

Cours Certifié de permaculture à la Ferme d'Émilie, sur l'île d'Yeu 25 - 29 mars / 24 - 28 juin 2024 Brochure de présentation



Contenu, contact, tarif et modalités pratiques.....	page 2
Formulaire d'inscription.....	page 7
La ferme et l'équipe de formation.....	page 8
Venir à la Ferme d'Émilie et circuler sur l'île d'Yeu.....	page 13
Hébergement.....	page 18
Conditions générales.....	page 20
Règlement intérieur.....	page 24



Cours Certifié de permaculture

Contenu, contact, tarif et modalités pratiques



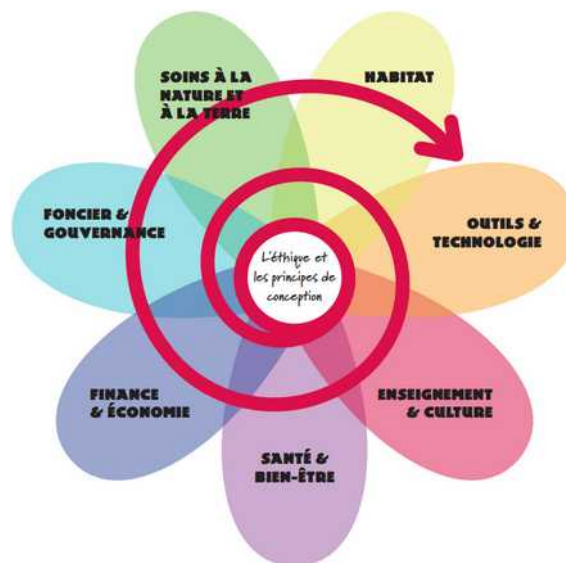
Introduction

Sacha GUÉGAN, titulaire du Diplôme de Permaculture Appliquée, précédemment formateur à la ferme du [Bec Hellouin](#) et **Émilie SAGE**, créatrice de [la ferme d'Émilie](#) s'associent pour offrir un espace de formation.

La permaculture est bien plus qu'une simple technique agricole ou potagère : c'est un système conceptuel puissant qui fait appel à l'intelligence et à l'imagination pour créer des systèmes durables, résilients, productifs et sobres en énergie en s'inspirant de la Nature. Ses domaines d'action sont multiples : énergie, éco-habitat, gouvernance, agriculture,...

Le Cours Certifié de Permaculture est reconnu internationalement, son contenu a été défini par Bill Mollison et David Holmgren, les créateurs de la permaculture. A l'issue de cette formation, **vous maîtriserez les principes et les outils de conception permettant de créer des lieux productifs, durables, respectueux de la Vie et agréables à vivre.**

La formation dure 10 jours, répartis en 2 sessions de 5 jours. Ceci va vous permettre d'**approfondir chez vous par la pratique les connaissances vues la première semaine, en échangeant si vous le souhaitez avec les formateurs.** Grâce à cette phase de maturation, l'approfondissement de la seconde semaine sera plus riche et plus fructueux !



La formation se déroule dans le cadre privilégié de la ferme d'Émilie, sur l'île d'Yeu. Créée il y a deux générations, cette ferme familiale met les stagiaires en contact direct avec la réalité terrain d'un projet de reconversion professionnelle, qui plus est dans le secteur agricole.

L'histoire de la ferme commence en 1975 quand Gérard, le père d'Émilie, s'installe sur l'île, alors en pleine déprise agricole. Il fait venir par bateau un troupeau de brebis vendéennes, puis lance dans les années 80 une activité maraîchère.

En 2011, Émilie et son mari Pierre reprennent l'élevage, augmentent la taille du troupeau jusqu'à 180 brebis et complètent cette activité avec la culture de petits fruits rouges et d'aromatiques. En 2015, la construction d'un laboratoire professionnel et d'un séchoir permet la transformation sur place des produits (confitures, sirops, sorbets, tisanes ...), vendus en circuits courts principalement sur l'île et à la ferme.



Le contenu de la formation

La permaculture dépasse très largement les seuls domaines du jardinage et du maraîchage... mais nous avons choisi de nous appuyer sur la pratique concrète au potager pour illustrer et vivre les thématiques abordées lors d'un CCP : observer et connaître la Nature, s'en inspirer pour élaborer des systèmes complexes, anticiper les liens entre les composantes d'un jardin potager sont un excellent exercice pour se projeter dans des systèmes plus vastes. L'énergie, le bioclimatisme, l'eau, la forêt jardin, les relations humaines etc sont donc abordées au travers de ce prisme lors de ce CCP, qui sera aussi l'occasion de quitter la seule réflexion pour agir et acquérir les gestes et savoir-faire indispensables au jardin.

Lors de ces deux semaines, nous aborderons les thèmes suivants :

- les origines de la permaculture
- son éthique
- les principes fondamentaux et les outils pour créer des lieux productifs, résilients et durables
- comprendre le sol
- comment en favoriser la fertilité de façon naturelle
- les plantes sauvages et le cadeau qu'elles sont pour nous, pour peu que nous apprenions à les connaître
- aller vers l'autonomie en eau à la maison et au jardin,

- créer et entretenir une forêt jardin : arbres, petits fruits, plantes comestibles, champignons,... Passionnant !
- la maison écologique : éco-construction, zéro déchet... et comment aller plus loin !
- aller vers l'autonomie en énergie, comment faire ?
- l'élevage, ou la (re)découverte de pratiques vertueuses.

Chaque jour, des ateliers pratiques dans les cultures permettront d'entrer en action en transmettant les essentiels du potager familial (préparer le sol, semer, planter, organiser les cultures, choisir les bons outils, veiller à l'ergonomie, transformer les récoltes,...). Un soin tout particulier sera mis à contextualiser chaque pratique pour faire le lien avec les sujets plus théoriques et plus vastes vus en salle. **Le but de cette série d'ateliers sera de vous permettre de démarrer votre propre jardin potager familial** tout en saisissant à quel point sa logique permacole est transposable à tous les domaines de la vie.

Des **partages d'expérience** auront également lieu, ce qui pourra vous donner des clés pour la création d'une ferme ou plus généralement en vue d'une reconversion professionnelle et du cheminement personnel et collectif vers la sobriété chère à Pierre Rabhi.



Enfin, la seconde semaine, un exercice de design aura lieu afin de vous permettre d'aller plus loin dans l'application des concepts et des outils développés.

Informations et inscriptions : vous ne pouvez vous inscrire que si vous êtes certain de participer aux 2 semaines.

Dates et tarif

La formation se déroulera sur 2 semaines :

- la première semaine, du 25 au 29 mars 2024
- la seconde semaine, du 24 au 28 juin 2024

Le prix de la formation inclut :

- les frais pédagogiques
- le petit-déjeuner du lundi matin pour chaque semaine
- le dîner du mardi soir pour chaque semaine
- les déjeuners.

Il s'élève à 1164 TTC. En cas de difficulté financière, n'hésitez pas à nous en parler ; dans la mesure du possible, nous ferons en sorte de trouver ensemble des solutions !

Contact, renseignements et inscription

Pour tout renseignement, pour les inscriptions et ensuite pour les détails pratiques, n'hésitez pas à nous contacter :

Adresse postale : La Ferme d'Émilie Ker Poiraud 85350 Ile d'Yeu

Mél : inscriptionsccplafermedemilie@gmail.com

Tél : Emilie au 06 08 42 65 75

Afin de s'assurer de part et d'autre que la formation correspond bien à vos attentes, toute inscription sera précédée d'un échange téléphonique avec un membre de l'équipe pédagogique.

L'inscription pourra ensuite se faire en nous renvoyant le bulletin d'inscription par courrier postal, accompagné du règlement d'un acompte correspondant à 50 % du prix de la formation, soit 582€ . Le bulletin d'inscription est en page 7 du présent document et téléchargeable sur le site de la ferme.

Le nombre de participants sera limité à 20. La taille réduite du groupe a pour objectif de favoriser la richesse des échanges avec l'équipe de formation ainsi qu'entre les participants.

Repas, vie pratique,...

La formation commence **le dimanche soir**, par une auberge espagnole. **RDV est donné à 19h à la ferme**. Merci de prévoir votre arrivée sur l'île (ferry) et votre installation sur votre lieu d'hébergement de façon à profiter au mieux de ce premier moment en commun, si important pour faire connaissance !

Pour ce qui est de **l'hébergement**, chacun est autonome, les possibilités étant d'ailleurs nombreuses sur l'île. Les déplacements se faisant à pied ou à vélo, nous vous conseillons de prêter particulièrement attention à la distance qui vous séparera de la ferme. Pour plus de détails, merci de vous reporter aux documents « Hébergement » et « Venir à la Ferme d'Émilie et circuler sur l'île d'Yeu », tous deux disponibles sur le site internet.

Les repas de midi sont compris dans la formation. Il sont préparés avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique, pour partie produits sur la ferme elle-même. Les personnes le demandant peuvent bénéficier de déjeuners végétariens. Sur demande, et dans la mesure du possible, il sera tenu compte des autres régimes alimentaires.

Les autres repas (petit-déjeuners, dîners) sont à l'initiative de chacun, à l'exception des petit-déjeuners du lundi matin et des dîners du mardi soir, eux-aussi pris en charge par la formation. Lors des pauses en journée, des boissons chaudes sont prévues, en privilégiant les infusions à base des plantes de la ferme.

L'accueil sur place se fait chaque matin à partir de 8h45, la formation commençant elle à 9h pour se terminer vers 17h30 (à 17h00 le vendredi). **Les journées sont denses, et laissent peu de temps pour flâner dans l'île !** Celles et ceux qui souhaitent la découvrir sont donc invités à rester un peu plus longtemps sur place, en arrivant ou en repartant quelques jours plus tôt ou plus tard.



Formulaire d'inscription à la formation « Cours Certifié de Permaculture »

Merci d'écrire LISIBLEMENT en lettres CAPITALES

Nom..... Prénom.....
Date de naissance..... Profession.....
Adresse
Ville..... Code postal..... Pays.....
Tél. portable..... Tél. fixe.....
Mail.....

Je m'inscris au Cours Certifié de Permaculture qui se déroulera à la Ferme d'Émilie du 25 au 29 mars (semaine 1) et du 24 au 28 juin 2024 (semaine 2).....1164 € TTC

NB : vous ne pouvez vous inscrire que si vous êtes certain de participer aux 2 semaines.

RÈGLEMENT

En cas d'inscription avant le 20 février, merci de joindre à ce formulaire un chèque d'acompte.

En cas d'inscription après le 20 février, merci de joindre à ce formulaire un chèque pour la totalité du montant de la formation.

Selon le cas et en fonction du nombre de participants, merci d'indiquer :

Le montant total de votre inscription (1164€ x le nombre de personnes inscrites) :..... €

Le montant d'acompte (50 % du total, soit 582€ par personne) : €

Les chèques sont à rédiger à l'ordre de La Ferme d'Émilie. Votre inscription sera effective à réception de ce formulaire et du règlement correspondant, sous réserve de places encore disponibles. Elle implique l'adhésion pleine et entière aux Conditions générales et au Règlement intérieur sans qu'aucun autre document ne soit signé. Ces documents sont disponibles sur le site internet de la ferme d'Émilie.

REPAS

Afin de nous permettre de composer au mieux les repas (déjeuners et dîners du mardi soir), merci de nous signaler tout régime alimentaire particulier vous concernant (allergie,...) :

.....

Fait le à Signature :

La ferme et l'équipe de formation



Sacha

Ingénieur de formation, **Sacha** est depuis toujours passionné par la Nature. « Au fil des randonnées, j'ai découvert petit à petit la faune et la flore sauvages, la beauté des paysages, la richesse et la puissance de la Vie. Suite à ma rencontre avec la permaculture lors d'un CCP avec Steve Read, je me suis lancé dans une belle aventure, qui m'enchanté chaque jour : cheminer vers une vie plus solidaire, plus sereine... et plus joyeuse ! ».

Après avoir obtenu un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) dans le circuit officiel, et après s'être formé au maraîchage permaculturel à la ferme biologique du Bec Hellouin, Sacha a quitté sa vie professionnelle antérieure dans des grands groupes industriels (Michelin, Vallourec, Alstom) pour rejoindre l'équipe de la ferme du Bec.

Il y a coordonné l'étude menée avec l'INRA et AgroParisTech, afin d'analyser les méthodes développées pour produire intensivement, manuellement et sur petite surface en appliquant les principes de la permaculture. Il a également eu le bonheur d'être un des principaux formateurs du Bec Hellouin pour les stages en permaculture, en maraîchage et en jardinage. Cette immersion permanente lui a permis d'aller plus loin dans la pratique et la théorie, tout en découvrant de nouveaux horizons à explorer.

Il crée maintenant des designs pour les collectivités et les particuliers, souvent mais pas exclusivement dans le cadre de reconversions professionnelles et de création d'activités agricoles (maraîchage, transformation, élevage,...).

Il poursuit également l'œuvre commune et exaltante de diffusion de la permaculture, que ce soit auprès de particuliers ou de professionnels (chambres d'agriculture, centres de formation agricoles,...). Les formations qu'il dispense sont autant d'occasions de rencontres riches d'échanges, pour construire un monde plus harmonieux, en mettant en commun notre créativité et à nos savoir faire !

Il est également l'auteur du livre « Penser son projet en permaculture » paru aux Editions Ulmer, et s'est installé en 2020 en centre Bretagne en y créant une micro-ferme en plantes aromatiques et médicinales (www.unjardinsauvage.bzh).



La ferme d'Émilie

Une agriculture contre vents et marées

L'île d'Yeu a été longtemps très agricole. Durant plusieurs siècles, elle a été couverte de champs de céréales (blé et orge principalement). L'élevage était également très présent, avec plus de 4000 moutons au 19^{ème} siècle.

C'est avec l'essor de la pêche, après la première guerre mondiale, que l'île a commencé à délaisser les terres. Le deuxième coup dur pour l'agriculture a été l'explosion de l'activité touristique : les terres ont alors été vendues pour la construction.

C'est dans ce contexte de déprise agricole que Gérard s'est installé sur l'île d'Yeu en 1975. Il a fait venir par bateau un troupeau de 300 brebis vendéennes. Pour nourrir ses brebis il a commencé par transhumérer autour de l'île puis a défriché progressivement des parcelles. Dans les années 80, l'élevage a été complété par du maraîchage pour sauver la ferme d'une situation économique fragile, à cause de la concurrence de l'agneau de Nouvelle Zélande. Gérard a conservé un troupeau de 80 brebis avec toujours la volonté de maintenir sur l'île une mosaïque de paysages et une plus grande biodiversité.

En 2011, reprise de la ferme familiale, création de la Ferme d'Emilie



Au départ à la retraite de Gérard en 2010, Pierre et Emilie ont décidé de reprendre le troupeau de brebis vendéennes. Il n'était pas envisageable de voir disparaître le dernier élevage de moutons de l'île. C'était une décision importante, un projet de vie puisque la famille vivait à Nantes à l'époque.

Pour lancer une ferme viable économiquement, il fallait augmenter la taille du troupeau, construire une bergerie pour les périodes de mise bas, compléter l'activité par la culture de fruits rouges, aromatiques... et imaginer la valorisation en circuits courts de tous ces produits (viande d'agneau, laine, confitures, sirops, sorbets, tisanes ...).



Ainsi, dès 2011, Emilie a accueilli sur l'île une soixantaine d'agnelles solognotes, une race menacée de disparition. Il n'en reste plus que 3000 dans le monde ! La solognote est une race réputée pour la qualité de sa viande. Elle s'accommode d'une végétation pauvre et ligneuse, ce qui permet de lutter contre l'enfrichement. Le troupeau pâture ainsi sur les zones naturelles de l'île. En 2015, la construction du « labo » a permis la transformation des fruits rouges et aromatiques en confitures, gelées, sirops, sorbets ; la construction d'un séchoir en bois a amélioré la productions de tisanes. La ferme compte aujourd'hui 180 brebis dont 170 de race solognote. La viande d'agneau est vendue principalement sur les marchés de l'île d'Yeu et à la ferme. La laine est lavée puis filée dans une des dernières filatures de France avant d'être tricotée en pull, bonnets... Loin de l'agriculture conventionnelle, la ferme d'Emilie prône une agriculture de qualité et de proximité, saine et respectueuse de l'environnement avec un attachement particulier au bien être animal.





Pierre et Émilie

Émilie a passé son enfance sur l'île d'Yeu, impliquée très tôt à la ferme... Adolescente elle intervenait déjà lors des mises bas des brebis et participait aux travaux de maraîchage.

Après après avoir été professeur de biologie, journaliste radio puis chargée de mission dans le développement durable, Émilie a repris des études en 2010, afin d'obtenir un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) et reprendre le troupeau familial sur l'île d'Yeu en 2011. Le temps de formation lui a permis d'élargir ses horizons, notamment par le biais de stages dans d'autres fermes.

Amie depuis l'enfance avec Charles Hervé Gruyer (elle a eu la chance de naviguer pendant un an sur son bateau école en 95-96), son premier stage fût naturellement au Bec Hellouin en 2010, où elle a découvert les principes de la permaculture et a eu le plaisir de faire connaissance avec Sacha. Aujourd'hui Émilie élève 180 brebis sur la côte sauvage et cultive fruits rouges et aromatiques en agriculture biologique.

Pierre a créé la ferme en 2011 avec Émilie, un projet de vie qu'ils partagent en famille avec Gérard. Il a été pendant 8 ans à mi temps berger-apiculteur et ingénieur en informatique. Depuis 2019 il a rejoint complètement la ferme et s'occupe plus particulièrement du rucher mais également de l'entretien des pâtures, du suivi du troupeau ainsi que de la mise en place des buttes de permaculture. Il s'intéresse également beaucoup aux problématiques de gestion de l'eau et de pâturage tournant.



Gérard

Marâcher-éleveur depuis plus de 30 ans, **Gérard** a été un des pionniers de l'agriculture biologique. Passionné d'ornithologie, de botanique, et du vivant au sens large, il a d'abord été professeur de biologie.

Il s'est installé sur l'île d'Yeu avec sa famille en 1975. C'est là qu'il s'est reconverti comme berger, à la tête d'un troupeau de 300 brebis qu'il faisait transhumer autour de l'île. A l'époque c'était un pari assez important car, sur une île de pêcheurs, personne ne croyait vraiment à l'agriculture. L'activité d'élevage a été rapidement complétée par du marâchage.

Dans un contexte de déprise agricole, les moutons ont notamment permis de conserver sur l'île d'Yeu une mosaïque de paysages et une plus grande biodiversité. A la retraite depuis 2010, sollicité par plusieurs associations, Gérard s'investit toujours autant pour les problématiques environnementales et agricoles. Depuis 2011 Gérard s'est beaucoup impliqué dans l'installation de sa fille Émilie avec la création de la Ferme d'Émilie.

Venir à la Ferme d'Émilie et circuler sur l'île d'Yeu

La ferme d'Émilie se trouve sur l'île d'Yeu, qu'aucun pont ne relie au continent ! Il est donc indispensable de prendre le ferry, depuis Port Fromentine à La Barre de Monts (nombreuses liaisons maritimes) ou depuis Saint-Gilles-Croix-de-Vie (moins pratique).



De plus, sachant que le coût de passage d'une voiture est extrêmement élevé, deux solutions s'offrent aux personnes qui ne résident pas sur l'île :

- venir en transport en commun (train, bus) ou en covoiturage (nous vous enverrons la liste des participants) jusqu'à un des ports de départ, puis prendre le ferry
- venir en voiture jusqu'à un de ces mêmes ports, laisser sa voiture sur un des parkings dédiés puis prendre le ferry

Venir en transports en commun jusqu'à Port Fromentine - La Barre de Monts

C'est la solution que nous vous encourageons à choisir (ou alors le covoiturage) : Port Fromentine est l'embarcadère le mieux desservi par les transports en commun et par les ferrys. Il faut tout d'abord aller jusqu'à Nantes. On rejoint ensuite le port de Fromentine en 1h15 en prenant la ligne de bus TER 13 Nantes \square Noirmoutier, ligne dont la fiche horaire est téléchargeable sur www.ter.sncf.com/pays-de-la-loire/depliant/recherche

Le bus se prend depuis la gare routière, qui est à une centaine de mètres de la gare SNCF. Prendre la sortie Sud, suivre les panneaux en longeant les loueurs de voiture. Les arrêts de bus sont juste après.



L'achat de billets de train et de bus peut se faire en ligne directement sur le site de la SNCF.

Venir en transports en commun jusqu'au port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Il est préférable de rejoindre Port Fromentine - La Barre de Monts, mieux desservi par les transports en commun et par les ferrys.

Néanmoins, pour aller à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, il faut aller en train jusqu'à la gare SNCF de La Roche sur Yon, et prendre ensuite la ligne 172 de Cap Vendée jusqu'à Saint Gilles Croix de Vie, un des deux ports d'embarquement.

Page de téléchargement des horaires :

www.sovetours.com/se-deplacer-par-nos-reseaux/lignes-departementales-exploitees-par-sovetours/les-lignes-horaires-departementales/

Le billet de bus se prend dans le bus ; il ne s'agit pas d'une ligne SNCF.

Venir en voiture

Il vous faudra rejoindre un des deux ports d'embarquement : La Barre de Monts - Port Fromentine (nombreuses liaisons maritimes) ou depuis Saint-Gilles-Croix-de-Vie (moins pratique).

Le principal point à anticiper est le stationnement de votre véhicule pendant votre séjour sur l'île d'Yeu.

A La Barre de Monts - Port Fromentine

Les parkings gratuits sont loin de l'embarcadère, et vu la fréquentation du site, les habitants apprécient peu de voir une voiture stationner une semaine devant chez eux dans la rue. Il est donc recommandé de laisser votre voiture dans l'un des parkings prévus à cet effet :

- www.parking-blanchard.com
- www.parking-alizes.fr
- www.bodin-parking.com
- www.parking-martineau.com

Le coût pour une semaine est d'environ 80 euros.

A Saint-Gilles-Croix-de-Vie

De nombreux parkings sont également à disposition (www.ile-yeu.fr/venir-a-l-ile-d-yeu/les-ports-d-embarquement/port-de-saint-gilles-croix-de-vie), gratuits hors saison mais assez loin du port.

Prendre le ferry jusqu'à l'île d'Yeu depuis Port Fromentine ou Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Deux compagnies proposent des traversées vers l'île d'Yeu :

- Yeu Continent (uniquement depuis Port Fromentine) : www.yeu-continent.fr
- la Compagnie Vendéenne (depuis Port Fromentine ou Saint-Gilles-Croix-de-Vie) : www.compagnie-vendeenne.com

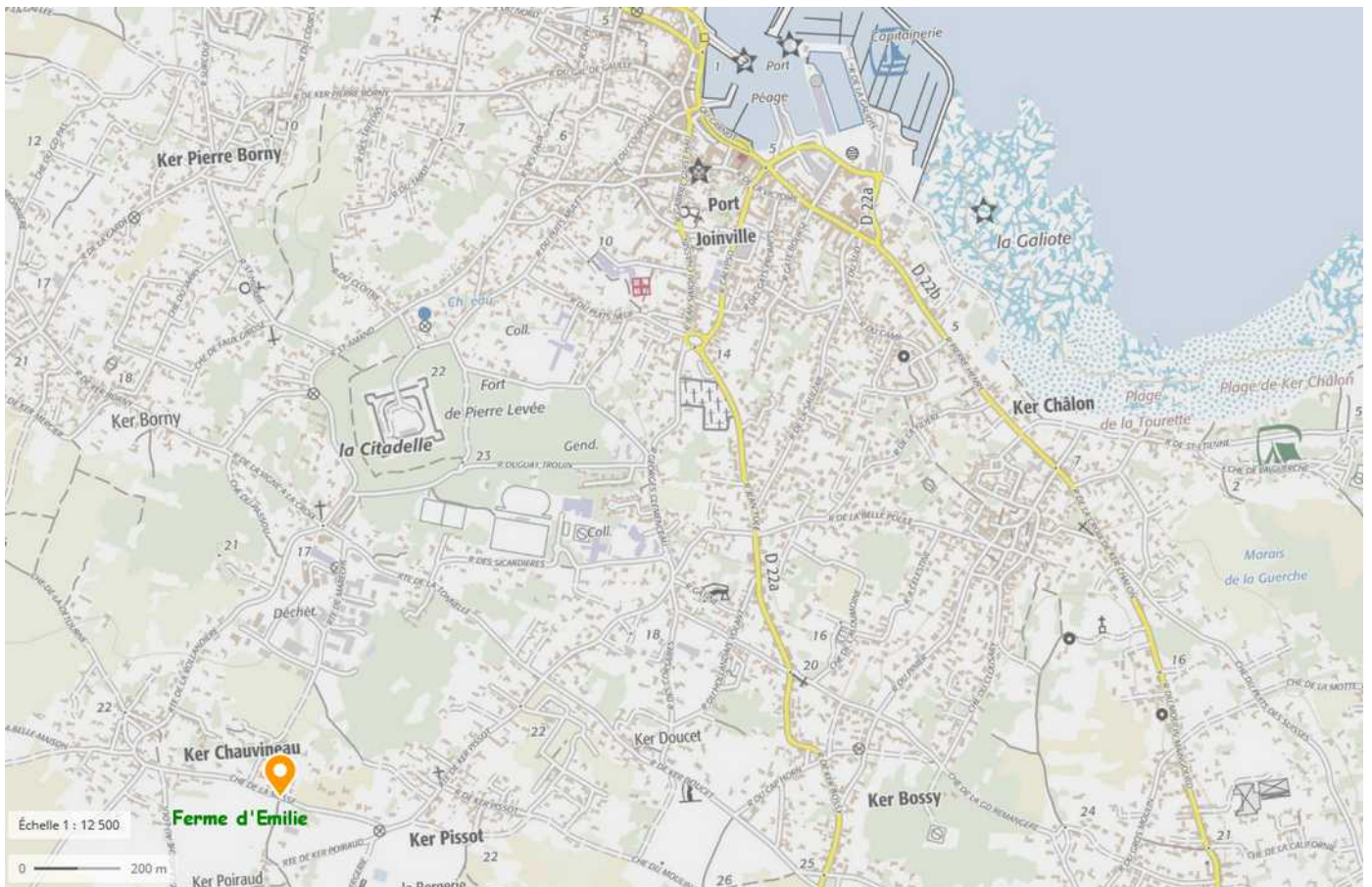
Les tarifs des deux compagnies sont équivalents (compter 40€ environ pour l'aller-retour), seuls les horaires diffèrent un peu.

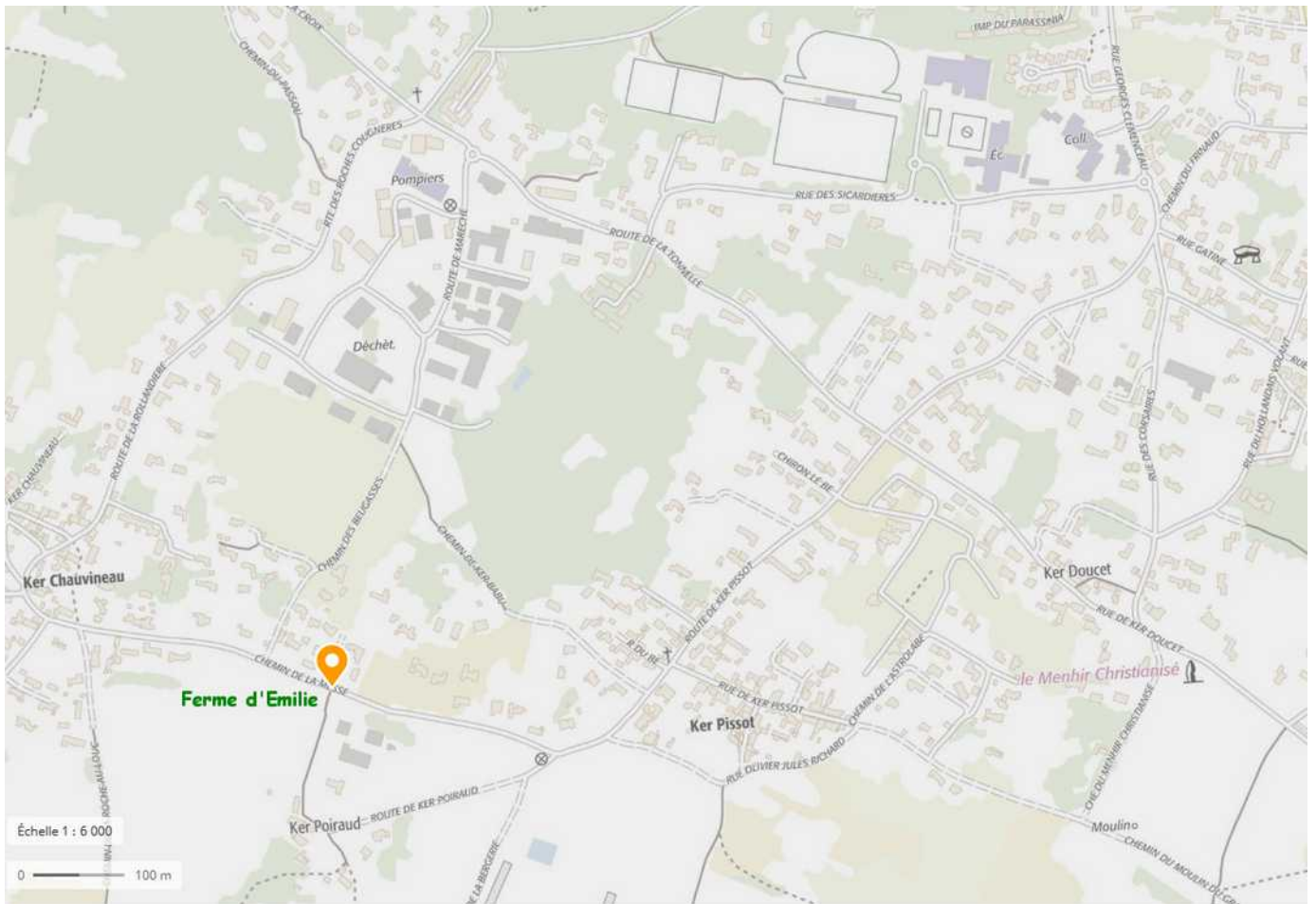
Circuler sur l'île d'Yeu et aller jusqu'à la ferme

Les non résidents n'ont en général pas de voiture à disposition, et circulent à vélo et à pied. Vous pouvez venir avec votre propre vélo, ou en louer un sur place (www.ile-yeu.fr/pratique/se-deplacer-sur-l-ile-d-yeu/louer-un-velo-sur-l-ile-d-yeu ; compter environ 50€ la semaine)

Les loueurs de vélo proposent de venir vous chercher au port et de prendre vos bagages, ce qui vous permet de rouler ensuite sans être chargé comme une mule !

Les plans suivants vous permettront de trouver la ferme :







Hébergement

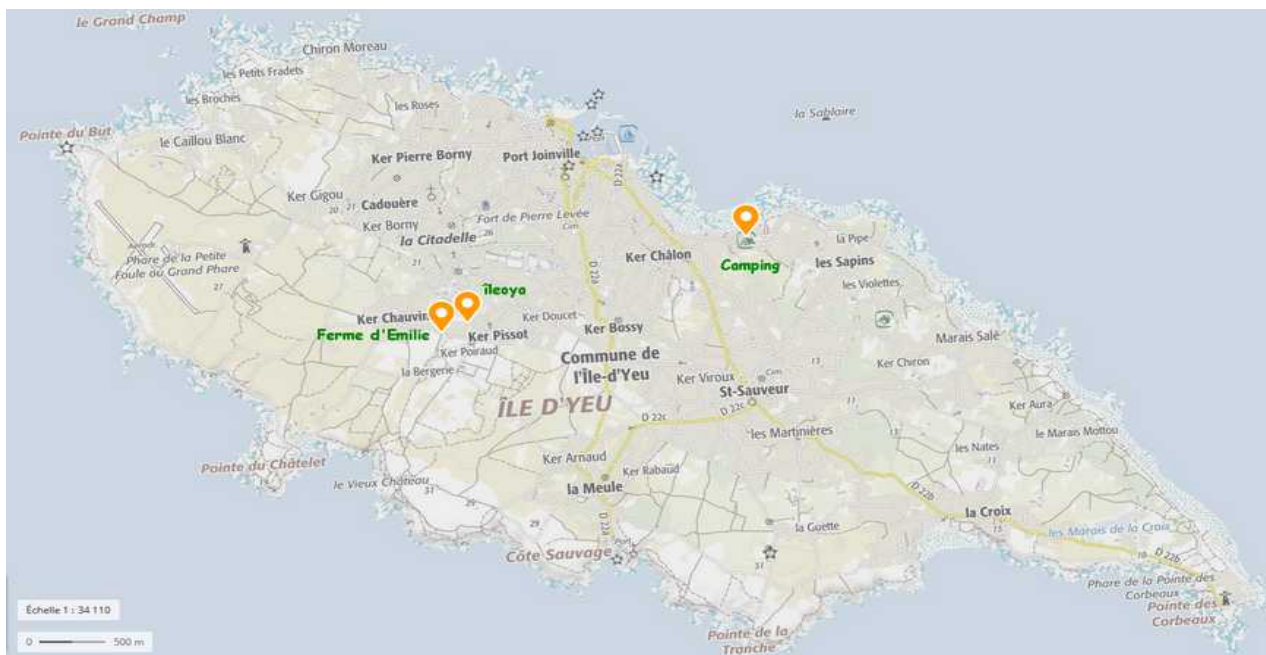
L'hébergement et son organisation sont du ressort de chacun, les possibilités étant nombreuses sur l'île. Vous trouverez ci-dessous quelques indications pour vous aider dans votre recherche.

Un camping est situé à proximité de la ferme ; nous allons vérifier s'il est ouvert aux périodes de la formation et, si c'est le cas et que cette possibilité vous intéresse, nous pourrions vous communiquer son contact. Vous trouverez ci-dessous les autres possibilités.

Camping municipal, à 15-20 mn à vélo de la ferme

Site Internet :

<https://www.ile-yeu.fr/se-loger/campings/camping-municipal-de-l-ile-d-yeu-1377682>



18/24

Hôtels et gîtes

Nous vous suggérons de consulter [AirBnB](#) ou [Booking.com](#)

Autres hébergements

N'hésitez pas à contacter l'office de tourisme l'île d'Yeu

<https://www.ile-yeu.fr/pratique/informations-pratiques/l-office-de-tourisme>



Conditions générales

Inscription

La formation « Cours de Conception en Permaculture » se fait en 2 x5 jours (10 jours au total). Les deux semaines de formation sont indissociables.

L'inscription se fait par envoi postal du formulaire d'inscription et du chèque de règlement correspondant. Le formulaire d'inscription est disponible sous format pdf sur le site internet de la ferme d'Émilie. L'acompte est de 50 % du coût total de la formation.

Nous vous contactons pour vous confirmer la bonne réception de votre courrier.

Les inscriptions sont validées par ordre de réception des chèques d'acompte, cachet de la poste faisant foi.

L'inscription implique l'adhésion pleine et entière aux présentes Conditions générales et au Règlement intérieur (également disponible sur le site internet de la ferme d'Émilie : www.lafermedemilie.fr) de La Ferme d'Émilie sans qu'aucun autre document ne soit signé.

Tout solde sera à verser au maximum 30 jours francs avant le début de la formation. Un mois avant le début de la formation, nous vous contacteront pour vous rappeler d'envoyer le solde du règlement, et l'acompte sera encaissé., Le solde sera lui encaissé au début de la formation.

En cas d'inscription moins de 30 jours francs avant le début de la formation, la totalité des frais de formation sont à verser dès l'inscription.

Le non-versement du solde dans la période impartie sera considéré comme une annulation.

Les règlements se font par chèques libellés à l'ordre de La Ferme d'Émilie. L'inscription couvre à la fois les frais pédagogiques et les frais liés aux repas (cf. rubrique Repas ci-après).

L'inscription se fait obligatoirement pour les deux semaines de formation.

Repas

Les petits-déjeuners du lundi matin, les dîners du mardi soir et les déjeuners sont inclus dans la formation. Les autres repas sont à la charge des stagiaires.

Annulations

En cas d'annulation du fait du stagiaire, un remboursement sera effectué. Il sera de 75% des frais de formation si le désistement a lieu plus de 90 jours avant le début du stage et de 50% si le désistement a lieu entre 90 et 30 jours avant le début du stage.

Un remboursement pourra être effectué à la condition expresse que la totalité de la formation a été versée au préalable sur le compte de La Ferme d'Émilie.

Une retenue complète aura lieu en cas d'annulation du fait du stagiaire moins de 30 jours avant le début du stage. Dans ce dernier cas, l'alternative suivante est néanmoins envisageable si elle répond aux deux critères suivants et indissociables :

- le stagiaire qui souhaite annuler sa formation peut proposer un remplaçant qui reprendra le contrat de formation dans son intégralité via le renvoi par courrier postal d'un formulaire d'inscription dûment complété, formulaire qui devra arriver à réception au moins trois jours avant le début de la formation.
- le formulaire d'inscription du stagiaire remplaçant sera accompagné d'un chèque de règlement de l'acompte si l'annulation se fait plus de 30 jours avant le début de la formation, et d'un chèque de règlement de la totalité de la formation si l'annulation se fait moins de 30 jours avant la formation.

Dans ce cas, dès encaissement du règlement du stagiaire remplaçant, nous rembourserons au stagiaire « sortant » les montants versés, déduits d'une somme forfaitaire de 25 € pour frais administratifs et comptables.

Si le stagiaire décide d'écourter sa formation de son propre chef, aucun remboursement ne sera dû.

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

Dans le cas où un stagiaire ne pourrait se rendre à une formation ou devrait s'absenter pendant une formation pour un cas de force majeure (décès d'un membre de la famille en ligne directe ou accident/maladie) et sur base d'une attestation médicale, l'inscription de la personne sera annulée et l'intégralité des frais d'inscriptions seront remboursés.

Contenu de la formation

Le contenu de la formation donné dans les documents de présentation (site internet...) est fourni à titre indicatif et susceptible de modifications liées à la météo, la saison, ... 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.

Nous attirons également votre attention sur le fait que de nombreux animaux sont présents sur la ferme (moutons, abeilles, chats, chiens, faune sauvage), et que des cours pourront se dérouler dans le cadre de notre bergerie. Si vous êtes allergique par exemple aux poils d'animaux, à la poussière et/ou aux graminées (paille, foin), nous vous invitons à prendre les dispositions nécessaires ou à prendre contact avec votre médecin traitant. Nous vous invitons à faire de même, si vous êtes allergique aux piqûres d'insectes (guêpes, abeilles,...). Aucun remboursement ne sera effectué si vous devez quitter une formation pour cause d'allergies.

Sécurité

Il est interdit de pénétrer dans une prairie ou une zone occupée par des animaux sans la présence d'un accompagnateur/formateur pour éviter que les animaux puissent s'échapper ou occasionner des dommages corporels aux visiteurs.

La propriété comporte des clôtures électriques. Nous vous invitons à ne pas les toucher car vous risquez de recevoir une décharge électrique.

Utilisation de vos données personnelles

Les données collectées lors de votre inscription le collectées pour des raisons de gestion interne et ne seront pas communiquées à des tiers à l'exception et pour une partie décrite ci-après.

Pour favoriser le covoiturage et réduire l'empreinte carbone liée au transport vers le lieu de stage, nous vous enverrons une liste avec le nom + prénom + adresse mail + téléphone + ville de départ de tous les participants au stage. Si vous ne souhaitez pas être repris dans cette liste, nous vous invitons à nous contacter pour que nous puissions vous retirer de la liste.

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 individuelle du stagiaire qui le couvre (assurance maladie, complémentaire santé,...).

La Ferme d'Émilie déclare avoir souscrit une assurance RC auprès du Crédit Agricole. Cette assurance responsabilité couvre les dommages corporels, matériels et immatériels consécutifs à un dommage corporel ou matériel garanti, causé à autrui.

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.

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 souhaite pas figurer sur ces supports, il est invité 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 documents réalisés sur le site de La Ferme d'Émilie ainsi que sur d'autres sites dans le cadre des cours sont soumis à l'autorisation écrite préalable des organisateurs. Les stagiaires sont aussi invités à solliciter l'accord des autres participants avant de réaliser des images.

Litiges

En cas de contestation entre parties ou de poursuites en paiement, sont seuls compétents les tribunaux dont dépend notre siège social. Les parties acceptent, dans le cadre de leurs relations, les moyens de preuve électroniques (à titre exemplatif: l'email, les backups informatiques, ...).



Règlement intérieur

L'inscription à une formation implique l'acceptation du Règlement intérieur de la Ferme d'Émilie. 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.

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 d'Émilie. décline toute responsabilité concernant les mineurs.

La Ferme d'Émilie. 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.
- être vigilant aux abords des plans d'eau, 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.
- 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.