

# Formation d'entrepreneuriat en Maraîchage Bio-Intensif

---

## Programme 2027

Soutenu par



Partenaire de

INSTITUT  
**JARDINIER  
MARAICHER**

Coordonnées

[institut@permaprojects.be](mailto:institut@permaprojects.be)

Chée de Bruxelles 117, 1310 La Hulpe

TVA - BE 0765148866 -

ING - BE55 3632 6520 8144

# Table des matières

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>I. Méthodologie pédagogique</b>                                                             | 2  |
| <b>II. Programme théorique</b>                                                                 | 5  |
| Fondements et vision                                                                           | 5  |
| Accès à la terre & design                                                                      | 5  |
| Planification et gestion                                                                       | 5  |
| Outils & organisation du travail                                                               | 5  |
| Sols vivants et fertilité                                                                      | 5  |
| Pépinière, irrigation et serres                                                                | 6  |
| Techniques de culture (fiches légumes)                                                         | 6  |
| Extension de saison                                                                            | 6  |
| Entrepreneuriat & société                                                                      | 6  |
| <b>III. Programme pratique</b>                                                                 | 6  |
| Hiver (janv – fév)                                                                             | 6  |
| Printemps (mars – mai)                                                                         | 7  |
| Été (juin – août)                                                                              | 7  |
| Automne (sept – nov)                                                                           | 7  |
| Fin d'année (déc)                                                                              | 7  |
| <b>IV. Combien ça vaut vraiment ?</b>                                                          | 7  |
| <b>V. Prérequis :</b>                                                                          | 8  |
| <b>VI. Infos pratiques :</b>                                                                   | 10 |
| <b>VII. Accéder à Terre d'Ici</b>                                                              | 10 |
|  En voiture | 11 |
|  En train   | 11 |
|  En bus     | 11 |
|  À vélo     | 11 |

# I. Méthodologie pédagogique

Notre formation ne prépare pas uniquement au métier de maraîcher-ère : elle donne les outils pour **concevoir, créer, gérer et faire évoluer sa propre microferme maraîchère**.

Notre approche est active et expérientielle, inspirée du compagnonnage et de l'apprentissage par la pratique. Du plan de culture aux techniques de production, de l'organisation du travail à la commercialisation et à la gestion économique, les apprenant-es alternent **savoirs théoriques solides, pratique intensive au champ et mise en situation entrepreneuriale**.

L'objectif : former des maraîchers et maraîchères capables de **prendre en main leur projet de ferme, de l'adapter au fil des saisons et d'en assurer la viabilité**, tout en contribuant à la transition écologique.

## 1. Accès à la Masterclass de l'Institut Jardinier Maraîcher

Chaque élève bénéficiera d'un accès complet à la Masterclass en ligne de l'Institut Jardinier Maraîcher.

Ils devront préparer les cours de la semaine à venir en visionnant les modules, en prenant des notes et en réfléchissant aux questions qu'ils souhaitent approfondir sur le terrain.

## 2. Étude autonome et recherche personnelle

Les étudiants seront encouragés à compléter les vidéos par des recherches personnelles (articles, ouvrages, ressources scientifiques).

Cette démarche leur permettra d'acquérir une autonomie intellectuelle et de confronter différentes sources et points de vue.

## 3. Discussion et analyse collective

Chaque semaine, les pratiques vues en ligne feront l'objet d'une discussion collective :

- échange sur les méthodes proposées,
- mise en évidence des limites et des conditions d'application,
- comparaison avec d'autres approches,
- adaptation au contexte local, aux objectifs de l'élève et de l'académie.

#### 4. Pratique sur le terrain

Plusieurs méthodes pourront être mises en œuvre afin d'enrichir l'expérience. L'objectif est de passer de la théorie à l'expérimentation, en observant les résultats réels sur le terrain.

#### 5. Parcelles individuelles et travail collaboratif

Chaque étudiant disposera d'une parcelle personnelle de 216 m<sup>2</sup> ainsi que d'une haie vivrière d'environ 25 m<sup>2</sup> pour expérimenter la culture de vivaces, fleurs et tubercules.

- Ils pourront travailler individuellement ou en binôme, selon leurs préférences.
- Cette autonomie responsabilise chacun sur la gestion complète de sa parcelle : semis, repiquage, entretien, récoltes, conditionnement, commercialisation.

#### 6. Observation, mesure et prise de notes

La prise de notes systématique fait partie intégrante de l'apprentissage :

- taux de germination,
- nombre de plants repiqués,
- volumes récoltés,
- temps de culture,
- temps de travail, etc.

Ces données permettront :

1. de développer l'esprit d'analyse et de suivi technique de chaque élève,
2. de constituer une base de données collective, partagée entre étudiants, qui servira à enrichir l'expérience commune.

#### 7. Travail de fin d'année

Les observations, analyses et retours d'expérience de chaque étudiant constituent une partie essentielle de leur travail de fin d'année.

Ce projet final sera à la fois :

- un outil d'évaluation de leurs acquis,
- et une contribution à la création d'un référentiel partagé utile pour les projets personnels et les promotions futures.

Cette méthodologie favorise à la fois l'autonomie individuelle, la coopération entre pairs et l'apprentissage par la pratique, tout en développant une rigueur de suivi indispensable au métier de maraîcher-entrepreneur.

## II. Programme théorique

### Fondements et vision

- Mission, objectifs, rôle social et environnemental du maraîcher.
- Pourquoi se former en maraîchage sur petite surface.
- Historique et courants fondateurs (Maraîchers Parisiens, Fortier, Coleman, Stone, etc.).
- Impasses de l'agro-industrie et opportunités locales : limites du modèle agricole productiviste et perspectives du bio-intensif.
- Comparaison des méthodes : bio-intensif, permaculture, agroécologie, agroforesterie, syntropie.

### Accès à la terre & design

- Analyse et choix d'un terrain (critères de sélection, motivations des propriétaires).
- Modèles de contrat de bail.
- Design du terrain : plan des jardins, planches, infrastructures.
- Élaboration du business plan.
- Construction du réseau commercial (particuliers, restaurants, revendeurs).

### Planification et gestion

- Définir ses objectifs personnels et commerciaux.
- Élaborer le plan de culture (produits, clients, CA hebdomadaire).
- Outils numériques : Odoo, Heirloom, Google Sheets, CRM.
- Gestion administrative : statuts, coopératives, fiscalité, assurances.
- Communication et image de marque (réseaux sociaux, AFSCA).

### Outils & organisation du travail

- Préparation du sol : grelinette, campagnole, tilther, microculteur.
- Semis : paperpot, plaques de semis, semoirs (6 rangs, Jang JP1).
- Outils de récolte : récolteuse à mesclun.
- Désherbage : houe maraîchère, désherbeur thermique, herse étrille.
- Station de lavage et de conditionnement.
- Lean farming : méthodes 5S et Kaizen appliquées.

### Sols vivants et fertilité

- Biologie et écologie du sol.
- Composts, engrais verts, extraits fermentés.
- Diagnostic et suivi de la santé des sols.

### Pépinière, irrigation et serres

- Multiplication des plants, serres et tunnels.
- Techniques d'arrosage et de gestion de l'eau.
- Gestion climatique sous abris.

### Techniques de culture (fiches légumes)

- L'ail, aubergines, basilic, jeunes betteraves, bettes, bok choy, cime di rapa, mini carottes, céleri branche, chou kale, concombres, courgettes, épinards, fenouil, laitues, melons, mizuna, moutarde, navets, persil, poireaux baguettes, poivrons/piments, puntarelle, radis, roquette, salanova, tomates, micro-pousses.

### Extension de saison

- Principes et méthodes pour cultiver en hiver.
- Gestion des serres froides et tunnels pour prolonger la saison.

### Entrepreneuriat & société

- Organisation de la ferme et du système de production.
- Lien avec la transition écologique et le rôle social du maraîcher.
- Amélioration continue et innovation.
- Agriculture et climat : réduction des émissions, séquestration carbone, adaptation aux crises.
- Innovation et recherche : perspectives en agroécologie, lien avec la communauté scientifique

## III. Programme pratique

### Hiver (janv – fév)

- Semis en pépinière (épinards, mesclun, oignons).
- Préparation des sols et planches permanentes.
- Premiers contacts commerciaux (restos, paniers).
- Formation à la prise de commande et facturation.

### Printemps (mars – mai)

- Plantations : tomates, aubergines, poivrons, courgettes.
- Récoltes précoces : radis, laitues, herbes aromatiques.
- Organisation des premiers paniers hebdomadaires.
- Livraison aux restaurants.
- Logistique : lavage, conditionnement, stockage.

### Été (juin – août)

- Récoltes continues : tomates, concombres, courgettes, aubergines.
- Gestion des serres : irrigation, taille, palissage, récolte.
- Distribution : paniers hebdomadaires et livraisons restos.
- Gestion : facturation B2B, suivi des marges par culture.
- Relations clients : communication, newsletters, fiches recettes.

### Automne (sept – nov)

- Cultures d'hiver : mâche, épinards, choux, poireaux.
- Récoltes de garde : courges, pommes de terre, betteraves.
- Bilans intermédiaires : rendements et écarts prévisions/réalité.
- Adaptation des paniers et contrats restaurants.

### Fin d'année (déc)

- Récoltes finales : poireaux, choux, mâche.
- Nettoyage et compostage des planches.
- Clôture de la saison : bilans de production et financiers.
- Planification et budget de la nouvelle saison.

## IV. Combien vaut réellement la formation ?

### Une année de formation au plus près du terrain

Les frais de participation couvrent bien plus que les heures de cours. Pendant 47 semaines et 1 518 heures de formation, vous bénéficiez d'un cadre professionnel complet pour apprendre le métier, expérimenter au champ et construire les bases de votre propre projet de microferme.

#### **La formation comprend notamment :**

##### **1. Une formation pratique intensive**

- 1 518 heures de formation sur 47 semaines, soit un équivalent de plus de 12 000 € de formation pratique ;
- une parcelle personnelle de 216 m<sup>2</sup>, complétée par une haie vivrière de 40 m<sup>2</sup> ;
- l'accès à des infrastructures professionnelles : serres, tunnels, irrigation, station de lavage, etc. ;
- l'acquisition d'une première base d'outils professionnels : mallette à outils, grelinette, visseuse, outils de récolte...

## **2. Des ressources pédagogiques et professionnelles**

- l'accès à la Masterclass de l'Institut Jardinier Maraîcher, d'une valeur de 2 000 € ;
- l'accès à une base de données collective alimentée par les expériences du terrain : rendements, temps de culture, analyses, etc. ;
- des conditions préférentielles auprès de fournisseurs partenaires de l'Institut.

## **3. Un accompagnement complet au développement d'une ferme**

- un encadrement par une équipe pluridisciplinaire ;
- un accompagnement administratif, commercial et entrepreneurial ;
- une mise en situation concrète pour apprendre à concevoir, gérer et faire évoluer son propre système maraîcher.

## **4. Et aussi... des légumes pour toute l'année**

- un panier de légumes par semaine, d'une valeur de 15 €, soit près de 600 € sur l'année.

**↪ Une valeur globale de plus de 20 000 €**

En additionnant la formation pratique, les ressources pédagogiques, les infrastructures, les outils, l'accompagnement et les légumes inclus, **la valeur totale de ce qui est mis à disposition pendant l'année dépasse 20 000 €.**

## **Les frais de participation**

**2027 : 3 500 €**

Paieement échelonné possible sur demande.

**2028 : 5 500 €**

## Un investissement dans un métier et un projet de vie

Au-delà des heures de formation, l'objectif est de repartir avec des compétences directement mobilisables pour créer et gérer une activité maraîchère.

À la fin de l'année, vous aurez acquis :

- **un métier concret**, appris par la pratique ;
- **une expérience complète du fonctionnement d'une microferme**, de la production à la commercialisation ;
- **des outils, des données et des méthodes** pour piloter votre activité ;
- **une première expérience entrepreneuriale** pour construire un projet viable ;
- et, tout au long de l'année, **l'équivalent de près de 600 € de légumes frais et locaux** inclus dans la formation.

## V. Prérequis

### Motivation et engagement personnel

- Avoir un réel intérêt pour le maraîchage écologique, la transition alimentaire et le travail de la terre.
- Être prêt·e à s'investir physiquement et mentalement dans un programme intensif (pratique + théorie).

### Disponibilité

- Pouvoir consacrer la durée complète du programme (5 jours/semaine sur 11 mois).
- Accepter de travailler en extérieur par tous les temps (ou presque).

### Condition physique minimale

- Être capable de porter des charges légères à moyennes, de travailler accroupi·e, et de rester actif·ve plusieurs heures par jour.
- Pas besoin d'être athlète : l'important est d'être en bonne santé et de ne pas avoir de contre-indication médicale.

### Compétences linguistiques

- La formation est dispensée principalement en **français**.
- Une **bonne compréhension orale du français** est donc nécessaire pour suivre les cours et les consignes.

#### Aptitudes relationnelles et esprit d'équipe

- Aimer coopérer, partager les tâches et apprendre dans un cadre collectif.
- Être ouvert-e au feedback et à l'expérimentation.

#### Préparation intellectuelle (souhaitée mais non obligatoire)

- Avoir lu 'Le Jardinier Maraîcher' de JM Fortier' et parcouru des ressources de base sur le maraîchage bio-intensif (Eliot Coleman, Curtis Stone, Ben Hartman, Les Maraîchers Parisiens du 18eme siècle, Bec Hellouin, ...).
- Être à l'aise avec l'apprentissage d'outils numériques simples (vidéos pédagogiques, Google Drive, Odoo/CRM).

#### Situation administrative (si applicable)

- Avoir au moins 18 ans.
- Être en règle au niveau séjour et assurance.
- Possibilité d'adaptation pour les demandeurs d'emploi, étudiants en reconversion ou porteurs de projet agricole.

## VI. Infos pratiques

#### Horaires :

Dès le 24 janvier et jusqu'au 17 décembre, du lundi au vendredi de 9 à 17h à l'heure d'hiver et de 8 à 16h en heure d'été. Les horaires peuvent varier en fonction de la météo. Le mercredi sera libre pour étude théorique ou pour terminer les tâches pratiques au champ ou faire des chantiers participatifs.

Il y aura une tournante les WE (à organiser entre nous) pour tenir le kiosque, distribuer les paniers, irriguer la pépinière, récolter les concombres et les courgettes en saison.

5 semaines de congé sont prévues. Elles devront être dispersées en fonction des congés scolaires, de la charge de travail, ...

#### Inscription :

Les inscriptions seront clôturées le 25 novembre 2026 (si le prix ou le délai est un problème pour vous, veuillez nous contacter)

Elles seront prise en compte à réception du paiement à :

**PERMA-PROJECTS Academy, ASBL**

Rue de la Préale, 5

5362 Achet

TVA : BE 0765.148.866

IBAN : BE55 3632 6520 8144

BIC : BBRUBEBB

## VII. Accéder à Terre d'Ici

Chaussée de Bruxelles 117, 1310 La Hulpe

<https://maps.app.goo.gl/NZRGHBKdFYHb9Eqg7>



### En voiture

- Depuis Bruxelles (±30 min) :
  - Prendre la E411 direction Namur
  - Sortie 3 Hoeilaart / La Hulpe
  - Suivre La Hulpe, puis la Chaussée de Bruxelles jusqu'au n°117
- Parking disponible sur place.



### En train

- Gare La Hulpe (ligne Bruxelles – Ottignies)
  - Depuis Bruxelles-Luxembourg : ±20 min
  - Depuis Ottignies : ±10 min
  - Ensuite : 20–25 min à pied, 7–8 min en vélo ou 5 min en taxi
- Gare Groenendaal (ligne Bruxelles – Ottignies, arrêts moins fréquents)
  - ±1,8 km de Terre d'Ici (20 min à pied ou 6 min à vélo)
  - Connexion directe avec les sentiers de la Forêt de Soignes

### En bus

- TEC ligne 366 (Bruxelles – Court-St.-Étienne)
- Arrêt La Hulpe – Ch. de Bruxelles 117 → juste devant l'entrée du site  
👉 C'est l'accès le plus direct en transport public.

### À vélo

- Depuis Bruxelles : accès via la Forêt de Soignes et la Promenade Verte (±45 min depuis Uccle / Boitsfort)
- Depuis les gares de La Hulpe ou Groenendaal : 6–8 minutes
- Stationnement vélo disponible sur place

