures de blé jardiné, pâturage holistique, serre bioclimatique et de nombreux programmes de recherche scientifique.

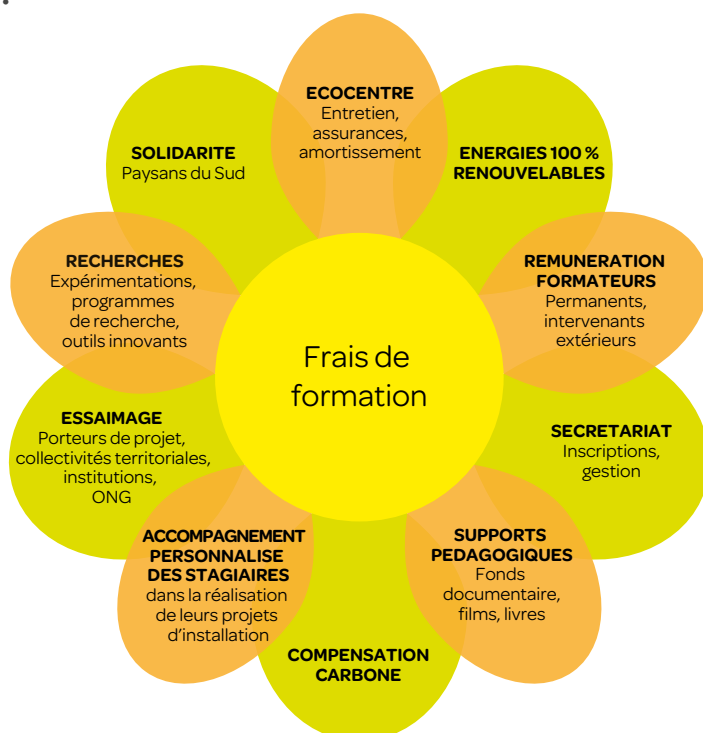
Votre participation contribue directement à l'entretien de ces espaces expérimentaux, au financement des recherches menées sur la ferme et à la poursuite de nos engagements écologiques et solidaires (énergies renouvelables, compensation carbone, solidarité internationale, etc.).

Depuis 2025, **nos formations sont certifiées Qualiopi**, gage officiel de la qualité de nos actions de formation.

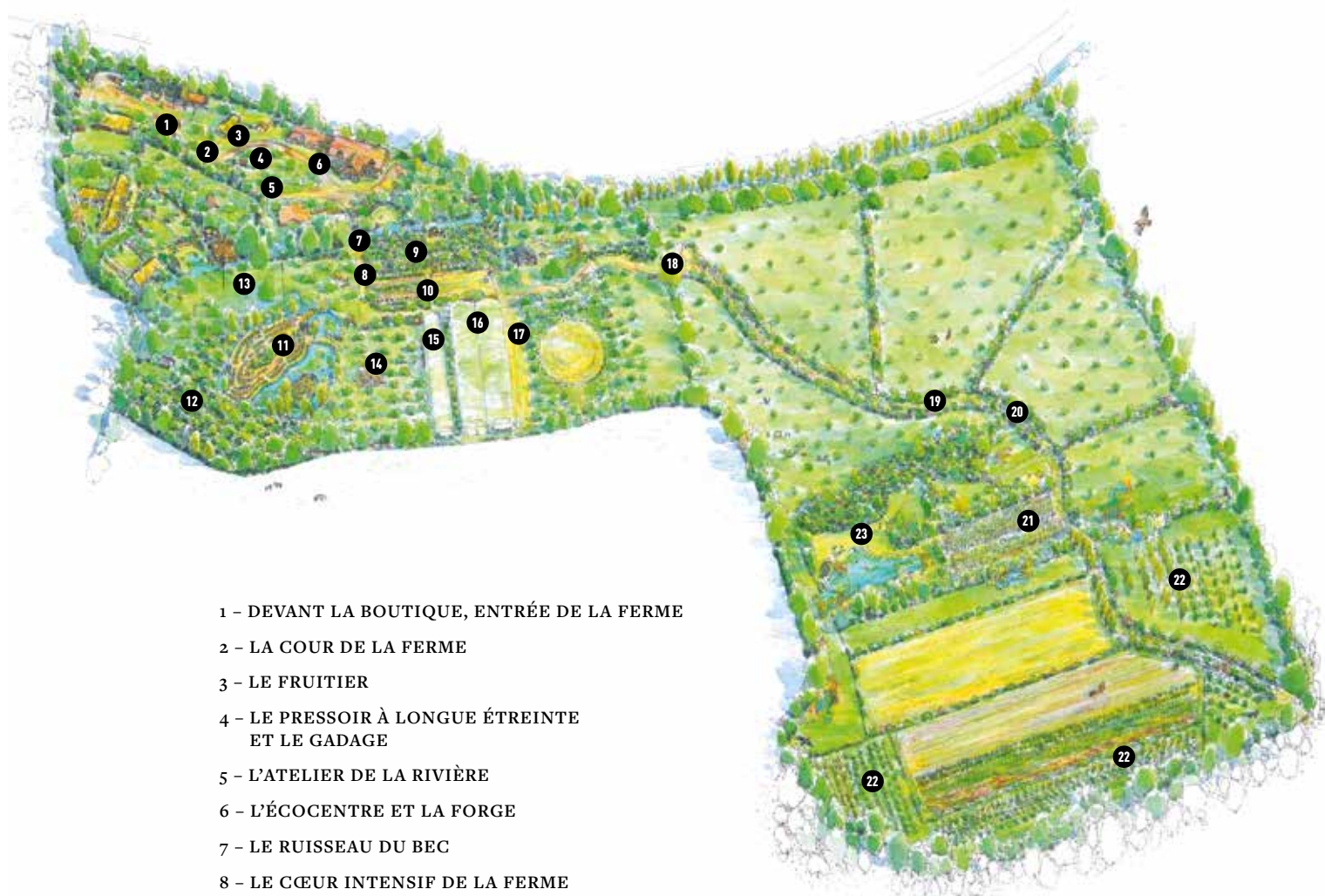
Elles peuvent, selon votre situation, être **financées par France Travail ou l'OPCO dont dépend votre entreprise (Vivéa, OCAPIAT, ATLAS, etc.)** ou réalisées en **autofinancement**.

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 avant, pendant et après la formation.

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



**La Ferme du Bec Hellouin,
un territoire renaturé au service de l'écoculture**



1 - DEVANT LA BOUTIQUE, ENTRÉE DE LA FERME

2 - LA COUR DE LA FERME

3 - LE FRUITIER

4 - LE PRESOIR À LONGUE ÉTREINTE
ET LE GADAGE

5 - L'ATELIER DE LA RIVIÈRE

6 - L'ÉCOCENTRE ET LA FORGE

7 - LE RUISSEAU DU BEC

8 - LE CŒUR INTENSIF DE LA FERME

9 - LA MINI FORÊT-JARDIN

10 - LE JARDIN DES POMMIERS

11 - LA GRANDE ÎLE-JARDIN

12 - LA PREMIÈRE FORÊT-JARDIN

13 - L'ÉOLIENNE
ET LES ÉNERGIES RENOUVELABLES

14 - LA TRACTION ANIMALE

15 - LA SERRE-ATELIER

16 - LA GRANDE SERRE

17 - JARDINS DE CÉRÉALES

18 - LE PAYSAGE DE RÉSILIENCE

19 - LES ANIMAUX

20 - BIODIVERSITÉ ET CLIMAT

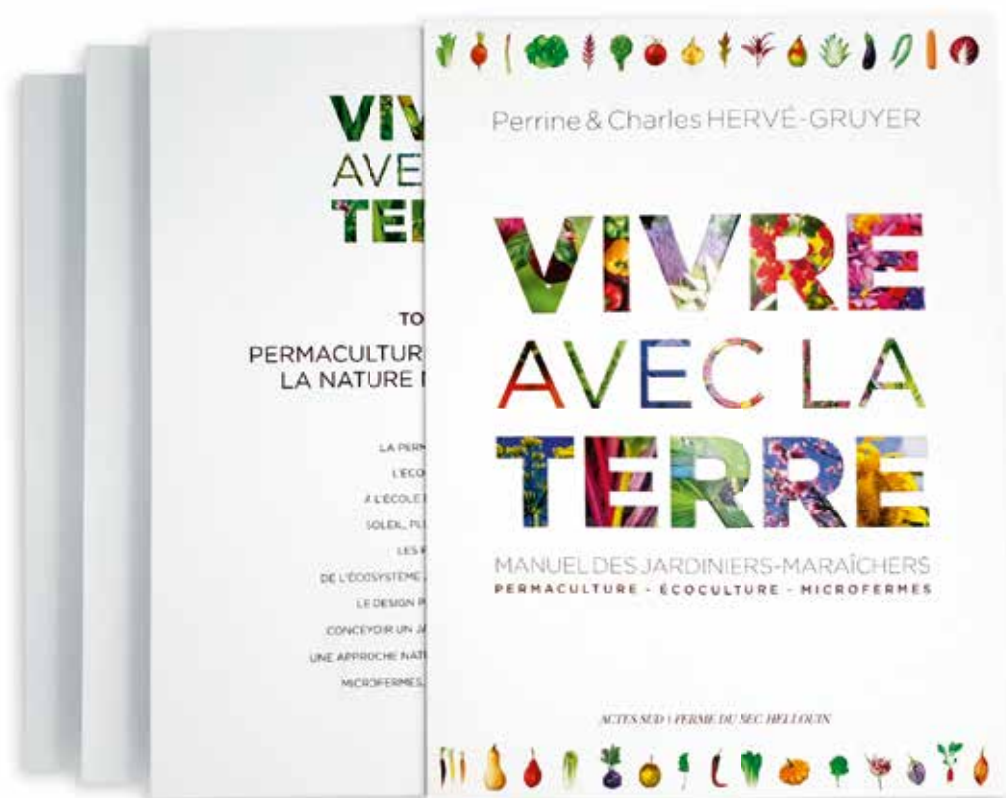
21 - LE CHAMP DE L'ÉTANG

22 - LES JARDINS DE BOIS

23 - L'ÉTANG ET LA PLAGE

Perrine & Charles HERVÉ-GRUYER

Numéro 1
des ventes
du secteur
« permaculture
et jardin »
pendant 3 ans.



“Plus encore qu’un manuel, ce livre se veut un hommage
à la beauté du monde, à son harmonie.”

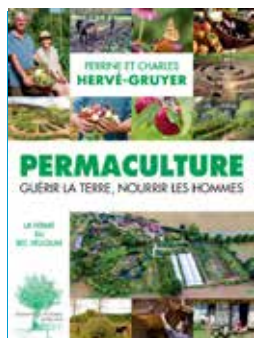
Loïc Mangin, Pour la science

“La permaculture en chef-d’œuvre.
Le livre *Vivre avec la Terre* est une immensité, le continent
oublié de tant de savoirs oubliés mais prodigieux.”

Fabrice Nicolino, Charlie Hebdo

“Ouvrage exceptionnel. Une somme, un pavé, un travail énorme.”

Laure de Hesselle, Imagine demain le monde



RELATIONS PRESSE :

Régine Le Meur
05 62 66 94 63
06 63 90 56 06
r.lemeur@actes-sud.fr
assistée de Camille Seube
01 55 42 14 40
c.seube@actes-sud.fr

ACTES SUD
SERVICE DE LA COMMUNICATION
18, rue Séguier, 75006 Paris
Tél. 01 55 42 63 00 Fax 01 55 42 63 01
communication@actes-sud.fr
www.actes-sud.fr

PERRINE ET CHARLES HERVÉ-GRUYER

Permaculture
Guérir la Terre, nourrir les Hommes

EN LIBRAIRIE LE 10 SEPTEMBRE 2014

Traduit
en sept langues

En 2004, Perrine et Charles Hervé-Gruyer créent la ferme du Bec Hellouin, en Haute-Normandie. Cette ferme prend rapidement une trajectoire étonnante, à tel point qu'elle fait aujourd'hui référence en matière d'agriculture naturelle et attire des visiteurs du monde entier.

Permaculture, Guérir la Terre, nourrir les Hommes est le récit d'une aventure humaine, celle d'une famille qui réussit à créer, en quelques années seulement, une oasis de vie généreuse sur des terres peu fertiles. C'est également une vaste enquête menée autour du monde, à la rencontre de pionniers de l'agriculture qui explorent des voies novatrices et inventent le monde de demain.

La démarche de Perrine et Charles Hervé-Gruyer repose sur la permaculture. Son principe est de prendre la nature comme modèle et de concevoir des installations humaines fonctionnant comme des écosystèmes. Elle propose des règles conceptuelles simples, tirées de l'observation de la nature, permettant de créer des systèmes autonomes et résilients, plus productifs et plus économes en ressources. Les récoltes obtenues par la méthode de la ferme du Bec Hellouin, grâce à l'énergie du soleil, stupéfient aujourd'hui les agronomes : en travaillant entièrement à la main, les habitants de la ferme produisent autant de légumes que leurs confrères mécanisés, mais sur une surface presque dix fois moindre, tout en créant de l'humus, en aggradant la biodiversité, en embellissant les paysages, en stockant du carbone dans les sols et les arbres. Les résultats de cette nouvelle forme d'agriculture ont mené Charles et Perrine Hervé-Gruyer à lancer une étude agronomique – appelée “Maraîchage permaculturel et performance économique” –, en partenariat avec d'éminents chercheurs de l'INRA et d'AgroParisTech, soutenue par huit fondations. Les premiers retours ont démontré la pertinence sociale, économique et écologique d'une agriculture permaculturelle.

Dans cet ouvrage résolument positif, Perrine et Charles Hervé-Gruyer proposent de nombreuses pistes novatrices, fondées sur des expériences réussies développées dans la mouvance de la permaculture et dessinent une nouvelle manière d'être paysans au XXI^e siècle, source potentielle de millions d'emplois.

Perrine Hervé-Gruyer a d'abord entamé une carrière de juriste en Asie, avant de se consacrer à la psychothérapie. Éducateur de formation, Charles Hervé-Gruyer a sillonné le globe à bord du voilier-école Fleur de Lampaul pendant vingt-deux ans. En 2004, ils décident de se consacrer à l'agriculture et créent ensemble la ferme du Bec Hellouin en Normandie. Ils élargissent leurs activités et deviennent formateurs, conférenciers, et consultants en permaculture. Ils sont tous deux professeurs certifiés de permaculture depuis 2013. Perrine Hervé-Gruyer est par ailleurs conseillère régionale de Haute-Normandie, missionnée pour le développement de l'agriculture biologique. Elle a publié : La Relaxation en famille (Presses de la Renaissance, 2008). Charles Hervé-Gruyer est l'auteur de plusieurs ouvrages, dont des livres pour la jeunesse et un roman : La Femme feuille (Albin Michel, 2007).

FORMAT : 14 X 19 / 372 PAGES / 22,8 EUROS



HORS-SÉRIE

Créée en février 2022,
la collection compte
à ce jour 38 titres.



Retrouvez la collection
@resiliences_livres



Introduction à la Permaculture et à l'Écologie

1 jour - 8 heures

*Pour découvrir, sur une seule journée,
l'essence de notre travail et l'approche innovante
développée à la Ferme du Bec Hellouin*

Dates pour l'année 2026 :

Lundi 20 juillet

Lundi 24 août

Lundi 21 septembre

Objectif général : Comprendre l'essence de l'approche innovante développée à la Ferme du Bec Hellouin

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

- Expliquer les principes généraux de la permaculture et de l'écoculture.
- Décrire les différentes influences ayant mené à l'élaboration de la méthode de la Ferme du Bec Hellouin.
- Identifier les concepts de design permaculturel appliqués à la ferme (espaces de production, serre bioclimatique, paysage de résilience, forêts-jardins, pâturage holistique, cultures en traction animale, cultures de blé jardiné, jardins de bois, etc.).
- Présenter les enseignements des programmes de recherche menés au Bec Hellouin.
- Expliquer les grands principes des associations de cultures.
- Reconnaître et décrire des outils innovants utilisés sur la ferme.



Introduction à la Permaculture et à l'Écoculture

Cette journée immersive permettra aux participants de saisir l'essentiel du maraîchage bio-permaculturel tel qu'il est pratiqué à la Ferme du Bec Hellouin. La formation combine exposés théoriques, observations sur le terrain et échanges collectifs, afin d'ancrer les apprentissages dans l'expérience vécue.

Charles Hervé-Gruyer ouvre la journée par une présentation introductive expliquant comment les grands principes observés dans la nature sont traduits en techniques concrètes dans les jardins du Bec Hellouin.

La matinée se poursuit par une visite commentée et participative de la ferme, véritable support pédagogique à ciel ouvert, où les stagiaires découvrent en situation réelle les expérimentations menées sur le site : forêts-jardins, agroforesterie, cultures de blé jardiné, pâturage holistique, serre bioclimatique, traction animale, etc. Tout au long du parcours, les stagiaires sont invités à échanger, questionner et relier les observations à leurs propres projets. Cette pédagogie active favorise la compréhension et l'appropriation des savoirs. La journée se conclut par une collation conviviale, suivie d'un temps d'échanges et de questions-réponses. Les porteurs de projets peuvent alors dialoguer directement avec Charles et son équipe pour bénéficier de conseils personnalisés.



Un questionnaire d'auto-évaluation et un retour collectif sur les apprentissages permettent à chacun de faire le point sur les connaissances acquises et les pistes à approfondir.

Introduction à la Permaculture et à l'Écoculture

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.

Formateurs : Charles HERVE-GRUYER et son équipe : Lila et Rose HERVE-GRUYER, Lilliam LLANES, Mathilde GESTIN (selon disponibilité) (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Dates : 3 sessions sont proposées :

- Lundi 20 juillet
- Lundi 24 août
- Lundi 21 septembre

Horaires : 9 h - 18 h 30. Accueil à 8 h 30.

Dialogue personnalisé jusqu'à 19 h pour celles et ceux qui le souhaitent.

Prérequis pour participer : avoir 16 ans au minimum (une autorisation parentale, ou la présence de l'un des parents, est souhaitée pour les mineurs), comprendre le français à l'oral.

Nombre de participants : 60

Tarifs : autofinancement : 275 € TTC

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis
Ce tarif inclut la formation et les collations (matin et après-midi). Il ne comprend pas le déjeuner : **merci d'apporter votre pique-nique**. Il n'y a pas d'hébergement possible à la ferme pour cette formation.

Modalités de paiement et délais d'inscription : Contrairement à nos autres formations, nous vous remercions de payer l'intégralité du coût de cette formation (275 €) lors de votre inscription. Les inscriptions sont clôturées une semaine avant le début de la formation et dans la limite des places disponibles.





Jardinier-maraîcher permaculturel

Formation de 12 jours
(4 stages de 3 jours)

C Comment produire énormément de légumes sur peu d'espace ?
O Comment parvenir à se nourrir toute l'année de son jardin ?
M Quelles sont les connaissances essentielles à acquérir
P pour faire du maraîchage son métier ?
L
E
T

Dates des 4 stages pour l'année 2026 :

Du jeudi 19 au samedi 21 février

Du jeudi 16 au samedi 18 avril

Du jeudi 18 au samedi 20 juin

Du jeudi 24 au samedi 26 septembre

Jardinier-maraîcher permaculturel

Face aux bouleversements climatiques, énergétiques et économiques, il devient essentiel de créer des îlots de fertilité et de résilience, capables de nourrir localement tout en régénérant les écosystèmes. C'est l'esprit dans lequel s'inscrit cette formation : explorer une voie positive et concrète pour produire une nourriture saine et durable, en harmonie avec la Terre.

La formation « Jardinier-Maraîcher Permaculturel » présente la méthode développée à la Ferme du Bec Hellouin, issue de plus de vingt 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.



Jardinier-maraîcher permaculturel

Le cursus se déroule sur 12 jours répartis en 4 stages, afin de suivre le rythme des saisons et d'apprendre, pas à pas, les gestes essentiels : semer, repiquer, conduire les cultures estivales, préparer les plantations d'automne et d'hiver.

Les stagiaires y découvrent 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'INRA 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.



Jardinier-maraîcher permaculturel

Objectifs de la formation : 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.

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

Formateurs : Charles HERVÉ-GRUYER, assisté d'Élodie LOQUET, et de Lila HERVÉ-GRUYER, Rose HERVÉ-GRUYER, François-Xavier ROTH, Delphine TEVERT et Luc DEVAUX (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Formation : 12 journées réparties en 4 stages de 3 jours, alternant théorie et pratique à la Ferme du Bec Hellouin.

Dates :

Du jeudi 19 au samedi 21 février

Du jeudi 16 au samedi 18 avril

Du jeudi 18 au samedi 20 juin

Du jeudi 24 au samedi 26 septembre



Accueil le jeudi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisit un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver le mercredi soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 19 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner sur place le mercredi soir.

Fin de la formation à 17 h le samedi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le samedi soir.

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

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.

Nombre de participants : 35



Jardinier-maraîcher permaculturel

Tarifs : autofinancement : 3600 € TTC

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis

Repas en pension complète (du jeudi midi au samedi midi) : 150 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes. Les repas sont à régler directement à notre cheffe le premier jour du stage. Les repas bio et végétariens, cuisinés à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation, des moments d'échanges importants. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire ! (voir la page 106)

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

Participation aux services : une aide de chacun est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : nettoyage de l'éco-centre, mise en place des repas et vaisselle...

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 *Vivre avec la Terre*) accompagnent la formation.

Un temps de questions-réponses en fin de journée et un questionnaire d'auto-évaluation permettent à chacun d'évaluer ses acquis. Une grille d'observation est complétée par les formateurs concernant chaque stagiaire.

Le contenu peut être ajusté selon la météo ou les attentes des participants.

Programme et contenus de la formation

Objectif général

Permettre aux participants d'acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour cultiver une grande diversité de légumes sur une petite surface, en autonomie ou en activité professionnelle, selon les principes de la permaculture et de l'écoculture.

Objectifs pédagogiques 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.

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 **Concevoir et gérer une microferme résiliente**. Certaines thématiques peuvent être abordées de manière succincte dans l'une des formations et développées dans l'autre.

Le programme des formations correspond aux sujets traités dans notre manuel **Vivre avec la Terre**, qui servira de support de cours.

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 engrais verts

Les amendements

Micro-organismes utiles, bokashi et biochar

- Méthodes de culture

- Les buttes de culture permanentes

- Les buttes rondes

- Les planches permanentes plates

- Les buttes coffrées

- 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

Jardinier-maraîcher permaculturel

- Cultures de plein champ en traction animale (avec un âne et un cheval)
- 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



Témoignages maraîchage bio permaculturel

Guillaume : Je vous remercie de tout ce travail effectué durant ces années d'installation et de pouvoir nous partager, nous transmettre vos expériences, c'est un merveilleux cadeau de la vie. Un grand merci à cette équipe très agréable, disponible et chaleureuse.

Anne : Cette formation est très dense en connaissances scientifiques indispensables à la réussite d'une microferme permaculturelle, mais on y trouve aussi des conseils et encouragements sur ce qu'il est possible de faire avec ce que nous avons autour de nous. Les échanges avec les autres stagiaires sont extrêmement riches. Cela m'a permis de recadrer mon projet et mieux le définir.

Philippe : On peut se demander ce qu'un « bouseux » vient faire à une formation sur le maraîchage mais c'est un peu comme si j'avais fait une semaine de bilan de compétences pour faire le point. J'ai trouvé, formulé et mis en œuvre ce que cherchais ! Merci.

Pascale : Bel équilibre entre cadrage de la permaculture, le contexte socio-économique et les instruments pratiques, dans un cadre très stimulant. Merci !



Nadia : Mes attentes étaient très élevées étant donné la réputation presque mythique de cette ferme. Je n'ai pas été déçue ! 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. La formation elle-même est un mélange savamment dosé de théorie et de pratique. La partie pratique marque durablement, tant les performances de la ferme sont impressionnantes et tant la vie à la ferme regorge de moments de fascination : la nourriture, végétarienne et issue des produits de la ferme, est particulièrement goûteuse et fraîche. La visite de l'atelier avec les outils de Charles est un autre grand moment qui allie savoir-faire technique, beauté de l'artisanat de qualité, passion des outils anciens... l'atelier compost est à ne pas manquer.

Carol : Ce stage a été un moment important de ma vie.

Bruno : Petite déclaration d'amour... Je suis si content de faire cette formation au Bec avec Charles et son équipe. La bienveillance caractérise l'ensemble des participants de notre première rencontre. Que de bonheur de lire « Vivre avec la Terre ». C'est un chef d'œuvre, un concentré de science et de poésie. Cette expérience, ce rayon de sagesse est une chance pour les participants.

Veronika : J'ai participé à la formation Jardinier-maraîcher permaculturel. C'était pour moi une expérience magique et inoubliable.

En franchissant la porte de la ferme on plonge dans un monde de beauté et d'intemporalité : le vivant semble exulter et gratifier la bienveillance avec laquelle il est traité ; les bâtis traditionnels, les chaumières, le pont en bois au-dessus des eaux cristallines du Bec apportent leur touche de poésie et nous donnent un avant-goût de l'aventure qui nous attend.





Se nourrir de son jardin Les bases du maraîchage permaculturel

Formation courte
5 jours (40 heures)

N O U V E A U

*Une master class exceptionnelle
animée par Charles HERVÉ-GRUYER,
et l'équipe de la ferme du Bec Hellouin
pour un groupe de 35 personnes seulement !*

Un seul stage pour l'année 2026 :
Du lundi 27 au vendredi 31 juillet 2026

1 - Présentation de la formation

Produire une alimentation saine, locale et abondante sur une petite surface est aujourd'hui un enjeu central, à la fois écologique et sociétal.

Cette formation propose une immersion de 5 jours dans les techniques de maraîchage permaculturel développées à la Ferme du Bec Hellouin. Elle permet d'acquérir les bases pour cultiver efficacement un jardin nourricier, en s'appuyant sur des méthodes manuelles, écologiques et peu énergivores.

Les participants découvrent comment produire une grande diversité de légumes, organiser leurs cultures dans le temps et dans l'espace, et tendre vers une autonomie alimentaire tout au long de l'année.

2 - Objectifs de la formation

Objectif général

– Acquérir les connaissances et les techniques de base du maraîchage permaculturel pour produire une alimentation végétale abondante sur une petite surface.

Objectifs pédagogiques spécifiques

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

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



3 - Pourquoi suivre cette formation ?

- Apprendre à produire sa nourriture efficacement
- Gagner en autonomie alimentaire
- Découvrir des techniques simples, concrètes et reproductibles
- Cultiver sans intrants chimiques ni machines lourdes
- S'initier au maraîchage permaculturel

4 - Métiers liés à cette formation

Jardinier·e autonome, maraîcher·e, porteur·se de projet agricole, animateur·rice nature.

5 - Public

- Jardiniers souhaitant produire leur alimentation
- Maraîchers ou futurs maraîchers
- Porteurs de projet agricole
- Techniciens, formateurs, professionnels du vivant

6 - 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.



7 – Formateurs

Charles Hervé-Gruyer et les formatrices de la Ferme du Bec Hellouin, spécialisées en maraîchage permaculturel.

8 – Durée

40 heures sur 5 jours

9 – Dates

Du 27 au 31 juillet 2026

10 – Horaires

9 h - 13 h ; 15 h - 19 h

En soirée, pour celles et ceux qui le souhaitent : débats et retours d'expériences. Accueil le lundi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisit un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver le dimanche soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 19 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner sur place le dimanche soir.

Fin de la formation à 17 h le vendredi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le vendredi soir.

11 – Nombre de participants

Jusqu'à 35 participants

12 – Accessibilité handicap

Les ateliers et l'écocentre sont de plain-pied et accessibles aux personnes à mobilité réduite.



13 - Tarifs :

Financement personnel : 1 490€ TTC.

Financement France Travail ou OPCO : nous contacter pour un devis.

Repas en pension complète (du mercredi midi au vendredi midi) : 350 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes. Les repas sont à régler directement à notre cheffe le premier jour du stage. Les repas bio et végétariens, cuisinés à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation, des moments d'échanges importants. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire ! (voir la page 106)

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

14 - Conditions de financement

L'inscription à titre individuel se fait en ligne sur le site de la ferme www.fermedubec.com. Elle est effective après le règlement d'un acompte.

Prise en charge professionnelle (VIVEA, France Travail...) : sur devis.

15 - Participation aux services

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...



16 – Modalités pédagogiques

La formation alterne environ 50 % de théorie et 50 % de pratique.

- Chaque demi-journée comprend :
 - une séquence théorique
 - une mise en pratique dans les jardins
- La pédagogie repose sur :
 - la démonstration
 - l'expérimentation
 - le partage d'expérience
- Modalités d'évaluation
 - Auto-évaluation des acquis

17 – Programme et contenus de la formation

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



Microfermes et forêts-jardins

Cours de Conception en Permaculture (CCP)

Formation de 12 jours
(4 stages de 3 jours)

Comment concevoir une microferme productive et résiliente ?

*Comment créer une forêt-jardin offrant une profusion
de plantes aromatiques, fruits et petits fruits ?*

Quels sont les secrets d'un design permaculturel réussi ?

Dates des 4 stages pour l'année 2026 :

Du jeudi 19 au samedi 21 mars

Du jeudi 7 au samedi 9 mai

Du mardi 7 au jeudi 9 juillet

Du jeudi 15 au samedi 17 octobre

« L'agriculture devrait être davantage qu'une somme de connaissances et de techniques. Elle devrait redevenir un art, faisant aussi appel à la créativité et à l'intuition humaines. »

Mokichi OKADA,
agronome japonais, auteur

La formation Microfermes et Forêts-jardins 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 créée par Bill Mollison et David Holmgren, tout en allant au-delà du cursus classique en approfondissant les applications agricoles de la permaculture et de l'écoculture.

Cette formation, animée par des formateurs certifiés dont Charles Hervé-Gruyer, titulaire du Diplôme de Permaculture Appliquée, aborde la conception globale d'agroécosystèmes capables de s'adapter aux défis climatiques et énergétiques.



Face aux crises écologiques et à la dépendance du modèle agricole industriel aux énergies fossiles, cette formation explore des solutions concrètes pour créer des microfermes autonomes, capables de nourrir localement tout en régénérant la nature.

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.

C'est une réponse réaliste et enthousiasmante aux enjeux de l'après-pétrole, qui s'appuie sur des pratiques simples, locales et sobres en énergie.



Le cursus se déroule sur **12 jours** répartis en **4 stages de 3 jours**, suivant le rythme des saisons et les cycles naturels du vivant.

Chaque session permet de découvrir un aspect clé 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.

Les interventions d'experts tels que Julien Mercher, arboriculteur et pépiniériste bio, ou Antoine Marin, ancien chercheur à l'INRAE, enrichissent l'approche.



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.

Les stagiaires bénéficient d'un accompagnement personnalisé dans la conception de leur propre agroécosystème, adapté à leurs ressources, leur territoire et leurs aspirations.

Plutôt qu'un modèle à reproduire, ils acquièrent des repères méthodologiques pour concevoir un système cohérent, productif et harmonieux.

Les travaux de recherche menés à la ferme, notamment la première étude scientifique sur la forêt-jardin conduite avec l'INRAE, ont mis en évidence la pertinence de ce modèle : en moyenne 5 000 € de récolte annuelle sur 300 m² pour seulement 80 heures de travail.

La forêt-jardin est donc un concept d'une grande efficacité écologique et économique. Nous avons forgé un mot pour décrire un nouveau métier : sylvanier, sylvanière, jardinier.e de la forêt !

Cette formation, qui demande un véritable engagement en temps et en énergie, offre en retour des savoirs essentiels pour créer une microferme efficiente, résiliente et pleinement vivante — un lieu capable de réaliser vos rêves tout en guérissant la Terre.



Objectifs de la formation : 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.

Public : Les personnes aspirant à créer un lieu résilient pour elles-mêmes et leurs proches, 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, élus et responsables de collectivités territoriales, responsables de fondations et d'ONG...

Formateurs : Charles HERVE-GRUYER, assisté d'Elodie LOQUET, Lila HERVE-GRUYER, Xavier MARION, Michel BELLESTER, Julien MERCHER, Antoine MARIN (voir les portraits à la rubrique « Les formateurs »).

Formation : 12 journées réparties en 4 stages de 3 jours, alternant théorie et pratique à la Ferme du Bec Hellouin.

Dates :

Du jeudi 19 au samedi 21 mars

Du jeudi 7 au samedi 9 mai

Du mardi 7 au jeudi 9 juillet

Du jeudi 15 au samedi 17 octobre

Accueil le jeudi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver le mercredi soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 19 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner sur place le mercredi soir.

Fin de la formation à 17 h le samedi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le samedi soir.

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

Prérequis :

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

Nombre de participants : 35

Tarifs : autofinancement : 3600 € TTC

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis

Repas en pension complète (du jeudi midi au samedi midi) : 150 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes. Les repas sont à régler directement à notre cheffe le premier jour du stage. Les repas bio et végétariens, cuisinés à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation, des moments d'échanges importants. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire ! (voir la page 106)

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

Participation aux services : une aide de chacun est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : nettoyage de l'éco-centre, mise en place des repas et vaisselle...

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 *Vivre avec la Terre*) accompagnent la formation.

Un temps de questions-réponses en fin de journée et un questionnaire d'auto-évaluation permettent à chacun d'évaluer ses acquis. Une grille d'observation est complétée par les formateurs concernant chaque stagiaire.

Le contenu peut être ajusté selon la météo ou les attentes des participants.

Programme et contenus de la formation

Objectif général

Donner aux participants les compétences nécessaires pour concevoir, implanter et gérer une microferme permaculturelle productive, résiliente et régénérative, incluant la création de forêts-jardins et d'agroécosystèmes diversifiés.

Objectifs pédagogiques spécifiques

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

1. **Concevoir une microferme** adaptée à son contexte (climat, sol, aspirations, contraintes), en mobilisant les outils du design permaculturel
2. **Connaître et savoir développer les services écosystémiques** d'un lieu, notamment en favorisant la biodiversité et en créant des micro-climats 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 lowtech propres à la microferme)
4. **Mettre en œuvre une production légumière simple** (semencier, repiquer, entretenir des cultures de légumes variés)
5. **Cultiver des céréales adaptées** à une microferme (semencier 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-branchage, 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)

La formation **Concevoir et gérer une microferme résiliente** 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.

Le programme des formations correspond aux sujets traités dans notre manuel **Vivre avec la Terre**, qui servira de support de cours.

Thématiques abordées :

- Nourrir les humains, guérir la Terre

- Comment concevoir une agriculture naturelle et durable, susceptible de nourrir l'humanité tout en restaurant les grands équilibres de la biosphère ?
- L'écoculture, une agriculture bio-inspirée
- Les principes fondateurs de l'écoculture
- Les programmes de recherches de la Ferme du Bec Hellouin

- 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 du Bec Hellouin

- Design des projets des stagiaires (thématique « fil rouge » durant les 4 sessions)

- Etude personnalisée des différents projets : travail individuel, en petits groupes et rendus en séance plénière
- Conseils individualisés par Charles

- Les facteurs de résilience d'une ferme

- Comment créer un système autonome et résilient, en particulier face au réchauffement climatique et aux pénuries d'énergies fossiles

- Le sol et la fertilité naturelle

- Arbres, buissons, forêts-jardins

- L'agroforesterie
- Les arbres champêtres, les trognons
- Les haies (champêtres, fruitières, fourragères, corridors de biodiversité), le bocage
- Les prés-vergers
- Les vergers-maraîchers
- Les petits fruits
- Les forêts-jardins, zoom sur la mini forêt-jardin
- Étudiée au Bec Hellouin
- 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**
 - Les céréales jardinées
 - Les céréales de plein champ
- **Les foins et les moissons**
- **Les cultures maraîchères (thématique développée dans la formation Jardinier-maraîcher permaculturel)**
- **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 : vent, soleil, bois...
- **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

Témoignages

La microferme permaculturelle

Marc : 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.

Emmanuel : La formation n'a pas parfaitement répondu à mes attentes, mais elle les a transformées et c'est bien plus important et bien plus remarquable. J'ai été transporté par l'aspect humain de cette session : joie, énergie, confiance, ambition dans son rêve, bienveillance... Une très belle leçon de Vie, un moment fondateur pour l'homme que je suis et le maraîcher que je deviens.

Jean-Jacques : Je n'ai qu'un mot en tête, GRATITUDE ! Ma semaine passée à la ferme a été pour moi une merveilleuse aventure. Une aventure humaine avant tout. Les rencontres et les cadeaux reçus ont soigné mon âme. Beaucoup de mes peurs se sont envolées au contact chaleureux de la communauté. Ma quête de beauté qui m'a guidé vers la ferme n'a pas été déçue. Dans la ferme, des jardins aux bâtiments, de l'accueil à la cuisine, des cours théoriques à la pratique, tout est beauté et perfection.



Corinne : Quand je parle de mon stage au Bec Hellouin à mes proches, je dis qu'il y a eu un avant et un après... Curieuse d'en apprendre davantage sur la permaculture, je ne réalisais pas que cette semaine allait changer ma vie ou tout du moins me conforter dans l'idée que, dans un monde plutôt chaotique, en perte de valeurs, des changements de vision étaient nécessaires.

Jean-Pierre : Il est toujours difficile d'avoir des pratiques différentes de la norme sociale de son époque. Retrouver et valoriser des savoirs millénaires qui placent l'Humain au centre de la question agricole, tout en s'appuyant sur les avancées scientifiques les plus pointues, voilà le premier élément du triptyque. Le deuxième est de démontrer avec des méthodes de gestion de production qui n'ont rien à envier à l'industrie qu'on peut produire avec une extrême efficacité en s'appuyant sur des pratiques qui peuvent sembler primitives. Le troisième est de traduire cette richesse expérimentale en une pédagogie interactive et de partager avec les stagiaires cette «utopie pragmatique» pour que nous soyons toujours plus nombreux à fabriquer, pour nos enfants, un monde plus nourricier et bienveillant. Charles et son équipe ont réussi à créer ce triptyque. Ils y apportent la rigueur qui fait que ce projet peut exister durablement mais aussi toute l'humanité qui sous-tend leur démarche.



Joseph : Se former à la Ferme du Bec Hellouin représente bien plus qu'une formation. C'est un voyage à l'école de la vie ! Prendre soin des Hommes et de la terre ! Dixit Charles ! Il nous transmet son expérience hors du commun avec une bienveillance naturelle. Sa vision du maraîchage va au delà du simple fait de cultiver des carottes !

C'est avant tout la (re)connexion au vivant, à la biodiversité, à la santé, aux saveurs, aux couleurs et à la beauté !

D'un point de vu pragmatique, l'équilibre théorie/pratique est très bien ajusté.

Aline : Un contenu de formation très dense en matière d'apprentissages avec un très bon équilibre entre la théorie et la mise en pratique directement dans la ferme. Quel plaisir d'apprendre et de travailler dans ce lieu exceptionnel !





Cursus Complet

Jardinier-maraîcher
permaculturel

COMPLET
+
Microfermes
et forêts-jardins

Cours de Conception
en Permaculture (CCP)

Formation de 24 jours
(8 stages de 3 jours)

Ce cursus regroupe nos deux formations.

Tarif promotionnel autofinancement : 6 480 €

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis



La charpente paysanne

**4 jours,
32 heures de formation**

*Initiez-vous aux étapes et techniques
de la charpente traditionnelle.*

Découvrez les liens entre la forêt et l'habitat.

*Apprenez les gestes du travail manuel du bois,
à commencer par l'équarrissage à la hache.*

*Fabriquez collectivement une structure simple
jusqu'au levage.*

*Étudiez la possibilité de devenir artisan.ne
à titre professionnel.*

Dates pour l'année 2026 :

Du 7 au 10 avril 2026

1 - Présentation de la formation

Une charpente paysanne est dotée d'une âme organique unique : celle insufflée par la forêt pendant la pousse des arbres, par les artisan.es pendant sa fabrication, par le lieu où elle s'élève ensuite. Retrouvons ensemble ces savoir-faire d'artisanat paysan de transformation d'une matière vivante, considérée et respectée comme telle. Collectivement, nous façonnerons les arbres en poutres en les équarrissant à la hache. Nous les taillerons selon les techniques de charpente traditionnelle. Enfin, nous lèverons notre bel ouvrage à la main.

2 - Objectifs de la formation

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

- Comprendre les bases de la gestion forestière.
- Identifier un arbre adapté à la construction de charpente.
- Façonner un tronc en poutre en l'équarrissant manuellement.
- Appréhender les étapes du tracé et de la taille des assemblages de charpente.
- Mettre en pratique la technique du piquage au plomb à la française.
- Mettre en pratique le maniement de divers outils de travail manuel du bois.
- Participer collectivement à la fabrication et au levage d'une structure simple.



3 - Pourquoi suivre cette formation ?

Retrouver le lien direct entre forêt et habitat, commencer à acquérir une aisance dans les savoir-faire de charpente, développer ses compétences manuelles, partager une expérience collective. Cette formation peut aussi constituer une étape vers une reconversion professionnelle.

4 - Métiers liés à cette formation

Charpentier.ère traditionnel.le, Constructeur.trice bois, Artisan.ne du bois, Paysan.ne, formateur.trice.

5 - Public

Toute personne attirée par la charpente et le travail manuel du bois. Paysan.nes désirant augmenter l'autonomie et la résilience de leur ferme. Futur.es professionnel.les du bois.

6 - Prérequis

Âge minimum : 18 ans.

Comprendre le français oral.

Aucun autre prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.



7 - Formatrice

Charpentière sensible aux liens entre artisanat et paysannerie, **Lou KAROUI** vit en Normandie entre chénaies et longères en colombages. Au sein des Ateliers Desmonts, elle a participé à la fabrication de la nouvelle charpente de la nef de Notre Dame de Paris. Voir son portrait complet à la rubrique « Les formateurs ».

8 - Formation

La formation dure 32 heures réparties sur 4 jours.

9 - Dates

Du mardi 7 avril au vendredi 10 avril 2026.

Accueil le mercredi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver à la ferme le mardi soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 18 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner le lundi soir.

Fin de la formation à 17 h le vendredi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le vendredi soir.

10 - Horaires

Début de la formation à 9 h. Pause déjeuner de 13 h à 15 h. Fin des ateliers à 18 h 30.

11 - Nombre de participants

Le nombre de participants est limité à 10 personnes.



12 - Accessibilité handicap

Les ateliers et l'écocentre sont de plain-pied et accessibles aux personnes à mobilité réduite.

13 - Tarifs :

Tarif autofinancement : 1 190 €

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis

Ce tarif inclut la fourniture de bois et le prêt des outils.

Repas en pension complète (du mardi midi au vendredi midi) : 200 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes. Les repas sont à régler directement à notre cheffe le premier jour du stage. Les repas bio et végétariens, cuisinés à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation, des moments d'échanges importants. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire ! (voir la page 106)

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

14 - Conditions de financement

L'inscription à titre individuel se fait en ligne sur le site de la ferme www.fermedubec.com. Elle est effective après le règlement d'un acompte.

Prise en charge professionnelle (VIVEA, France Travail...) : sur devis.

15 - Participation aux services

Une aide de chacun.e est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : nettoyage de l'écocentre, mise en place des repas et vaisselle...

16 - Programme détaillé et contenus par demi-journée

Mardi matin :

- Partager les intentions pour le stage.
- Observer le bâti de la ferme du Bec.
- Découvrir la conception de la charpente à réaliser.
- Nommer les différentes pièces et comprendre leurs rôles

Mardi après-midi :

- Analyser la forêt avec le regard du gestionnaire forestier puis de l'artisan charpentier.
- S'initier aux critères de choix d'un arbre.
- Comprendre le paradigme du bois vert.
- Découvrir les techniques d'équarrissage d'un tronc en poutre.
- S'initier à sa gestuelle en sécurité.
- Appréhender les diverses haches.
- Se familiariser à l'affûtage des tranchants

Mercredi matin :

- Préparer les poutres : jauger et ligner les poutres. Aplanir les surfaces d'arasement.
- Tailler des assemblages tenon-mortaise droits à l'aide d'un outillage manuel (scie égoïne, ciseau à bois et maillet...).
- Expérimenter le chevillage à tire.
- Pratiquer l'équarrissage.
- Valoriser les chutes et fabriquer des chevilles et des bardeaux.

Mercredi après-midi :

- Réaliser une épure de ferme au cordeau.
- Mettre sur ligne et marquer les bois.
- S'essayer au piquage au plomb.
- Tailler des assemblages tenon-mortaise biais manuellement.
- Découvrir les principes du trait de charpente



Jeudi matin :

- Monter à blanc : mettre dedans la ferme portique.
- Contrôler les références.
- Réaliser des assemblages à queues d'aronde à l'aide de gabarits.

Jeudi après-midi :

- Réaliser les élévations de façade et faitage.
- Mettre en pratique les différentes étapes de traçage et de taille.

Vendredi matin :

- Assembler au sol les fermes et portique.
- Lever à la chèvre et haubaner.
- Monter un échafaudage pour accéder au faitage.
- Lever les pièces filantes et contreventements. Cheviller l'ensemble.

Vendredi après-midi :

- Chevronner selon l'avancement.
- Introduction au bardage et à la couverture en bardeaux.

17 - Matériel à prévoir

Des gants anti-coupure, des chaussures de sécurité, des vêtements de travail.

18 - Équipements mis à votre disposition

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

19 - Modalités d'évaluation

Un quizz d'auto-évaluation des connaissances acquises sera rempli à l'issue du stage ainsi qu'une grille d'appréciation remplie par les formateurs.

Des indications pratiques complémentaires vous seront communiquées après votre inscription.



La traction animale paysanne

**3 jours,
24 heures de formation**

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

*Mettez en pratique les bases de l'éducation du cheval
appliquées au travail agricole*

Connaissez les outils modernes de traction animale

*Analysez la possibilité d'intégrer la traction animale
dans votre projet*

Dates pour l'année 2026 :

Du 1^{er} avril au 3 avril 2026

1 - Présentation de la formation

Intégrer la traction animale dans un lieu de vie ou un lieu de production agricole 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.

Choix des animaux, harnachements et outils, finances, formations... concrétiser un rêve de travail en traction animale est un chemin qui peut sembler semé d'embûches. Cette formation vous guidera dans la réalisation concrète de votre projet.

La Ferme du Bec Hellouin travaille en traction animale équine depuis plus de 20 ans : c'est le fruit de cette expérience que nous vous proposons de découvrir. Du travail en liberté au transport de charges avec une charrette ou un âne bâté, nous irons jusqu'au travail du sol pour l'implantation et l'entretien de cultures maraîchères ou de céréales de plein champ.

2 - Objectifs de la formation

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

- **Expliquer** les principes fondamentaux de la traction animale avec un cheval de trait.
- **Mettre en pratique** les bases du travail en liberté avec un cheval de trait.
- **Mettre en pratique** les bases du menage dans un contexte de travail agricole.
- **Reconnaître et décrire** les outils adaptés à la traction animale maraîchère et leur usage.
- **Analyser** la faisabilité et la pertinence d'intégrer la traction animale dans son propre projet.



Cette formation constitue la première étape pour envisager l'introduction de la traction animale dans vos agrosystèmes vivriers : maraîchage, microferme, permaculture, arboriculture, autonomie...

3 - Pourquoi suivre cette formation ?

Travailler avec les chevaux est une école de la joie qui permet de s'affranchir des énergies fossiles.

Se former à la traction animale agricole permet :

- de réaliser les bons investissements en choisissant un animal et du matériel adapté à ses besoins ;
- d'assurer le bien-être des animaux et des meneurs ;
- de gagner en efficacité sur le terrain.

4 - Métiers liés à cette formation

Maraîcher.e, arboriculteur.rice, gérant.e de ferme pédagogique, diversification des activités d'une ferme paysanne.

5 - Public

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

6 - 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.

7 – Formateurs

Baptiste HÉRAULT : Paysan, maraîcher et arboriculteur en traction animale équine, asine et bovine, éleveur et dresseur de chevaux, prestataires de services en traction animale. Au sein du GAEC Brin de Terre à Sansan (Gers), Baptiste s'attache à partager et transmettre des savoirs liés à la traction animale pour une agriculture plus résiliente.

Mathilde GESTIN : Mathilde s'occupe de la gestion de la Ferme du Bec Hellouin et travaille les cultures de plein champ avec Swan, la jument de trait. Passionnée par les chevaux, elle est formée à la médiation équine, à l'étude du comportement équin et n'a de cesse de se former sur divers sujets relatifs aux chevaux.

Charles Hervé-Gruyer : Charles est le fondateur de la Ferme du Bec Hellouin. Amoureux des chevaux et peu attiré par les tracteurs, c'est tout naturellement qu'il a fait le choix dès les débuts de la ferme de travailler en traction animale dans l'objectif de réaliser tous les travaux courants nécessitant de la force de traction avec un cheval, un âne et un poney.

Voir les portraits complets à la rubrique « Les formateurs ».



8 - Formation

La formation dure 24 heures réparties sur 3 jours.

9 - Dates

Du mercredi 1^{er} avril 2026 au vendredi 3 avril 2026.

Accueil le mercredi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver à la ferme le mardi soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 18 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner le mardi soir.

Fin de la formation à 17 h le vendredi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le vendredi soir.

10 - Horaires

Début de la formation à 9 h. Pause déjeuner de 13 h à 14 h 30. Fin des ateliers à 18h30 les mercredi et jeudi, 16 h 30 le vendredi.

11 - Nombre de participants

Le nombre de participants est limité à 12 personnes.



12 - Accessibilité handicap

La formation nécessite de pouvoir se déplacer en terrains variés, de porter des charges lourdes et de rester en maîtrise de son comportement.

13 - Tarifs

Tarif autofinancement : 895 €

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis

Repas en pension complète (du mercredi midi au vendredi midi) : 150 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes. Les repas sont à régler directement à notre cheffe le premier jour du stage. Les repas bio et végétariens, cuisinés à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation, des moments d'échanges importants. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire ! (voir la page 106)

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

14 - Conditions de financement

L'inscription à titre individuel se fait en ligne sur le site de la ferme

www.fermedubec.com. Elle est effective après le règlement d'un acompte.

Prise en charge professionnelle (VIVEA, France Travail...) : sur devis.

15 - Participation aux services

Une aide de chacun.e est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : nettoyage de l'écocentre, mise en place des repas et vaisselle...

16 - Programme détaillé et contenus par demi-journée

Mercredi matin :

- 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.

Mercredi après-midi :

- 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 matin :

- Bases du menage, simulateur, position de mains, menage de chevaux.

Jeudi après-midi :

- Approche des itinéraires techniques spécifiques à la traction animale ; connaissance des différents outils. Utilisation des différents outils au champ.

Vendredi matin :

- Partages pratiques autour des outils. Utilisation des différents outils au champ.

Vendredi après-midi :

- Suite et fin de l'atelier pratique du matin. Auto-évaluation, questions-réponses et conclusion de la formation.

17 - Matériel à prévoir

Des chaussures fermées ou des bottes (nous recommandons vivement des chaussures de sécurité), des vêtements adaptés au travail en extérieur

18 - Équipements mis à votre disposition

Équipements liés au travail avec les chevaux

19 - Modalités d'évaluation

Un quizz d'auto-évaluation des connaissances acquises sera rempli à l'issue du stage ainsi qu'une grille d'appréciation remplie par les formateurs.

Des indications pratiques complémentaires vous seront communiquées après votre inscription.



L'artisanat du bois

**3 jours,
24 heures de formation**

*Découvrez les techniques essentielles
de l'artisanat du bois.*

Affûtez et utilisez les principaux outils.

Identifiez les essences de bois adaptées.

Fabriquez quelques objets usuels.

*Étudiez la possibilité de devenir artisan.ne
à titre professionnel.*

Dates pour l'année 2026 :

Du 16 au 18 septembre 2026

1 - Présentation de la formation

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 » (bushcraft) permet de s'affranchir des objets industriels en plastique et de développer ses compétences et sa créativité. Blandine Barthélémy, artisane professionnelle travaillant exclusivement à la main, et Charles Hervé-Gruyer vous proposent de partager 3 jours dans les différents ateliers de la Ferme du Bec Hellouin. Blandine vous initiera à la fabrication de cuillères et de bols, Charles à la réalisation de planches à découper et de bancs. Vous repartirez avec vos créations.

2 - Objectifs de la formation

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

- S'initier aux différents outils manuels et électroportatifs, et à la sécurité.
- Créer plusieurs objets utilitaires, naturels et beaux.
- Apprendre les techniques et gestes essentiels permettant de fabriquer de nombreux autres objets usuels pour la maison, le jardin, la ferme.

Cette formation peut constituer une étape vers une future installation professionnelle.



3 - Pourquoi suivre cette formation ?

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.

4 - Métiers liés à cette formation

Artisan.ne du bois, sculpteur.ptrice, diversification des activités d'une ferme paysanne, formateur.trice.

5 - Public

Toute personne attirée par les outils manuels et le bois. Paysan.nes désirant augmenter l'autonomie et la résilience de leur ferme. Futur.es professionnel.les du bois.

6 - 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.



7 - Formateurs

Sculptrice-paysanne vivant en Normandie, **Blandine BARTHÉLÉMY** dessine et crée des pièces uniques et utiles avec des outils manuels. Vous pouvez découvrir son travail sur son site : www.letaillisfurete.fr.



Amoureux du travail du bois depuis 45 ans, **Charles HERVÉ-GRUYER** fabrique de nombreux objets pour la ferme.

Voir les portraits complets à la rubrique « Les formateurs ».

8 - Formation

La formation dure 24 heures réparties sur 3 jours.

9 - Dates

Du mercredi 16 septembre 2026 au vendredi 18 septembre 2026.

Accueil le mercredi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver à la ferme le mardi soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 18 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner le mardi soir. Fin de la formation à 17 h le vendredi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le vendredi soir.

10 - Horaires

Début de la formation à 9 h. Pause déjeuner de 13 h à 15 h. Fin des ateliers à 18 h 30.

11 - Nombre de participants

Le nombre de participants est limité à 12 personnes.

12 - Accessibilité handicap

Les ateliers et l'écocentre sont de plain-pied et accessibles aux personnes à mobilité réduite.

13 - Tarifs

Tarif autofinancement : 895 €

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis
Ce tarif inclut la fourniture de bois et le prêt des outils.

Repas en pension complète (du mercredi midi au vendredi midi) : 150 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes. Les repas sont à régler directement à notre cheffe le premier jour du stage. Les repas bio et végétariens, cuisinés à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation, des moments d'échanges importants. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire ! (voir la page 106)

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

14 - Conditions de financement

L'inscription à titre individuel se fait en ligne sur le site de la ferme www.fermedubec.com. Elle est effective après le règlement d'un acompte.

Prise en charge professionnelle (VIVEA, France Travail...) : sur devis.

15 - Participation aux services

Une aide de chacun.e est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : nettoyage de l'écocentre, mise en place des repas et vaisselle...

16 - Programme détaillé et contenus par demi-journée

Mercredi matin :

- présentation des objectifs du stage.
- En forêt, introduction au bûcheronnage, abattage d'un bouleau, récolte du bois.
- Fabrication d'un maillet.
- Cours : les différentes essences de bois et leurs spécificités.
- Le travail du bois vert et du bois sec.
- Le séchage des objets réalisés.

Mercredi après-midi :

- les principaux outils, consignes de sécurité.

Début des ateliers pratiques.

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 matin :

- 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.

Jeudi après-midi : Inversion des groupes

Atelier 1, avec Blandine :

- Fabrication d'un bol.
- Travail à la hache de sculpture et aux gouges.

Atelier 2, avec Charles :

- Réalisation d'un petit banc ou d'une table basse.

- Travail avec le banc d'âne, la plane, les ciseaux à bois...

Vendredi matin :

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...

Vendredi après-midi :

Suite et fin des ateliers pratiques.

- Exposé : devenir artisan.ne à titre professionnel : formations, statuts, commercialisation, fiscalité, perspectives de revenus...
- Questions-réponses et conclusion de la formation.

17 - Matériel à prévoir

Des gants anti-coupures, des chaussures fermées, des vêtements de travail. Nous conseillons d'acquérir un couteau de sculpture et un couteau croche, travailler avec vos propres outils vous permettra d'apprendre à bien les utiliser et affûter. Un tablier solide est également recommandé.

18 - Équipements mis à votre disposition

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

19 - Modalités d'évaluation

Un quizz d'auto-évaluation des connaissances acquises sera rempli à l'issue du stage ainsi qu'une grille d'appréciation remplie par les formateurs.

Des indications pratiques complémentaires vous seront communiquées après votre inscription.



Initiation à la médecine des plantes

**3 jours,
24 heures de formation**

*Profitez du cadre exceptionnel
de la Ferme du Bec Hellouin
pour partir à la rencontre des plantes médicinales.*

*Apprenez à reconnaître les plus courantes,
les transformer, les cultiver
et les utiliser en toute sécurité,
pour vous et votre famille.*

Dates pour l'année 2026 :

Du 1^{er} au 3 juillet 2026

Initiation à la médecine des plantes

1 - Présentation de la formation

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.



Aurélie VALTAT, aromathérapeute formée à la botanique et à l'herboristerie et autrice de plusieurs ouvrages, vous propose de partager 3 jours dans les terres de la Ferme du Bec Hellouin à la rencontre des plantes médicinales et comestibles sauvages. Vous repartirez avec des remèdes faits maison et de nombreux conseils pour faire entrer les plantes dans votre quotidien.

2 - Objectifs de la formation

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

- **Identifier** sans se tromper une quinzaine de plantes sauvages courantes.
- **Fabriquer** différents types de remèdes naturels et **comprendre** quelle forme galénique est la plus appropriée à telle ou telle problématique de santé.
- **Reconnaître** les meilleures conditions de croissance des plantes médicinales sauvages. **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.

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

3 - Pourquoi suivre cette formation ?

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. En prime cela permet aussi de découvrir des plantes comestibles accessibles gratuitement.

4 - Métiers liés à cette formation

Aromathérapeute, phytothérapeute, herboriste, naturopathe, producteur-cueilleur, guide nature.

5 - Public

Toute personne intéressée par l'usage des plantes médicinales et comestibles sauvages pour un usage personnel ou familial.

6 - 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.

7 – Formatrice

Amoureuse des plantes et du DIY, **Aurélié VALTAT** est formée à l'aromathérapie et à la botanique. Elle a complété sa formation d'herboriste clinicienne au Québec, et a publié plusieurs ouvrages mettant à l'honneur les plantes médicinales et les arbres dans notre quotidien. Voir son portrait complet à la rubrique « Les formateurs ».

8 - Formation

La formation dure 24 heures réparties sur 3 jours.

9 - Dates

Du mercredi 1^{er} juillet 2026 au vendredi 3 juillet 2026.

Accueil le mercredi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver à la ferme le mardi soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 18 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner le mardi soir.

Fin de la formation à 17 h le vendredi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le vendredi soir.

10 – Horaires

Début de la formation à 9 h. Pause déjeuner de 13 h à 15 h. Fin des ateliers à 18 h 30.

11 – Nombre de participants

Le nombre de participants est limité à 16 personnes.

12 - Accessibilité handicap

Les ateliers et l'écocentre sont de plain-pied et accessibles aux personnes à mobilité réduite.

13 - Tarifs

Tarif autofinancement : 895 €

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis
Ce tarif inclut la fourniture du matériel et les préparations avec lesquelles repartent les stagiaires.

Repas en pension complète (du mercredi midi au vendredi midi) : 150 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes. Les repas sont à régler directement à notre cheffe le premier jour du stage. Les repas bio et végétariens, cuisinés à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation, des moments d'échanges importants. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire ! (voir la page 106)

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

14 – Conditions de financement

L'inscription à titre individuel se fait en ligne sur le site de la ferme www.fermedubec.com. Elle est effective après le règlement d'un acompte.

Prise en charge professionnelle (VIVEA, France Travail...) : sur devis.

15 - Participation aux services

Une aide de chacun.e est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : nettoyage de l'écocentre, mise en place des repas et vaisselle...

16 - Programme détaillé et contenus par demi-journée

Mercredi matin :

- Présentation des objectifs du stage, cercle d'ouverture.
- Randonnée cueillette, notions de botanique et identification de plantes sur les terrains de la Ferme.

Mercredi après-midi :

- Cours théorique sur la chimie des plantes et du corps humain.
- Atelier pratique sur les infusions, décoctions et poudres.

Optionnel le soir :

- Échange autour des médecines traditionnelles et sacrées du monde.

Jeudi matin :

- Randonnée cueillette, précautions et dangers.

Jeudi après-midi :

- Cours théorique sur l'énergie des plantes et du corps humain.
- Atelier pratique sur les teintures, macérats et vinaigres.

Optionnel le soir :

- Échange autour des plantes médicinales dans l'alimentation.

Vendredi matin :

- Randonnée cueillette : pénétrer l'intelligence de la nature.

Vendredi après-midi :

- Suite et fin des ateliers pratiques.
- Exposé : devenir herboriste à titre professionnel : formations, statuts, commercialisation, fiscalité, perspectives de revenus...
- Questions-réponses et conclusion de la formation.

17 - Matériel à prévoir

Des chaussures fermées, des vêtements pour se balader dans la nature. Des petits pots de confiture ou de terrine, un panier ou des sacs en tissu (type tote bag) pour récolter quelques plantes. De quoi prendre des notes.

18 - Équipements mis à votre disposition

Le matériel des ateliers pratiques est fourni aux participant.es.

19 - Modalités d'évaluation

Un quizz d'auto-évaluation des connaissances acquises sera rempli à l'issue du stage ainsi qu'une grille d'appréciation remplie par les formateurs.

Des indications pratiques complémentaires vous seront communiquées après votre inscription.





Cuisine vivante

**3 jours,
24 heures de formation**

Retrouvez le goût de la terre.

*Vivez un voyage sensoriel à la découverte
des plantes sauvages comestibles, des herbes aromatiques
et des fruits et légumes de la ferme.*

Apprenez à cuisiner des menus simples, frais et sains.

*Explorez une alimentation vivante, écologique
et en lien étroit avec le paysage et les saisons.*

Dates pour l'année 2026 :

Du 3 juin au 5 juin 2026

1 - Présentation de la formation

Comment cuisine-t-on dans une ferme paysanne ? 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 certaines 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, des épices locales. La cuisine relie à nos sens, nous alternerons entre ateliers pratiques (80 %) et cours et échanges théoriques (20 %).



Lila vous emmène dans sa quête d'une cuisine colorée et savoureuse, pleine de vie et de gourmandise. De la cueillette à l'assiette, vous repartirez avec des techniques de cuisine low-tech et des recettes, la connaissance d'une dizaine de plantes sauvages comestibles (et un herbier), d'une dizaine de fleurs comestibles. Vous apprendrez à utiliser les plantes aromatiques et découvrirez nombre d'astuces pour associer les légumes, les cuisiner à différents stades de croissance, utiliser des farines autre que le blé (petit épeautre, sarrasin...)... Nous apprendrons à faire des makis et rouleaux de printemps, un levain en bonne santé et des crackers de levain, du vinaigre infusé, du pesto, des desserts aromatisés avec des herbes et épices locales... En plus des recettes du quotidien pour chaque repas du séjour.

2 - Objectifs de la formation

À l'issue de la formation le la stagiaire saura :

- Reconnaître une dizaine de plantes sauvages comestibles
- Utiliser une dizaine de fleurs comestibles
- Valoriser les herbes aromatiques du jardin
- Cuisiner les légumes
- Utiliser d'autres farines que le blé
- Faire des makis et rouleaux de printemps
- Utiliser et prendre soin de son levain
- Infuser du vinaigre
- Faire du pesto
- Composer un menu végétarien et de saison
- Réaliser 8 recettes phares



3 - Pourquoi suivre cette formation ?

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.

4 - Métiers liés à cette formation

Maraicher.ère, chef.fe, restauration collective bio, responsable de commerce bio, boulanger.ère et tous les métiers de bouche, diversification des activités d'une ferme paysanne...



5 - Public

Passionné de cuisine, naturaliste, jardinier amateur ou professionnel. Professionnels des métiers de bouche.

6 - Prérequis

La formation est ouverte aux personnes âgées de 16 ans ou plus (une autorisation parentale est requise pour les mineurs), comprenant le français oral. Aucun autre prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des recettes à réaliser aux compétences de chacun.e.

7 - Formatrice

Cheffe de la ferme, **Lila HERVÉ-GRUYER** est aussi passionnée de cueillette de plantes sauvages comestibles. Depuis plusieurs années, elle nourrit les personnes venant en formation à la ferme, en proposant une cuisine la plus proche possible du jardin. Lila aime les grandes tablées, les goûts nouveaux et les plats généreux. Voir son portrait complet à la rubrique « Les formateurs ».

8 - Formation

La formation dure 24 heures réparties sur 3 jours.

9 - Dates

Du mercredi 3 juin au vendredi 5 juin 2026.

Accueil le mercredi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver à la ferme le mardi soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 18 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner le mardi soir.

Fin de la formation à 17 h le vendredi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le vendredi soir.

10 - Horaires

Début de la formation à 9 h. Pause déjeuner de 13 h à 15 h. Fin des ateliers à 18 h 30.

11 - Nombre de participants

Le nombre de participants est limité à 10 personnes.

12 - Accessibilité handicap

Les ateliers et l'écocentre sont de plain-pied et accessibles aux personnes à mobilité réduite.

13 - Tarifs

Tarif autofinancement : 895 €

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis
Ce tarif inclut les repas en pension complète.

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

14 - Participation aux services

Une aide de chacun.e est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : nettoyage de l'écocentre, mise en place des repas et vaisselle...

15 - Programme détaillé et contenus par demi-journée

Mercredi matin :

- 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.

Mercredi après-midi :

- Atelier cuisine, cueillette puis préparation du repas du soir.

Mercredi soir :

- Atelier dessin de plantes sauvages comestibles.
- Réalisation d'un herbier.

Jeudi matin :

- 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.

Jeudi après-midi :

- Cueillette dans les jardins puis ateliers cuisine pour le repas du soir en fonction des récoltes, des envies et de la météo.

Jeudi soir :

- Atelier « qu'est ce que ce paysage a à nous offrir ? », invention de recettes et conception de menus.
- Épurer un menu pour qu'il soit le plus local possible.
- Cuisiner au jour le jour, en phase avec le jardin et les saisons.

Vendredi matin :

- 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.

Vendredi après-midi :

- 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.



16 - Matériel à prévoir

Un tablier est bienvenu, des chaussures propres et fermées pour aller en cuisine.

17 - Équipements mis à votre disposition

Les aliments et les outils de cuisine seront fournis pendant la formation.

18 - Modalités d'évaluation

Un quizz d'auto-évaluation des connaissances acquises sera rempli à l'issue du stage ainsi qu'une grille d'appréciation remplie par la formatrice.

Des indications pratiques complémentaires vous seront communiquées après votre inscription.





Micro-fournil au levain naturel

**3 jours,
24 heures de formation**

*Découvrez les techniques essentielles
de la panification au levain naturel.*

Confectionnez et déclinez une gamme de pains.

Initiez-vous à l'utilisation d'un four au feu de bois.

Valorisez le levain écarté.

Étudiez la possibilité de devenir boulanger(e) à titre professionnel.

Dates pour l'année 2026 :

Du 7 au 9 octobre 2026

1 - Présentation de la formation

Apprenez à faire du pain au levain et créez une gamme à votre image, en valorisant les ressources qui vous entourent. Découvrez l'utilisation d'un four à bois.

Justine, artisane boulangère professionnelle travaillant exclusivement au levain naturel, vous apprendra à réaliser une gamme complète de pains et d'autres recettes valorisant le levain et les farines paysannes, en vue d'établir un micro-fournil.



2 - Objectifs de la formation

- S'initier à la panification naturelle, à l'utilisation d'un four à bois et aux diverses manières de l'optimiser.

À l'issue de la formation :

- Vous aurez appris différentes techniques de panification qui s'adaptent à votre environnement,
- Vous connaîtrez la fermentation longue et à faible ensemencement.
- Vous maîtriserez les gestes essentiels permettant de fabriquer de nombreux autres types de pain.
- Vous saurez créer plusieurs recettes zéro déchet, simples et abordables économiquement.

Cette formation peut constituer une étape vers une future installation professionnelle.

3 - Pourquoi suivre cette formation ?

Cette formation vous permettra de découvrir une manière de pratiquer la boulangerie au levain naturel en intégrant les ressources qui vous entourent. Vous pourrez profiter de ce temps pour échanger sur la manière de créer une gamme de pain en accord avec vos besoins et vos capacités. 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, qui peut constituer une étape vers une reconversion professionnelle.

4 - Métiers liés à cette formation

Boulangier(e), cuisinier(e), diversification des activités d'une ferme paysanne, formateur.trice.

5 - 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.

6 - Prérequis

Âge minimum : 16 ans (une autorisation parentale est requise pour les mineurs). Aucun autre prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation. Le petit groupe permettra d'adapter la complexité des techniques à réaliser aux compétences de chacun.e.

7 - Formatrice

Artisane boulangère vivant dans les Yvelines, **Justine LEBAS** pratique la panification au levain bio naturel en pétrissage manuel, en fermentation lente et cuisson au feu de bois. Vous pouvez découvrir son travail sur son Instagram : @lebasjustine (site internet en bio). Voir son portrait complet à la rubrique « Les formateurs ».

8 - Formation

La formation dure 24 heures réparties sur 3 jours.

9 - Dates

Du mercredi 7 octobre 2026 au vendredi 9 octobre 2026.

Accueil le mercredi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisi un hébergement à la ferme, il est possible d'arriver à la ferme le mardi soir. Attention : l'accueil se fait uniquement de 18 h à 20 h. Il n'est pas prévu de dîner le mardi soir.

Fin de la formation à 17 h le vendredi. Il n'est pas possible de rester à la ferme le vendredi soir.

10 - Horaires

Début de la formation à 9 h. Pause déjeuner de 13 h à 15 h. Fin des ateliers à 18 h 30.

11 - Nombre de participants

Le nombre de participants est limité à 12 personnes.



12 - Accessibilité personnes en situation de handicap

Les ateliers et l'écocentre sont de plain-pied et accessibles aux personnes à mobilité réduite.

13 - Tarifs

Tarif autofinancement : 895 €

Tarif financement externe (OPCO, France Travail) : nous contacter pour un devis
Ce tarif inclut la fourniture des ingrédients et le prêt des outils.

Repas en pension complète (du mercredi midi au vendredi midi) : 150 € par session de formation, comprenant petits-déjeuners, déjeuners et dîners, ainsi que des collations et boissons chaudes. Les repas sont à régler directement à notre cheffe le premier jour du stage. Les repas bio et végétariens, cuisinés à partir des produits de la ferme pour l'essentiel, sont des temps forts de la formation, des moments d'échanges importants. Nous vous remercions donc de bien vouloir considérer l'option « pension complète » comme... obligatoire ! (voir la page 106)

Hébergement non compris, voir « Informations pratiques », page 109.

14 - Conditions de financement

L'inscription à titre individuel se fait en ligne sur le site de la ferme www.fermedubec.com. Elle est effective après le règlement d'un acompte.

Prise en charge professionnelle (VIVEA, France Travail...) : sur devis.

15 - Participation aux services

Une aide de chacun.e est sollicitée, environ une heure par jour, afin de contribuer au bon déroulement du stage : nettoyage de l'écocentre, mise en place des repas et vaisselle...



16 - Programme détaillé et contenus par demi-journée

Mercredi matin :

- Présentation des objectifs du stage, des ateliers, des principaux outils et ingrédients, consignes de sécurité.
- Cours sur la panification.
- Début des ateliers pratiques.

Mercredi après-midi :

- 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 matin :

- 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.

Jeudi après-midi :

- Fabrication de recettes sucrés (brioche) et salées (pizza, pain plat, foccacia...) en pousse lente.
- Aromatisation avec les ressources qui nous entourent.

Vendredi matin :

- 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.

Vendredi après-midi :

- Suite et fin des ateliers pratiques.
Exposé : nourrir un levain naturel, devenir boulanger(e) à titre professionnel.
- Questions-réponses et conclusion de la formation.



16 - Matériel à prévoir

Un tablier est bienvenu. Un bocal pour repartir avec du levain.

17 - Équipements mis à votre disposition

Tous les outils et ingrédients.

18 - Modalités d'évaluation

Un quizz d'auto-évaluation des connaissances acquises sera rempli à l'issue du stage ainsi qu'une grille d'appréciation remplie par la formatrice.

Des indications pratiques complémentaires vous seront communiquées après votre inscription.



Informations générales

Les formateurs.....	85
Charte éthique.....	102
Informations pratiques.....	103
Inscription.....	104
Règlement intérieur de la Ferme du Bec Hellouin.....	105
Description des lieux et organisation des séjours.....	108
Accessibilité.....	112
Accès.....	113

Les formateurs

Charles HERVÉ-GRUYER

Charles est avant tout l'heureux papa de quatre filles !

Il est passionné depuis l'adolescence par la relation être humain-nature. Educateur de formation, à 21 ans il prend la mer à bord de son voilier école avec des équipages d'enfants et d'adolescents. L'expérience va durer 22 ans, durant lesquels ils vont sillonner tous les océans du globe en compagnie de scientifiques. À chaque escale, les jeunes partagent la vie des autochtones, le plus souvent des peuples premiers: Indiens d'Amazonie, Aborigènes d'Australie, Papous, Canaques, peuples d'Asie et d'Afrique... Ils ont été une profonde source d'inspiration ; Charles a relaté leurs enseignements dans un roman: « La femme feuille » (Albin Michel).

Ces expéditions ont été racontées sous la forme d'une quinzaine de livres (Gallimard Jeunesse) 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.



A l'issue d'une circumnavigation de 3 années, Charles a orienté 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 s'est formé au yoga en effectuant les formations de professeur et professeur avancé de l'école Sivananda. Il a exercé 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, ils y ont expérimenté des outils encore peu connus en France, comme la permaculture. Des demandes de stages de plus en plus nombreuses et l'intérêt des scientifiques les ont menés à organiser de nombreuses formations. 5000 personnes environ se sont formées au Bec Hellouin depuis 2007. Charles est co-auteur de deux best-sellers: « Permaculture. Guérir la Terre, nourrir les hommes », traduit en 8 langues, et « Vivre avec la Terre » (Actes Sud). Il conduit plusieurs programmes de recherches menés à la ferme, en partenariat avec l'INRAE, AgroParisTech et plusieurs fondations. Il est le directeur de la collection Résiliences (Ulmer), créée en février 2022 avec sa fille aînée Lila, éditrice.

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.



Lila HERVÉ-GRUYER

La fille aînée de Charles 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 ? Elle continue de partager ce mode de vie émancipateur en écrivant pour des revues et via une activité d'éditrice free-lance.

Lila se forme sur la coordination de la ferme et ses divers projets. Elle 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. Prendre soin de cette ferme familiale est son nouvel engagement avec beaucoup de désirs et d'envies... Difficile de compter les heures de réflexion, d'investissement et de débats sur le futur de la ferme !

Rose HERVÉ-GRUYER

Rose, la deuxième fille de Charles, découvre très jeune les vers de terre, la douceur des limaces, et le plaisir d'observer la vie partout. À l'adolescence, elle se passionne pour l'écoculture et les paysages comestibles.

En quête d'un monde plus beau, durable 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. Elle y approfondit une approche sensible, systémique et ancrée du paysage. Rose participe à la conception de projets

variés en France et à l'étranger : micro-fermes, 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.

À la Ferme du Bec Hellouin où elle revient en janvier 2025, elle abreuve sa soif d'apprendre en étant coordinatrice des programmes de recherches scientifiques. Elle y est aussi facilitatrice de la formation «Microferme et forêt-jardin» depuis 2025. Rien ne lui fait plus plaisir que de transmettre ses passions lors d'ateliers pratiques et théoriques, et d'accompagner des écoles.



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.

Mathilde GESTIN

Forte d'un parcours éclectique dans l'économie sociale et solidaire, Mathilde Gestin 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. 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.



Élodie LOQUET

Élodie est co-responsable avec Charles des formations du Bec Hellouin depuis plusieurs années. Elle a géré pendant longtemps une microferme familiale.

Elodie est mère de deux enfants et praticienne en massage holistique depuis 5 ans. Elle est issue du monde de l'art et de la création. Après des études en école de communication visuelle puis une Licence Arts Plastiques, le « prendre soin » par le biais de l'Art ou autre vecteur l'intéresse. Elle a ensuite travaillé dans le monde du handicap. Un lien fort et constant à la Nature a toujours accompagné ce chemin. Il l'a conduite à créer une microferme familiale.



Le toucher, le massage ont toujours été présent dans sa vie et sont devenus une évidence sur sa voie. En parallèle, Elodie continue de travailler à rester le plus en harmonie possible avec la Terre.

Elle a exercé plusieurs années dans l'accompagnement à la personne au sein de structures (MAS, FAM, EHPAD...) afin d'être au plus proche de ce « prendre soin » dans la vie quotidienne de personnes en situation de dépendance. Un enseignement de terrain riche et qui conforte la voie du « Care », par le biais du toucher.

Aujourd'hui Elodie est praticienne en massage holistique, et au contact de personnes en situation de handicap depuis 10 ans dont 5 ans en massage adapté. Elodie continue d'enrichir son approche par différents stages et formations. (Naturopathie, Relaxation Coréenne, Chi Nei Tsang...)

La découverte de la Permaculture et cette devise « Prendre Soins de la Terre et des Hommes », a beaucoup inspiré et clarifié son chemin. Ce projet s'inscrit dans une démarche plus globale avec une volonté de résilience et d'autonomie à l'échelle familiale et d'une philosophie: Prendre soin de la Terre et du Vivant.

Blandine BARTHÉLEMY

Sculptrice-paysanne, je vis et travaille en Pays d’Auge, Normandie. Née à Toulon, diplômée des Beaux-Arts de Caen en 2009, je deviens graphiste à mon compte pendant quelques années. En 2015, je décide de changer de vie et pars faire le tour du monde en trottinette musculaire, en autonomie. En 2020, 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. J’habite aujourd’hui une terre devenue familière,

interagissant avec mon milieu pour aller vers l’abondance et la résilience, pour trouver la juste place. 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.



Lou KAROUI

Lou, 30 ans, est devenue charpentière après avoir suivi des études d'ingénieur agronome. Sensible au végétal, elle s'intéresse à la gestion forestière et souhaite prendre soin des arbres, qui sont aussi la ressource qu'elle travaille. Pendant 5 ans, elle a appris la charpente à l'ancienne aux Ateliers Desmonts. Pionniers dans la réintroduction des techniques

d'équarrissage à la hache, ils restaurent petit patrimoine normand et monuments historiques comme le feraient les artisans d'autrefois. A leurs côtés, elle a participé à la fabrication de la nouvelle charpente de la nef de Notre Dame de Paris. Avec la ferme du Bec, elle souhaite diffuser ces savoir-faire en cohérence avec la paysannerie.





Baptiste HERAULT

Baptiste Herault est spécialisé dans la traction animale depuis plus de vingt ans. Issu du monde agricole, il découvre très jeune le travail avec les chevaux de trait et se forme progressivement à leur utilisation dans un cadre professionnel. 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.

Au fil de son parcours, il a réalisé le dressage de nombreux chevaux de travail, d'ânes et même de bovins, dans un objectif d'utilisation agricole. Il a exercé en tant que paysan-boulangier en traction animale, et développe depuis 2016

des prestations de service, de formation et d'accompagnement auprès de micro-fermes, de viticulteurs, de collectivités ou de structures agricoles engagées dans la transition écologique.

Baptiste intervient régulièrement au niveau national, notamment auprès de l'association Prommata, de l'Université du Domaine du Possible, et au sein de la Ferme du Bec Hellouin depuis 2018, pour laquelle il forme chevaux et équipes à la traction animale agricole. 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.

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.

Aujourd'hui, Baptiste met son expertise au service des stagiaires du Bec Hellouin pour leur permettre de comprendre le rôle stratégique de la traction animale dans une microferme résiliente, sobre en énergie et respectueuse du vivant.

Aurélie VALTAT

Aurélie Valtat est passionnée de plantes et d'arbres médicinaux et comestibles. Diplômée pour l'Union européenne et postée dans les Balkans après avoir vécu en Afrique australe, elle est formée à l'ethnologie, à l'aromathérapie, à la bo-



tanique et à l'herboristerie clinique. Elle explore depuis plusieurs années un mode de vie plus autonome et respectueux de la nature, en faisant presque tout elle-même. Elle est également photographe amatrice et auteure, notamment de *La pharmacie naturelle* aux Editions Ulmer et de *Arbres sacrés du monde* aux Editions Eyrolles. Elle partage ses connaissances sur les réseaux sociaux sous le nom @aromatips.be.

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.



Julien MERCHER

Jeune, je semais les pépins et noyaux de mes goûters entre le Gers, la Dordogne, les Landes et Saint-Pierre et Miquelon.

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 intervenons dès la conception, dans l'élaboration du design global, élément clé de la réussite, au moment de la plantation avec la fourniture des plants, grâce à nos productions riches et diversifiées de 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 !





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 maraichage permaculturel (je vous la conseille aussi :-)). Je suis actuellement en train de monter mon projet à Fontaine sous Jouy, pour être maraicher 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 !

Xavier MARION

La quarantaine engagée, installé en famille dans notre micro ferme 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 !



Luc DEVAUX

Jardinier semencier depuis plus de 5 ans au conservatoire des Mille Variétés Anciennes de Sainte Marthe en Sologne, Luc se projete aujourd'hui dans la mise en place d'une semencerie collective en Normandie pour la valorisation du patrimoine de plantes potagères régionales. Ingénieur en agriculture de formation,

Luc n'a pas suivi le modèle classique dominant mais il s'est concentré sur ce qui l'inspirait depuis son enfance : devenir «artiste de l'agriculture» et co-créateur de notre alimentation, c'est à dire retrouver notre âme paysanne et toute notre sensibilité à s'émerveiller de ce qui nous fait vivre.



Lancelot MOURGÈRE

Lancelot grandit au fin fond de l'Aveyron, entre le potager familial et les forêts magiques de l'Aubrac. Très manuel et bricoleur, il passe son adolescence à travailler le bois, remonter des murs de pierres sèches, creuser des mares et surtout, planter des arbres.

Après un BTS en aménagement paysager en alternance, de bonnes bases techniques acquises, le jardinier élargit son regard et

devient paysagiste-concepteur diplômé de l'Ecole 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 la connaissance et la protection de la flore et de la faune sauvage. Il anime des ateliers naturalistes depuis 2023.

Il rencontre la Ferme du Bec Hellouin en 2021 et vient depuis régulièrement donner des coups de mains au maraîchage, en construction de charpente, pour les études naturalistes, lors des formations et portes ouvertes. Attaché à retrouver une forme d'indépendance alimentaire et un épanouissement dans le travail de la terre, il reconnaît en la permaculture et la microferme, ce qu'il a toujours fait.

À travers les projets de jardins qu'il dessine ou réalise et les ateliers de sensibilisation qu'il anime, il s'engage pour reconstruire nos liens au monde vivant.



Artisane cheffe engagée : Justine Lebas

Animée par le besoin profond de comprendre le monde qui l'entoure, Justine explore la source de toutes choses depuis son plus jeune âge. De quoi s'engager avec poésie et créativité dans l'art culinaire.

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. Cette passion a pris racine dans une vallée pittoresque du Pays Basque, où elle a eu la chance de rencontrer un couple de paysans-boulangers. 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. Son appareil photo ne la quitte jamais, capturant l'éveil des sens.

Dans son jardin, elle sème, elle plante et elle récolte. Elle cueille également les plantes sauvages comestibles, cherchant à offrir une alimentation pleine de bon sens. Sa volonté est de partager sa compréhension de la gastronomie à travers des mets sains, délicieux, locaux et surprenants.



Chaque plat qu'elle crée est une ode à la nature, une célébration des saisons et des produits qui les accompagnent. Elle croit fermement que la cuisine doit être un reflet de notre environnement, un hommage à la terre qui nous nourrit. L'engagement qu'elle met dans sa pratique culinaire va au-delà de la simple préparation de repas. C'est un acte de résistance face à une société où la fast-food et l'industrialisation des aliments prennent le pas sur la qualité et l'authenticité. Elle souhaite éveiller

les consciences sur l'importance de consommer des produits locaux, de saison et issus de pratiques durables.

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.



Soirée festive

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

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

Préambule

Depuis leur création, l'École 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'École 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'École 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'École et à la Ferme de signaler ou réguler des propos ou comportements sexistes.

Réagir

Les responsables et les équipes de l'École 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'École 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'École de Permaculture (programme des formations et site web) et affichée dans l'écocentre de la Ferme du Bec Hellouin.

Informations pratiques

Hébergement

- Un hébergement simple, mais convivial, est proposé sur place, dans la limite des places disponibles.
- **Hébergement en dortoirs** : 30 € par nuit, soit 60 € pour les 2 nuitées du jeudi au samedi. Une couette et un oreiller sont fournis, mais il vous faudra impérativement 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, soit 30 € pour les 2 nuitées du jeudi au samedi. Il vous faudra apporter tout votre matériel de couchage et, le cas échéant, votre tente.
- **Hébergement dans le wigwam** : il s'agit d'une tente ronde permanente 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 impérativement apporter drap de dessous, housse de couette et taie d'oreiller. Le tarif est de 50 € par nuit et par personne, soit 100 € pour les 2 nuitées du lundi au vendredi matin.

Accueil le jeudi à partir de 8 h 30, début de la formation à 9 h précises. Pour les stagiaires venant de loin et ayant choisit 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 jeudi matin, merci d'apporter vos repas froids.

Fin de la formation à 17 h le dernier jour. Il n'est pas possible de rester à la ferme ce soir-là.

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



Inscription

L'inscription aux formations suppose l'acceptation sans réserve de la Charte éthique et du Règlement intérieur de la Ferme du Bec Hellouin, présenté plus bas dans le présent dossier.

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 règlements se font uniquement par paiement en ligne sur le site de la ferme www.fermedubec.com

Les conditions d'annulation sont décrites dans le Règlement intérieur de la Ferme du Bec Hellouin.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE APPLICABLES AUX STAGIAIRES POUR L'ORGANISME DE FORMATION « 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.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE AUX STAGIAIRES DE L'ORGANISME DE FORMATION « ÉCOLE DE PERMACULTURE DU BEC HELLOUIN » SUR LE SITE DE LA FERME DU BEC HELLOUIN

A - Personnel assujetti

Conformément au décret du 30/06/2015 de la formation professionnelle, le présent règlement s'applique à tous les stagiaires. Chaque stagiaire est censé accepter les termes du présent règlement lorsqu'il suit une formation dispensée par l'Ecole de Permaculture du Bec Hellouin.

B - Informations pratiques

Toute personne en stage doit respecter le présent règlement pour toutes les questions relatives à l'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que les règles générales et permanentes relatives à la discipline.

Confort et qualité d'hébergement :

Pour des raisons d'hygiène, il est demandé à chaque stagiaire hébergé en chambre d'apporter impérativement draps de dessous, housse de couette (ou sac de couchage) et taie d'oreiller (possibilité de location sur place).

- Location sur place de draps, housse de couette et taie d'oreiller : 30 € par stage (merci de nous le signaler à l'avance).

- Hébergement en chambres partagées (2 chambres confortables de 5 lits dont 1 lit double) : 30 € par nuit (sans literie).

- Hébergement sous tente : 15 € par nuit. Les tentes ne sont pas fournies.

- Hébergement dans la salle de formation, sur futon (hébergement à prix réduit limité à 7 personnes) : 15 € par nuit. Seul le futon est fourni. Confort et prix mini !

- Hébergement dans le wigwam : 50 € par nuit et par personne (sans literie).

Il n'y a pas d'accès au téléphone à l'éco-centre. Nous vous suggérons des vacances... d'internet et de téléphone : appréciez la nature en vous éloignant pour un temps de ces technologies !

Début et fin des stages : L'accueil des stagiaires se fait à 8 h 30 le premier jour du stage. Le stage se termine à 17 h le dernier jour. La ferme est fermée en dehors de ces horaires ! Pour information, quelques restaurants du village ou des alentours sont ouverts le samedi soir en fonction des saisons.

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

Horaires : Ils sont indiqués sur les descriptifs de chacune des formations.

Services : Une participation active au bon déroulement matériel du stage est demandée quotidiennement à chaque stagiaire, une heure par jour environ (vaisselle, nettoyage des locaux...).

Repas : Nous sommes ce que nous mangeons : l'alimentation est un élément important du contenu des stages. Les repas sont végétariens (avec produits laitiers et œufs), bio (dans la mesure des contraintes d'approvisionnement) et constitués autant que possible des produits de la ferme. A l'exception du petit-déjeuner, la préparation des repas est réalisée par un cuisinier.

Voici ce que nous vous suggérons d'apporter pour rendre votre séjour plus agréable (certaines fournitures sont à prévoir uniquement pour les formations en permaculture, d'autres pour les formations en développement personnel) :

- Vêtements chauds, imperméables, bottes de travail, gants de jardinage, chapeau, lunettes de soleil, maillot de bain (pour se baigner dans l'étang !).
- Chaussures d'intérieur ou pantoufles pour l'éco-centre.
- Couteau de poche et si possible un sécateur pouvant être porté dans un étui à la ceinture.
- Tente, tapis de sol, sac de couchage et oreiller pour les campeurs.
- Serviette de bain et articles personnels de toilette, crème solaire, savon à lessive biodégradable si nécessaire (pas de machine à laver).
- Des chaussures de sécurité sont recommandées pour la traction animale.
- Lampe de poche.
- Bouteille d'eau et/ou tasse personnelle, serviette de table.
- Bloc-notes, cahier de notes.
- Outils de jardinage personnels (identifiés) si vous le souhaitez.
- Instruments de musique pour les soirées (n'hésitez surtout pas !).

C - Règles de vie de la Ferme du Bec Hellouin

Les règles de vie suivantes ont pour objet de favoriser un séjour agréable pour tous.

Respect du site et des autres participants :

- Le calme et la beauté du lieu sont l'affaire de tous : merci d'éviter toute pollution sonore (radio, usage intempestif de téléphone portable...), visuelle (affichage peu discret de marques publicitaires...) ou matérielle (déchets, mégots de cigarette...).
- Les horaires (début et fin des formations, repas, cours...) doivent être respectés.
- Il est interdit de fumer dans les bâtiments.
- Chaque stagiaire participe à un service par jour (ménage, vaisselle...), environ une heure par jour. 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 ou accompagnateurs adultes. La Ferme du Bec Hellouin décline toute responsabilité concernant les mineurs.
- La Ferme du Bec Hellouin est une exploitation agricole et non un espace de loisirs ; elle abrite 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, de la paille...
- Pas de flamme nue (bougie, encens...) à l'intérieur des bâtiments, des serres, des tentes.
- Etre vigilant aux abords des mares et de la rivière, en particulier 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.
- Ne pas escalader les engins agricoles, les outils anciens (charrettes, presseoirs...).
- Utiliser de manière appropriée les outils, en particulier les outils tranchants, et respecter les consignes données par les animateurs. Les stagiaires ne sont pas autorisés à utiliser des outils à moteur (tronçonneuse...).
- D'une manière générale, chaque stagiaire s'engage à pratiquer les activités proposées dans le respect de sa sécurité et de celle d'autrui et à respecter les consignes de sécurité données par les formateurs.

Contenu des formations :

- Les contenus des formations donnés dans les documents de présentation (plaquette, site internet), sont fournis à titre indicatif et susceptibles de modifications, liées à la météo et à la disponibilité des intervenants notamment.

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.

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

- 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.

Conformément à l'article R 6342-3 du Code du Travail, l'accident survenu au stagiaire pendant qu'il se trouve dans l'organisme de formation ou pendant qu'il s'y rend ou en revient, fait l'objet d'une déclaration par le responsable du centre de formation auprès de la caisse de sécurité sociale.

Comportement :

- 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 prorata des jours de formation non effectués, sans qu'il ne soit versé d'indemnité complémentaire.

Confidentialité :

- Dans le cas où le stagiaire se voit remettre un support de cours spécifique à la Ferme du Bec Hellouin, il est autorisé à l'utiliser pour son usage personnel uniquement ; ce support ne devra pas 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 ou d'éventuelles publications. Dans le cas où un stagiaire ne souhaiterait pas figurer sur ces supports, il devra en informer expressément les organisateurs.

- Les stagiaires sont autorisés à réaliser des photos ou films durant les formations, pour un usage privé exclusivement. Toute diffusion ou publication de document réalisé à la Ferme du Bec Hellouin est soumise à l'autorisation écrite préalable des organisateurs. Les stagiaires sont aussi invités à solliciter l'accord des autres participants avant de réaliser des images.

Description des lieux et organisation des séjours

La Ferme du Bec Hellouin : un espace unique

Les stagiaires bénéficient de l'éco-centre 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.

Des stagiaires acteurs 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.

Lors des stages de plusieurs jours, une participation active des stagiaires est demandée pour prendre soin de l'écocentre et de la vie du groupe. Chaque stagiaire participe quotidiennement, pendant une heure environ, à un service : ménage, vaisselle, préparation d'infusions, « gardien du temps »... Cette participation ne doit pas être perçue comme une « corvée », mais comme une contribution apportée à l'ensemble du groupe.



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 XVI^e et XVII^e 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.

Lieu idéal pour des séminaires au vert, l'écocentre peut accueillir des groupes jusqu'à 60 personnes. Il abrite notamment une salle de conférence de 100 m² équipée d'un écran interactif et un centre de documentation sur la permaculture et l'agriculture naturelle. Une vaste cuisine permet une restauration végétarienne fraîche, bio et naturelle, à partir des produits de la ferme.

Mais le charme de l'écocentre réside aussi dans sa situation, à quelques mètres de la rivière du Bec où nagent les truites dans une eau claire, survolée par les rares libellules bleues qui ont suscité le classement Natura 2000 de la vallée. L'écocentre est un lieu propice à une immersion au sein de la nature, un espace unique pour nourrir son esprit et régaler ses papilles des productions de la ferme.



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 Carbone4. 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

Témoignages

L'écocentre est magnifique, chaleureux, lumineux, que d'énergies positives ! Le cadre et le jardin permaculturel sont de toute beauté.

J'ai eu l'impression de vivre dans une bulle d'oxygène purifié favorisant la respiration et les innombrables moments de partage.

La pureté de la nature. Uniquement le bruit de l'eau, des animaux. Le ruisseau et ses petites plages étaient un délice. J'en rêve encore.

Le plus joli camping que j'ai jamais connu ! Il est magique ce lieu, je m'y suis sentie si bien !

Les lits des dortoirs sont de vrais petits cocons !

Superbe. Le paradis. Et se sentir totalement libre de ses mouvements dans un espace aussi beau avait un petit côté magique.

Quel privilège de pouvoir nourrir notre corps à partir des légumes et des fruits issus de la ferme du Bec Hellouin ! Quelle chance de déguster des plats riches en couleurs, en saveurs, en fraîcheur. Que du plaisir pour nos yeux, nos papilles, nos cœurs ! Délicieux, sain, beau... Une découverte !

On s'est régalé et je passerais bien quelques jours dans la cuisine de Lila pour apprendre ses mélanges d'herbes diverses et variées !



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

ACCÈS

Comment venir

à la ferme du Bec Hellouin

Coordonnées GPS :

latitude : 49.223551, longitude 0.730020

1) Par la route (en venant de Paris)

- Au départ de Paris, prendre l'A13 direction Rouen-Caen. Sortir après 130 km environ à la sortie n° 24 « Maison-Brûlée, Caen, Alençon, Bourgheroulde-Infreville, Pont-Audemer ».
- Suivre alors la direction Bourgheroulde-Brionne-Alençon sur la D 438.
- 17 km après la sortie de l'autoroute, vous croiserez sur votre droite un panneau indiquant « Le Bec Hellouin ». NE PAS SUIVRE et attendre l'indication « Abbaye du Bec Hellouin ».
- Celle-ci arrivera après avoir traversé le village de Bosrobert (limitation à 50 km) et en bas d'une grande descente serpentant dans la forêt : tournez alors à droite sur la D 39. Vous arrivez à Saint-Martin du Parc (qui fait partie du Bec Hellouin). La ferme se situe après 1 km de plat, sur cette D 39, sur votre gauche, avant la côte. Prendre un chemin signalé voie sans issue qui s'appelle « la sente du moulin au cat ». La ferme est le N° 1, premier portail vert à gauche.

Si vous entrez dans le village du Bec Hellouin après avoir monté une côte, et que vous apercevez l'Abbaye sur votre gauche, vous êtes allés un peu trop loin...

2) Par la route (depuis le centre du village du Bec Hellouin)

Prendre la D 39 direction Le Neubourg (à l'opposé de la direction Brionne / Pont-Authou). Après une montée, vous sortez du village et redescendez. Le chemin d'accès à la ferme (la sente du Moulin au Cat), est le second sur votre droite en bas de la descente.

3) Par le train (au départ de Paris)

Gare Saint-Lazare, deux itinéraires sont possibles :

- Paris-Bernay-Brionne (ligne Paris-Caen puis TER Bernay-Brionne). Brionne est à 6 km du Bec Hellouin ;

- Paris-Rouen-Brionne (ligne Paris-Rouen puis TER Rouen-Brionne).

Il n'y a pas de bus Brionne-Le Bec Hellouin.

4) Train-bus

Une autre alternative, plus pratique, est de prendre le train Paris-Bernay et de descendre à Evreux. A côté de la gare SNCF d'Evreux se trouve la gare routière d'où part la ligne de bus 214 Evreux-Honfleur qui vous mènera au Bec Hellouin (il y a deux arrêts au Bec Hellouin, dont la ferme est équidistante. Si vous allez jusqu'au village, vous passerez devant la ferme. Si le chauffeur est sympa, il vous déposera...)

Les horaires de la ligne de bus 214 sont consultables sur le lien www.normandie.fr/eure-lignes-regulieres, en faisant bien attention aux sigles PS et VS (cf. légende page 2 de la fiche).

5) Train-vélo (au départ de Paris)

Option A (42 km en voie verte à partir d'Evreux)

Prendre le train de la Gare St Lazare pour Evreux (1h de train, transport des vélos). Sortir de la gare à gauche et suivre la signalisation « voie verte » (Boulevard Gambetta, décaler à gauche pour le Boulevard Modeste Leroy). Suivre la voie verte (ancien chemin de fer transformé en piste cyclable) environ 40 km jusqu'au tunnel sous la D438 (Route de Rouen). Après le tunnel gagner la D438 en faisant marche arrière sur la butte à gauche de la piste. Après 100 m direction nord-est tourner à gauche dans la D39 (Route de Saint Martin), la ferme est sur la gauche après 500 m.

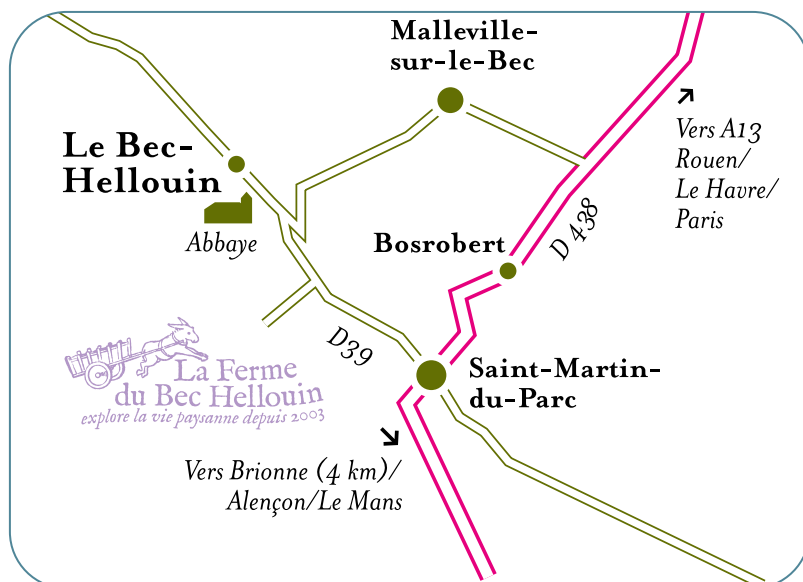
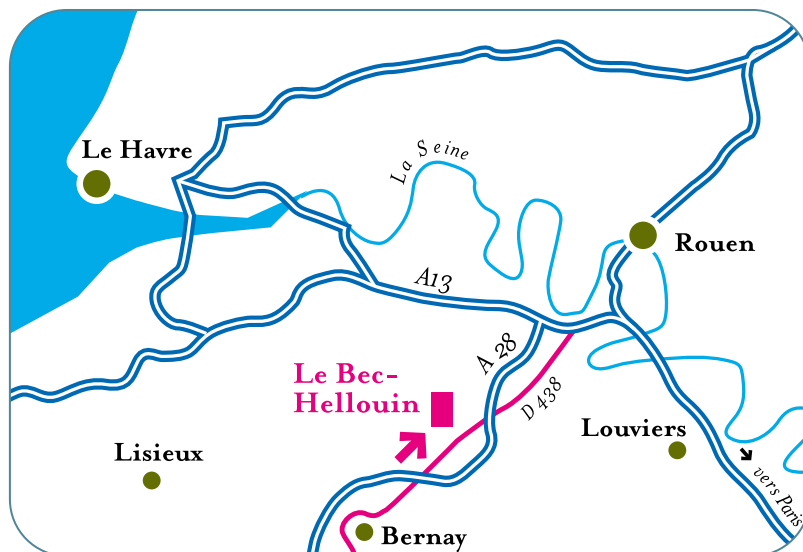
Option B (17 km sur petites routes à partir de Serquigny)

Prendre le train de la Gare St-Lazare pour Evreux (1h de train, transport des vélos). Changer de train à Evreux pour Serquigny. Suivre l'itinéraire recommandé par Google maps pour vélos : D24, D23, décaler à droite à Feuguerolles pour la Route de Plaine, rue Pinchon à gauche, Route de la Grande Mare à droite, puis direction Nord par D137, Chemin du Rubert et Rue du Saint Martin du Parc. Rejoindre D438, puis au croisement à gauche dans la D39 (Route de Saint Martin), la ferme est sur la gauche après 500 m.

Bonne route à toutes et à tous !

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.



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.

Si vous souhaitez effectuer une formation en lien avec la permaculture sur un autre lieu, vous pouvez consulter notre rubrique dédiée : <https://www.fermedubec.com/se-former/se-former-ailleurs/>

Crédits photos : Ferme du Bec Hellouin, Claudius Thiriet, Fénoua Hervé-Gruyer, Pauline de Voghel, Matthieu Leroy, Flavia Sistiaga, DR.