



SOMMAIRE

Trois approches inédites du Vivant

Présentation résumée du catalogue des formations

Programme succinct de toutes les formations

Bien plus que des stages !

Trois approches inédites du Vivant

Emergence de repères

Approcher avec humilité le sens de la vie, prendre conscience de la grandeur de notre aventure humaine et tenter d'identifier les valeurs essentielles enseignées par la nature...

Accompagnement des métamorphoses

Nécessité ou utopie du changement, orientations à donner à sa vie entre défis et opportunités, mise en forme de projets, transformation du regard, identification des conditionnements et aller vers davantage de liberté et de lucidité, émergence de ce que nous sommes vraiment...

Quête des nourritures

Pour vivre « autrement », découvrir l'univers fabuleux de l'alimentation vivante et de la cuisine sauvage ; s'inspirer de la sagesse des savoir-faire ancestraux et mettre en place tous les outils pour enchanter le quotidien...

OSEZ VOTRE NOUVELLE VIE !

Notre démarche de transmission prend tout son sens en vous invitant en priorité à rechercher vos racines, à retrouver le bon sens paysan et à observer le Vivant dont la sagesse peut nous guider au quotidien. Ensuite seulement les recettes et savoir-faire trouveront toute leur dimension pour vous permettre de prendre votre élan et déployer harmonieusement vos ailes :

- Pour votre épanouissement personnel
- Pour enrichir vos activités professionnelles
- Et pour partager le plus largement possible

DES OPPORTUNITES POUR VIVRE AUTREMENT !

Stages de 1 à 5 jours. Accompagnement individuel. Formations par correspondance.
Plus de 50 thèmes en harmonie avec le Vivant : selon le catalogue ou sur mesure.

En Alsace ou à organiser près de chez vous

A QUI S'ADRESSENT NOS FORMATIONS ?

Particuliers, porteurs de projets ou professionnels, à titre individuel
Centres organisateurs de stages, écoles hôtelières, associations, éco-centres, territoires en transition, groupements professionnels...

Présentation résumée du catalogue des formations

Souplesse et personnalisation

Les stages figurant à notre catalogue peuvent être considérés comme des propositions parfaitement adaptables à vos souhaits. Les durées sont modulables et le contenu peut être aménagé pour construire au besoin un stage sur mesure.

A noter que ces formations peuvent aussi être données comme **consultation sur mesure à une seule personne**, ce qui est le cas d'une demande émanant directement de professionnels en quête de spécialisation sur un sujet précis.

Formations de base

Thèmes habituellement programmés par nos soins en une semaine

Alimentation vivante, cuisine sauvage et transformations agro-alimentaires

Changez de vie

Les repères du vivant

Autres thèmes détaillés dans les pages qui suivent - durée à convenir entre 2 et 5 jours

Création d'activités ou diversification

Création d'activités agro-touristiques d'accueil et d'hébergement

Création d'une activité de culture de plantes sauvages et de fleurs comestibles

Création d'une activité artisanale de fabrication

Création d'un jardin-vitrine réserve de biodiversité

Outils pour porteurs de projets et pour professionnels déjà installés

Gestion administrative

Optimisez l'image « nature » de vos activités touristiques et autres

Formation pour animation de stages : optimiser l'impact de l'orientation nature

Formation pour animation de repas : optimiser l'impact de l'orientation nature

Spécialisation pour métiers de restauration (en général sur 2 jours)

Approche de la cuisine des fleurs

Approche de la cuisine bio

Approche de la cuisine végétarienne

Approche du sans gluten et sans lait

Stages habituellement animés à la journée

Voir catalogue des thèmes de formation

Santé et bien-être

Remise en forme

Des vacances... autrement

Formations approfondies

Semaines Alimentation vivante, cuisine sauvage et transformations

La semaine de base consacrée à l'alimentation vivante, cuisine sauvage et transformations agro-alimentaires peut être scindée en trois semaines indépendantes à choisir à la carte :

- Les transformations agro-alimentaires d'ingrédients végétaux sauvages ou cultivés.
Approche des conserves naturelles sans recours ni à l'autoclave ni à la congélation.
- La cuisine des fleurs
- L'alimentation vivante et la cuisine sauvage (hormis les fleurs)

Formation par correspondance

- En 4 modules indépendants

Formations de base d'une semaine

Alimentation vivante, cuisine sauvage et transformations agro-alimentaires

Durée de base : 5 jours

Programme :

Généralités

Présentation de l'alimentation vivante et de la cuisine sauvage.

Lien avec les notions de sobriété et de respect de l'environnement

Impact sur les activités personnelles et professionnelles des stagiaires

Décoration et cohérence au niveau de la maison et des abords

Attente des stagiaires

Diététique

Notions générales abordées dans une démarche d'ouverture

La place des probiotiques

Gérer les orientations végétariennes, crues, sans gluten ou produits laitiers

Botanique

Généralités

Repérage sur le terrain d'une trentaine de plantes et fleurs

Réalisation d'un herbier

La cuisine sauvage

Cuisine des herbes

Cuisine des fleurs

Cuisine au foin et autres ingrédients

Cuisine d'hiver et légumes anciens

Diverses cuissons ; recettes par mode de préparation

Création de nouvelles recettes ; conception d'un repas

Autres volets de l'alimentation vivante

Probiotiques dont lacto-fermentés, kéfir et kombucha

Graines germées

Légumes crus

Levains et divers

Les transformations agro-alimentaires naturelles

Conservateurs naturels : sel, huile, acidité, sucre, alcool

Gestion des agents de dégradation : eau, chaleur, lumière, oxygène

Conserves et semi-conserves

Astuces diététiques et écologiques. Ex : confitures solaires, sirops sans eau ni cuisson, laits végétaux

Synthèse

Pédagogie : condensé de la formation de formateurs avec les points qui seront appréciés par les participants souhaitant ensuite partager leurs connaissances autour des thèmes abordés dans la semaine

Point sur les projets professionnels des stagiaires

Evaluation

Changez de vie

Durée de base : 5 jours

Programme :

Recensement des sources d'inspiration à privilégier : référence au Vivant, fonctionnement durable, économie circulaire, organisation collaborative, etc.

Analyse de la démarche de changement : pièges et nécessité. Relier les changements à l'intérieur de nous à ceux qui se passent à l'extérieur. Les dispositions personnelles à assumer les changements et mutations diverses.

Les capacités personnelles conditionnant le succès d'une activité indépendante.

L'orientation à donner au projet professionnel.

Les outils : SMART, comparatif entre diverses modalités d'exercice ou d'éventuelle reprise

Construction du projet : matrice SWOT, suivi-évaluation, bases de documentation, étude de marché, etc.

Création et fonctionnement. Rétroplanning. Statut juridique et fiscal, publicité et communication,

financement et business plan, contraintes administratives, introduction comptable, etc.

Les repères du vivant

Durée de base : 4 jours

Programme :

Exposés et débats

Introduction

Aller à la recherche de la source d'inspiration des grands penseurs de notre temps et des multiples démarches écologiques. Le Vivant et l'agro-écologie.

Regards sur la Vie

Une histoire de trois milliards d'années

Micro et macrocosmes

Eclairages de la biologie contemporaine : apoptose, onto et phylogénèse ; épigénétique...

Approches de la nature

La nature sauvage

La relation ambiguë de l'homme avec la nature

- * L'amour de la nature et la peur de la nature

- * La juste place de l'homme : intendant, exploitant, guerrier, souverain, etc.

La biodiversité

- * Spontanée

- * Paysanne (végétale et animale)

- * Horticole

Les applications au quotidien

L'alimentation vivante

L'entreprise naturelle

Fêtes à thème avec repas et animations au fil des saisons : Mariage, naissance, St Jean, l'arrivée du printemps, etc.

Autres applications

Comment décliner la sobriété et les inévitables arbitrages ?

Les dimensions subtiles

Les grandes traditions spirituelles

Le chamanisme

Place de la magie verte comme voie laïque pour réenchanter la vie

Inversion de regard pour une intégration dans la chaîne du Vivant

Conclusion

Limites et pièges du « modèle » naturel et de la socio-biologie : la place de l'éthique.

Approche de l'homme et de la femme sauvages

Le changement de conscience comme possibilité de changer le monde

Les perspectives apportées par l'agro-écologie

Invitation à changer de vie, à travailler autrement, à vivre autrement, à vivre tout simplement...

Pédagogie adaptée pour partager sa nouvelle approche du Vivant

Ateliers et travaux pratiques

Sorties botaniques
Visite du potager et approche du Vivant
Approche sensorielle de la nature
Ateliers de cuisine sauvage et de fabrication de produits
Ateliers de décoration naturelle.

Création ou diversification d'activités

Création d'activités agro-touristiques d'accueil et d'hébergement

Durée de base : 2 jours

Programme :

Bilan sur les connaissances de l'activité projetée : culture touristique et technique
Etude de marché documentaire
Arbitrages éventuels entre diverses activités, services, produits
L'image de marque sur laquelle communiquer ; manières de décliner le thème « nature »
Détermination des prix de revient
La politique de prix et montage d'un prévisionnel dans le cadre d'un business-plan
Options administratives, juridiques, financières et fiscales
Options pour la mise en route : progressive ou en une seule fois
Le choix du label et des réseaux ; choix réservation directe ou par centrale de résa.
Le choix des circuits de commercialisation : « coffrets-cadeau », offres à bas prix...
La communication liée au démarrage : supports, mode de diffusion, relations presse, réseaux non-marchands, etc.
Mise en place d'un rétroplanning regroupant tous les paramètres abordés
Au vu de cette approche du projet, recenser les formations techniques complémentaires nécessaires

Création d'une activité de culture de plantes sauvages et de fleurs comestibles

Durée de base : 2 jours

Programme :

Recensement des motivations des stagiaires

- Diversification
- Intégration verticale pour un restaurateur ou un transformateur

Présentation d'une cinquantaine de plantes sauvages et de fleurs comestibles

- Identification, conseils de culture, récolte

Utilisation des plantes

- Recettes de cuisine
- Principales transformations en produits à commercialiser ou à usage familial
- Propriétés diététiques

Commercialisation

- Conditionnement, prix
- Conseils et documentation
- Divers canaux à utiliser

Réalisation d'un dossier de synthèse correspondant aux attentes des stagiaires

Création d'une activité artisanale de fabrication

Durée de base : 2 jours

Programme :

Bilan sur les connaissances de l'activité projetée

Etude de marché documentaire : débouchés potentiels et activités proches déjà existantes sur le territoire

Détermination de la gamme de produits

Manières de décliner l'image nature et alimentation saine, voire « bio » sur laquelle communiquer

Détermination des prix de revient

La politique de prix et montage d'un prévisionnel dans le cadre d'un business-plan

Options administratives, juridiques, financières et fiscales

Options pour la mise en route : progressive ou en une seule fois

Le choix d'un label bio ou autre.

Le choix des circuits de commercialisation : vente directe, marchés, revendeurs, Internet, etc.

La communication liée au démarrage : supports, mode de diffusion, relations presse, réseaux non-marchands, etc.

Mise en place d'un rétroplanning regroupant tous les paramètres abordés

Au vu de cette approche du projet, recenser les formations techniques complémentaires nécessaires

Création d'un jardin-vitrine réserve de biodiversité

Durée de base : 2 jours

Programme :

Faire l'inventaire des caractéristiques du lieu à aménager

- Situation géographique, accès, antécédents de culture, plantes existantes...
- Eclairage de la permaculture pour connaître le terrain sur un an et procéder à un premier « design »

Faire le point sur les attentes du propriétaire et les moyens pouvant être engagés

- Contexte commercial ou purement bénévole
- Pilote de l'opération, moyens humains et financiers pour la mise en place
- Gestion ultérieure et mode de réception du public.
- Entrée libre, visites guidées, ouverture exceptionnelle ou permanente, carnet de visite, etc.

Mode de gestion

- Jardin avec ou sans activités associées (salon de thé, stages, ateliers cuisine...)
- Fonctionnement associatif ou commercial

L'environnement

- Synergies, position des collectivités locales, engagement de particuliers

Les aménagements à envisager

- Plantations selon une ou des thématiques à définir (plantes sauvages comestibles, légumes anciens, fleurs cultivées comestibles, aromatiques, etc.
- Illustration de diverses techniques de culture : buttes, paille, BRF, cartons, forêt comestible, etc.
- Nichoirs et refuges à insectes et petits animaux
- Ruches, mare...
- Signalétique correspondante, carnet de visite, flash-code, infos sur le site Internet, etc.
- Installations écologiques : toilettes sèches, récupération d'eau...
- Place à la poésie aussi avec mise à disposition de multiples idées d'installations

L'appartenance à des réseaux et manifestations

- LPO, conservatoires de variétés anciennes, Oasis nature, FNE, Incroyables comestibles...
- Rendez-vous aux jardins, fête de la nature, manifestations locales...

La communication

- Blog ou site Internet ; autres

Outils pour porteurs de projets et pour professionnels déjà installés

Gestion administrative

Durée de base : 5 jours

Programme :

La semaine se déroule autour des thèmes suivants

Outils de communication Internet

Messagerie : fonctionnement général, astuces pour organiser le suivi et le classement des mails, sauvegarde, exportation...

Carnet d'adresse : organisation des informations, tri et sélection, exportation, sauvegarde, doublons, adresses invalides et désabonnements...

E-mailing : les contraintes liées aux envois, blacklist, fonctionnalités d'un logiciel d'envoi des mails, statistiques...

Blog : présentation des principales fonctionnalités à partir d'un exemple Word Press

Site Internet : présentation des principales fonctionnalités à partir d'un exemple Joomla

Notions de base en matière de référencement pour moteurs de recherche : mots clés, méta données, annuaires, communiqués de presse web, échanges de liens...

Outils de gestion administrative

Organisation de la comptabilité générale

Fonctionnement de base d'un logiciel

Traitement de la paye

Classement et répertoires divers : fournisseurs, relations...

Outils de gestion technique

Excel et tableaux de calcul de prix de revient (fabrication, repas...)

Excel et aménagement des recettes de fabrication de produits ; taux de sucre des sirops par exemple

Excel et cahier de fabrication, tableau de bord, gestion des stocks...

Statistiques gérées sur Excel

Outils de commercialisation

Comment fonctionne un site de vente ; présentation d'un exemple avec Prestashop

Divers circuits de revente : direct, marchés, revendeurs, internet, grossistes

Variantes

Ce programme est donné à titre indicatif. Il peut être ajusté à des besoins précis et sa durée peut, en conséquence, être adaptée.

Optimisez l'image « nature » de vos activités touristiques et autres

Durée de base : 2 jours

Programme :

Identifier les motivations pour s'engager dans cette voie

Recenser les conditions pour une orientation nature crédible

- Pièges du greenwashing
- Initiatives prises par des entreprises similaires
- L'implication personnelle des responsables
- Démarche à nourrir auprès de l'ensemble des personnes travaillant dans l'entreprise

Outils à réunir

- Ecologie et environnement : documentation générale et celle en lien avec l'activité de l'entreprise, sa situation géographique, son histoire...
- Inventaire des thèmes pouvant être déclinés périodiquement : fêtes et saisons, journées nationales, autour d'une plante, d'un jardin, d'une personne emblématique, d'un auteur, etc.

Impact sur les activités, produits ou services

- Aménagements souhaitables, impact attendu et coût des actions

- Les accessoires (exemple pour activité d'hébergement : savons, oreillers de rêve, livret d'accueil, cadeaux...)

Impact au niveau des relations avec les collaborateurs, avec les clients et autres

- Initiatives à encourager, partage d'expériences. Jardins, exposition de photos, banque de graines, etc.
- Impact sur les services rendus par l'entreprise : restauration par ex.
- Partenariat avec associations et collectivités locales, implication dans des actions publiques, échange de compétences...

Impact au niveau de l'aménagement des locaux et de leurs abords

- Les aménagements : plantations, bouquets, décorations, etc.
- Création d'un jardin de biodiversité, etc.
- La valorisation des plantes sauvages
- Autres volets « nature » : land-art...

Actions de communication

- Aménager ou créer de nouveaux supports : flyers, dépliants, étiquettes, dossier presse, site web, blog, réseaux sociaux, etc.

Plan général à formaliser, rétroplanning et budget

Formation pour animation de stages : optimiser l'impact de l'orientation nature

Durée de base : 2 jours

Programme :

La démarche pédagogique

- Quelle est la conception du militantisme au niveau de la structure et de l'animateur.
- Les grands principes à définir et à harmoniser au niveau d'un établissement de formation. Apprendre, sensibiliser... Savoirs, savoir-faire, savoir-être.
- Le recours aux différentes séquences : exposés, démonstrations, travaux pratiques, balades le cas échéant, travaux de recherche en petits groupes, pauses, etc.
- Clarification des objectifs de la formation ou de l'action de sensibilisation
- Approche globale intellectuelle, sensitive et intuitive
- Approche ludique
- Orientations spécifiques à définir, etc.

L'organisation logistique du stage

- Préparation en amont du stage
- Logistique à prévoir pour le bon déroulement du stage
- L'aménagement des lieux à personnaliser
- Affichage, exposition, livres à disposition, classeurs avec documentation à consulter, etc.
- Les supports de cours
- Déroulement d'une journée type

Questions subsidiaires

- Les conflits d'intérêt entre animateur et la structure qui l'emploie
- S'il y a divers animateurs, nécessité de rendre perceptible un « style » participant à l'identité de la structure dispensant les formations, etc.

Réalisation d'un dossier de synthèse par les stagiaires

Formation pour animation de repas : optimiser l'impact de l'orientation nature

Durée de base : 2 jours

Programme :

La démarche pédagogique

- Préciser l'approche pédagogique au niveau de la structure ou du prestataire qui propose les repas.
- Le recours aux différentes techniques : affichage, signalétique, jeux, exposés, démonstrations, expositions, etc.

L'organisation logistique de la mise en valeur du repas

- Préparation en amont du stage
- Logistique à prévoir pour le bon déroulement de l'opération
- L'aménagement des lieux à personnaliser

Réalisation d'un dossier de synthèse par les stagiaires

Spécialisation pour métiers de restauration

Approche de la cuisine des fleurs

Durée de base : 2 jours

Programme :

Présentation des fleurs retenues pour le stage

Herbier, décoration...

La place des fleurs

Intérêt culinaire et nutritionnel, mais aussi aspects symboliques, poétiques, artistiques sur lesquels il est possible de s'appuyer au niveau communication

Les fleurs en fonction de leur utilisation

Décoration culinaire

Ingrédient aromatique

Ingrédient culinaire : fleurs seules ou associées à des feuilles

- Fleurs seules
- Mélange de fleurs et de feuilles
- Saveurs et textures

Les recettes

Captation des arômes

Cuisine

- Préparations sucrées, salées, vinaigrées
- Préparations crues, cuites, mi-cuites
- Préparation avec fleurs fraîches ou séchées

Transformations

Extension du thème avec prise en compte des boutons et des graines

Pistes de communication pour valoriser cette option

Approche de la cuisine bio

Durée de base : 2 jours

Programme :

Présentation de la démarche bio : produits spécifiques, réduction de la viande, incidence sur les coûts...

Distinction entre ingrédients bio et cuisine saine

Identification des motivations du public privilégiant les produits bio

Présentation d'un ensemble de recettes particulièrement appréciées par la clientèle en recherche de « bio »

Pistes de communication pour valoriser cette option

Approche de la cuisine végétarienne

Durée de base : 2 jours

Programme :

Présentation de la démarche végétarienne-bio : produits spécifiques, remplacement des protéines animales, incidence sur les coûts...

Incidence des transformations au niveau d'une cuisine saine

Identification des motivations du public privilégiant l'alimentation végétarienne

Présentation des régimes végétaliens et vegan

Présentation d'un ensemble de recettes particulièrement appréciées par la clientèle végétarienne

Pistes de communication pour valoriser cette option

Approche du sans gluten et sans lait

Durée de base : 2 jours

Programme :

Rappel de la démarche végétarienne-bio : produits spécifiques, remplacement des protéines animales, incidence sur les coûts...

Identification des incidences sur la santé de la présence de gluten et/ou de produits laitiers dans l'alimentation

Séparer les notions bio et sans gluten ou sans lait

Identification des aliments contenant du gluten

Présentation des ingrédients de remplacement

Présentation d'un ensemble de recettes particulièrement adaptées pour remplacer les produits à base de gluten et les produits laitiers.

Pistes de communication pour valoriser cette option

Stages habituellement animés à la journée

Cuisine sauvage

Remise en forme printanière : ail des ours, fines herbes et recettes détox

Les vertus et délices de la cuisine des fleurs

Je suis gourmand de chocolats sauvages et fleuris

Assortiment d'amuse-bouche et grignotages sauvages

La nature dans ma cuisine : recettes faciles, gourmandes et créatives

Je cuisine avec délicatesse pour plaire aux fées

Je brise la routine et mets de la fantaisie dans mon assiette

Je concocte desserts sauvages et fleuris

Un voyage plantastique : saveurs, couleurs, textures et d'arômes.

Je vénère Sainte Rose et découvre ses secrets fleuris

Une journée au jardin : utilisation des plantes sauvages et cultivées

Alimentation vivante

Je diversifie mon alimentation avec 12 céréales : cuisine et pâtisserie

Mieux connaître les nouveaux ingrédients : santé et économies

Je mitonne un repas pour amoureux

Cuisine saine : produits, cuisson, transformations, conservation

Je cuisine sainement : cuisson, conservation, congélation...

Je joue avec les délices déshydratés

Alimentation crue et optimisation des cuissons des aliments

Je suis fan de fanes et j'accomode les restes

Beaux, savoureux, insolites : les pains spéciaux faciles à faire

Des clés pour pratiquer une cuisine végétarienne joyeuse et gouteuse

Je m'offre gâteaux de Noël et gourmandises permises
Réaliser un aliment santé emblématique : le pain au levain
Couleurs, formes, saveurs et santé avec les courges et légumes anciens
Je m'initie à la cuisine bio
Je cuisine bio-malin
La magie des produits fermentés : probiotiques et autres

Santé et bien-être

Initiation aux vertus des plantes médicinales et alimentaires
Je découvre l'univers des sirops, tisanes et vieux remèdes
La cuisine saine grâce aux huiles essentielles et eaux florales
Grande forme avec boissons et autres secrets d'endurance
Boissons de la forme et autres secrets d'endurance
Je perce les secrets de santé d'une alimentation vivante

Savoir-faire traditionnels

Voie de l'émerveillement : santé et sobriété heureuse
Faites vos réserves de nutriments avec les conserves naturelles
Je décoore avec la nature pour enchanter ma maison
Je crée mes cosmétiques naturels
J'élabore mon projet écologique et m'apprête à changer de vie
Préparez un Noël nature, gâteaux et gourmandises permises
Produits d'entretien écologiques, économiques
Je réalise mes cadeaux gourmands : recettes d'hier et d'aujourd'hui

Jardin

Idées pour un jardin-refuge de biodiversité

Les mystères de la vie

Je me prépare à la magie de la St Jean d'été
La découverte des esprits de la nature
Je me mets à l'écoute des enseignements du vivant
J'approche la magie verte et les secrets de la vie
Je pars à la découverte de l'arbre-maître
Je change de regard pour de nouveaux points de vue sur la nature
Vivre en harmonie : regard sur la vie et photo

Santé et bien-être

Remise en forme

Durée de base : 5 jours

Programme :

La semaine se déroule autour de 4 axes qui s'entremêlent tout au long du séjour

Informations de base : **alimentation vivante et santé globale**

- Recensement et analyse des différentes écoles diététiques
- Recherche de l'orientation personnalisée pouvant convenir à chacun
- Importance de l'environnement
- Soins naturels
- Documentation mise à disposition et photocopiés distribués

Mise en pratique

- Programme de changement progressif d'alimentation
- Recettes commentées et organisation de la cuisine ; participation à la préparation des repas
- Chaque repas sera l'occasion d'illustrer à tour de rôle la place des divers aspects de l'alimentation vivante
- Repas adaptés au bon fonctionnement des émonctoires et répondant à un souhait de détoxination
- Activités physiques douces

Contact avec la nature et avec son être essentiel

- Sensibilisation à la marche consciente, rencontre de l'énergie des plantes et des arbres en particulier, travail sur le souffle, prise de conscience des perceptions sensorielles, appréciation de l'instant présent, inversion du regard, etc.

Variantes

Ce programme est une base de réflexion permettant au gré des organisateurs d'aménager son contenu, voire de proposer une co-animation.

Ce programme peut aussi se concevoir comme toile de fond et accompagnement d'un stage de développement personnel : yoga, méditation par exemple.

Des vacances... autrement

Durée de base : 5 jours

Programme :

Le programme sera arrêté avec l'organisme organisateur. Le programme pourra s'articuler par exemple autour des thèmes suivants :

Balades : conscience du souffle, repérage des plantes comestibles et médicinales, interprétation du paysage, approche des esprits de la nature, la voie de l'émerveillement, exercer son regard et art de la photo, etc

Ateliers : cuisine pour le repas, conserves naturelles, utilisation des herbes et des fleurs, approche végétarienne, pain, décoration nature, etc.

Causeries : la relation au vivant, discerner ses envies profondes pour un changement de vie, mise en place d'une démarche de sobriété, comment militer, comment partager au mieux ses valeurs, etc.

Un thème plus précis pourra tout aussi bien s'imaginer selon la demande.

Formation par correspondance

Elle fera désormais l'objet de quatre modules indépendants, ce qui facilitera à l'avenir le choix en fonction des objectifs précis des personnes intéressées. A compter du second semestre 2015.

- La mise en place et les bénéfices de l'alimentation vivante et quelques repères diététiques
- La valorisation de la nature dans les activités touristiques : cuisine sauvage, conception de produits, mais aussi décoration, aménagements de la maison, organisation d'un jardin en réserve de biodiversité, image de l'entreprise et communication, approche économique et incidences financières (prix de revient)... Conception thématique succincte des activités.
- Les transformations agro-alimentaires d'ingrédients végétaux sauvages ou cultivés. Approche des conserves naturelles sans recours ni à l'autoclave ni à la congélation.
- Les recettes de cuisine : les fondamentaux et déclinaisons en cuisine sauvage.

Ces modules peuvent s'articuler avec les stages résidentiels : soit le stage général de 5 jours sur l'alimentation vivante, les transformations et cuisine sauvage, soit une ou plusieurs des 3 semaines d'approfondissement sur ces mêmes thèmes.

Consultations individuelles

Personnalisation et approfondissement

Sur la base des thèmes de stages présentés par ailleurs

- Mise en place de nouvelles activités ou aménagement de celles existant déjà pour les enrichir en déclinant le thème « nature »
- Introduction d'une alimentation vivante et de la cuisine sauvage dans vos activités
- Mise en place d'une activité artisanale de fabrication
- Mise en place d'une activité agro-touristique d'accueil et d'hébergement
- Mise en place d'un espace de biodiversité

Consultations sur thèmes non intégrés dans les stages du catalogue

- Mise en place de centre écologique
- Outils thématiques pour enrichir vos activités : repas, stages, festival, expositions, manifestations diverses

Modalités pratiques

Stages animés à la demande d'autres structures

Jardin Gourmand assure la diffusion de son programme de stages. Ceci se fait sur la base de son d'adresses (près de 15.000 adresses) et sur son blog et site Internet.

Pour autant, ces actions ne permettent pas de remplir les stages organisés hors Alsace.

L'essentiel de la fréquentation des stages reposera donc sur la capacité de la structure organisatrice à communiquer afin de trouver les participants.

Tarif à la journée avec forte dégressivité ou forfait par participant.

Prévoir hébergement et déplacement (tarif SNCF seconde et sénior) de l'animateur.

Stages déjà programmés en Alsace

Stages d'une semaine

Changez de vie	23-27/3/2015
Changez de vie	29/6- 3/7/2015
Changez de vie	26-30/10/2015
Alimentation vivante, cuisine sauvage et fabrication de produits	20-24/4/2014
Alimentation vivante cuisine sauvage et fabrication de produits	24-28/8/2015
Les repères du Vivant	23-26/11/2015

L'Ecole Buissonnière est l'une des activités de l'association Jardin Gourmand



JARDIN GOURMAND

Vivez nature!

Gérard Verret - 3b, rue de Basseberg – 67220 Lalaye - 03 88 58 91 44

gerard@jardingourmand.com – www.jardingourmand.com

Organisme de formation enregistré Préfecture du Bas Rhin

sous le N° 42670391367

Affilié à Alsace Nature/FNE

Registre des associations au Tribunal d'Instance de Sélestat

sous VOL N°30 FOL N°23 // Siret : 501 324 750 000 14