



Projet stagiaire bio-ingénieur 2017

Bonjour,

C'est avec plaisir que nous accueillerons un stagiaire bio-ingénieur (voir deux, pourvu que les dates ne se chevauchent pas) durant la saison 2017.

Vous trouverez une présentation de notre entreprise sur le site :

www.fermenospilifs.be

Le secteur maraichage de la Ferme Nos Pilifs

Soucieuse de privilégier les productions sur site et de contribuer au développement d'une alimentation durable à Bruxelles, notre entreprise concrétise depuis 2015 différents projets de cultures sur sol vivant. Il s'agit essentiellement de produire légumes, fruits et fleurs comestibles au sein d'un jardin permaculturel sur butes (production de légumes atypiques pour différents chefs bruxellois), un terrain d'agroforesterie (production de fruits et légumes pour notre épicerie et estaminet), différentes serres (cultures toute l'année).

Le travail du stagiaire au quotidien

Le stagiaire intégrera une équipe de 4 jardiniers moins valides encadrée par un maraicher professionnel.

En fonction de la saison, travail et amendement du sol, semis, repiquage, paillage récolte, gestion différenciée des abords, gestion des rotations et associations, gestion des maladies et ravageurs... occuperont les journées du stagiaire.



Les thématiques proposées au(x) stagiaire(s)

Complémentairement aux travaux de terrain quotidiens, nous vous proposons pour l'an prochain de traiter les thèmes suivants :

1. Gestion de l'eau

Nos activités de maraichage utilisent prioritairement l'eau de pluie mais nécessitent quelques apports en eau de ville lorsque les citernes sont vides. Le stagiaire sera amené à proposer diverses solutions d'économies d'eau (techniques culturales moins exigeantes en eau) et de récupération/stockage complémentaires.

2. Optimisation/extension des cultures

Nos différents espaces de cultures ont récemment été implantés sur quelques parcelles dispersées de notre terrain. Faute de pouvoir les rassembler ou de cultiver sur davantage de surface, nous devons optimiser au maximum les productions tout en respectant les principes qui caractérisent la permaculture. Le stagiaire sera amené à proposer et expérimenter différentes solutions d'amélioration en matière de culture et organisation. Une attention particulière sera demandée concernant les techniques de cultures d'hiver (serres, couches chaudes...).

3. Développement d'une culture de champignons

Nous cultivons actuellement des pleurotes sur lit de paille/marc de café et souhaitons développer d'autres cultures de champignons. Le stagiaire sera amené à développer et expérimenter différentes techniques de culture (production) mais aussi à mettre au point un kit de culture à destination du grand public.

4. Amélioration des techniques de compostage

L'ensemble de nos activités de jardinage nécessitent d'importantes quantités de compost. Ce compost fabriqué à partir de nos déchets verts peut certainement être amélioré et la période de maturation diminuée (actuellement 5 à 6 mois).

Le stagiaire sera amené à proposer et tester différentes pistes d'amélioration.

Nous nous tenons à votre disposition pour tout complément d'information.
Cordialement,

E.Duquenne - edu@pilifs.be