

Propositions de conférences/animations/formations/ateliers

Liées à mes livres ou à mes activités de journaliste spécialisé dans le jardinage, en particulier *chroniqueur jardin de la Dépêche du midi depuis 1995*, de créateur des jardins partagés de Briatexte. Publications issues de mes 18 années de producteurs sous mention Nature et Progrès (1977-1995) et de mes 50 ans à Nature et Progrès, avec des responsabilités locales et nationales (actuellement coprésident Nature et Progrès Tarn).

Le plaisir de faire son petit potager

Déguster les plantes que l'on a cultivées soi-même est un réel plaisir. Et c'est possible même si l'on ne dispose que d'un petit, voire d'un tout petit espace extérieur : terrain (très) réduit, carrés et bordures, balcon, cour, terrasse... ! On peut y récolter des légumes, des aromatiques, des petits fruits et même des fleurs comestibles tout au long de l'année.

Υ Tout ce qu'il faut savoir sur le sol, l'arrosage, la protection des plantes, les étapes de culture, les différents espaces potagers possibles

Υ Des fiches pour connaître les besoins de 123 plantes,

Υ Des tableaux récapitulatifs

- **possibilité de causeries format "questions-réponses libres"**



1 - conférences avec projection

Projection d'un diaporama - J'apporte microordinateur et vidéoprojecteur

"le plaisir de faire ses graines"

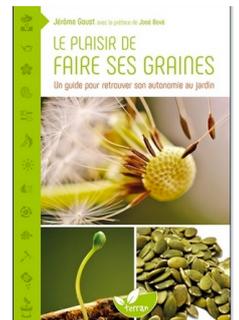
Diaporama, à partir de mon livre "le plaisir de faire ses graines"

Connaitre les graines

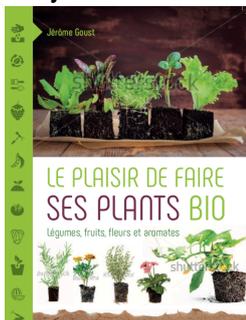
Savoir comment les produire, les récolter et les conserver

Pour le plaisir du jardinage et le maintien de la biodiversité

Possibilité d'ateliers



"le plaisir de faire ses plants bios"

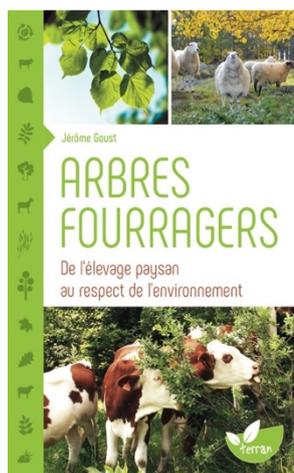


Suite logique du " plaisir de faire ses graines", un outil pour que chaque jardinier maîtrise encore mieux ses rapports avec les plantes de ses jardins, et puisse partager avec ses amis jardiniers ce plaisir.... Sans pour autant délaisser les producteurs locaux.

J'ai produit des plants de légumes et d'aromates bios de 1979 à 1995 sous mention Nature et Progrès- **Possibilité d'ateliers**

- les fleurs comestibles, des saveurs à découvrir

Connues comme la capucine ou méconnues comme les chrysanthèmes, nombre des fleurs de nos jardins peuvent ajouter des saveurs nouvelles à nos cuisines - Projection d'un diaporama



"Les arbres fourragers, pour l'agriculture et l'environnement"

Projection d'un diaporama

Pendant des millénaires, les feuilles d'arbres ont constitué la base de l'alimentation du bétail. La mécanisation de la récolte d'herbe a peu à peu fait disparaître cette pratique.

L'augmentation des périodes de sécheresse menace les éleveurs

Les arbres fourragers sont une solution de ce problème tout en contribuant à la biodiversité et en fournissant des produits pour d'autres usages : bois de chauffage, BRF, fagots, manches...

"les arbres fourragers" en janvier 2017 aux éditions de Terran

Possibilité de journée de formation pour les éleveurs

- Quel solaire choisir ?

solaire et transition écologique

Projection d'un diaporama à partir de mon livre

"Quel solaire choisir ?" (parution janvier 2025)

Présentation des techniques solaires : du solaire basse technologie au photovoltaïque high tech.

Comment choisir selon son mode de vie : consommateur, écologique, décroissant



2 - conférences - causeries ("café écolo")

- "le plaisir de faire son petit potager"



Causerie - foire aux questions

Questions-réponses sur vos petits potagers.. ce que chacun-e veut savoir sur les plantes du potager, sur son sol, l'arrosage, le calendrier de culture, les associations, les ennemis du potager..

Peut être accompagné d'un atelier "faire ses plants" ..

- "histoire des rapports entre les hommes et les plantes qui les nourrissent... "

De la cueillette à la culture, le développement de l'humanité s'est fait en lien constant avec les plantes qui ont constitué dans la plupart des civilisations l'essentiel de son alimentation, de ses médicaments... les changements sociaux, économiques se sont accompagnés de changement alimentaire, jardiniers et agricoles

- "biodiversité agricole menacée"

En 10000 ans, les humains ont sélectionné plantes et animaux adaptés à la diversité des sols, des climats, des altitudes et des latitudes de la planète terre. Cela représente un énorme patrimoine génétique, propre à nourrir l'humanité. En quelques décennies, cette sélection a été mise à mal par la domination de l'agroindustrie.

- "l'élevage paysan pour faire face aux dérèglements climatiques"

L'élevage est décrété complice de dérèglement climatique. C'est vrai pour l'élevage industriel MAIS l'élevage paysan contribue au contraire à le limiter : par l'entretien d'espaces, par le recyclage des déchets organiques, par le piégeage du CO2, par le maintien de la biodiversité, par la régulation du climat. Alors que l'élevage industriel produit sale viande ou fausse viande, détruit la biodiversité et produit des gaz à effet de serre."

- "pourquoi il faut sélectionner les plantes"

L'évolution de la vie a toujours été guidée par la sélection. Sélection des formes sauvages... puis sélection des plantes cultivées. Face aux pratiques de sélections industrielles et de manipulation génétiques, le maintien de la biodiversité passe par une sélection paysanne qui maintienne les qualités des variétés cultivées et par la poursuite d'une sélection adaptée aux écosystèmes. Jardiniers, paysans, artisans grainiers ont un rôle essentiel à jouer pour cela.

- "légumes anciens : mythe ou réalité ? "

On parle beaucoup de légumes anciens comme si nous cultivions les mêmes plantes qu'il y a des siècles. Est-ce vrai ? Comment ont évolué ces plantes qui nous nourrissent ? Lesquelles faisaient vraiment partie de l'alimentation de nos ancêtres ?

- légumes méconnues, légumes anciens, légumes nouveaux....

Au XX^e siècle, la gamme des légumes de nos jardins et de nos assiettes s'est considérablement rétrécies et le jardin potager avait été relégué. Et puis la montée en puissance de l'écologie, le retour à un besoin de naturel a fait apparaître ou re-apparaître nombre de plantes et une grande diversité de variétés pour certaines d'entre elles (tomates, courges...). Comment les découvrir, comment les cultiver, comment les préparer...

- **"histoires de plantes"** suivant mes monographies parues chez ACTES SUD : "Persil, coriandre, cerfeuil" - "Carotte et Panais" - "Epinard, arroche, tétragone" - "Basilic, marjolaine, origan" - "Thym, sarriette" - "Haricot". Leur histoire et leurs rapports avec les hommes depuis la cueillette jusqu'à la culture en passant par la religion, la santé, l'industrie, l'architecture...

Et les chroniques de désenfumage sur R d'autan : En quelques minutes, une information officielle ou oubliée, analysée et décortiquée sous le prisme de Jérôme Goust.

De quoi animer des cafés écolo.

Pour les écouter, taper [rdautan](https://www.youtube.com/channel/UCRdautan) [desenfumage](https://www.youtube.com/channel/UCRdautan)

LIVRES de Jérôme GOUST

- **Quel solaire choisir ?** parution janvier 2025 - éd de Terran
- **Le plaisir de faire son petit potager** - Parution mars 2023 - éd de Terran
- **"arbres fourragers"** - janvier 2017 - éd de Terran
- **"le plaisir de faire ses plants bios"** juillet 2014 - éd de Terran
- **"du solaire pour tous"** - 2010 - édition entièrement nouvelle - éditions de Terran
- **"Le plaisir de faire ses graines"** - 2005 éd de Terran - préface José Bové
- **"encyclopédie du potager"** (coll- Actes Sud 2003)
- **collection les chroniques du potager** - éd. Actes Sud - 1998/2002 : "Persil, coriandre, cerfeuil" - "Carotte et Panais" - "Epinard, arroche, tétragone" - "Basilic, marjolaine, origan" - "Thym, sarriette" - "Haricot"
- **"La cuisine des aromates"** éd. d'Utovie 98
- **"Les graines du jardin"**, éd. Nathan 97 (épuisé)
- **"Le Coin Potager"**, avec Michel LIS "le jardinier"- éd. Bordas 96 (épuisé)
- **"Vos plantes Aromatiques"** - éd Terre Vivante 93 (épuisé)
- **"Le Solaire pour tous"**, éd Le Courrier du Livre 92 (épuisé)

Jérôme GOUST jerome.goust@wanadoo.fr 06 80 21 30 21