



Formation 03 – 2021

BOURGEONS : reconnaissance et gemmothérapie



Dates : Lundi 5 avril 2021 de 9h à 17h.

Durée totale : 7 heures de formation

Horaires : 9h-12h30 et 13h30-17h

Lieu : Ferme-école de Mercin, Mérinchal, en Creuse (23420)

Nombre de stagiaires prévu : 12

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Avec Claude CHAHINIAN, cueilleur-transformateur de goûts sauvages.

Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître les arbres en hiver et au début du printemps, avant de voir les feuilles et les fleurs : identification des bourgeons et jeunes pousses
- Découvrir les premières cueillettes de la saison printanière pour tisanes, macérats glycélinés et salades
- Permettre à toutes les personnes qui souhaitent fabriquer des remèdes de gemmothérapie de réaliser un macérat glycéliné et d'apprendre à l'utiliser
-

Moyens pédagogiques et techniques : Documents distribués (flore de reconnaissance des bourgeons). Mise à disposition du laboratoire pour la préparation du macérat glycéliné. Jardin et forêt pour la récolte du matériel végétal. Mise à disposition de loupe de botaniste pour les déterminations botaniques.

Critères et modalités d'évaluation des résultats : Les savoirs seront évalués par un bilan à la fin de la journée, par un tour de table des questions en suspens, puis sous forme de petit test.

La satisfaction des stagiaires. La satisfaction des stagiaires sera évaluée par un questionnaire écrit en fin de stage.

Tarifs :

Prix public : 112 euros.

Tarif réduit : 81 euros

Formation professionnelle : 177 €

Stagiaires VIVEA : 23 €

Le formateur



Claude Chahinian

Cueilleur et préparateur de goûts sauvages

Claude est avant tout un hédoniste pour qui le carpe diem est vite devenu une priorité. Sa devise est « Merci pour la vie pour tout ce que je vis ».

C'est donc en décidant de prendre le temps de vivre en harmonie avec le monde qui l'entoure que Claude s'est naturellement intéressé aux méthodes naturelles, aux plantes et en particulier aux plantes sauvages. En cherchant à vivre le plus simplement et le plus en cohérence possible avec la nature, il se forme à l'herboristerie, de manière empirique, sur plusieurs terrains : Ardèche, Creuse, Allier.

La pratique quotidienne et assidue de la promenade et de l'observation lui permettent de développer ses connaissances et son expérience de la cueillette. Petit à petit des expériences l'amènent à tester des recettes à base de plantes sauvages. C'est la naissance de la marque « Le goût sauvage » (avec le fameux pesto d'ail des ours que le monde entier s'arrache). Gourmand et gourmet, c'est ce plaisir gustatif et culinaire qu'il souhaite faire découvrir au cours de journées balades qui font saliver.

Avec beaucoup d'humilité, de curiosité et de méthode, Claude continue de se former au quotidien auprès de Thierry Thévenin et de pratiquer le doux métier de cueilleur transformateur de goûts sauvages.

Contenu pédagogique

Séance n°1

Durée 3h30 Lundi 5 avril 2021 matin : bourgeons et jeunes pousses

Présentation du lieu de la Ferme-école de Mercin et de la gemmothérapie

Objectifs pédagogiques :

Être capable d'utiliser une clé d'identification botanique spécifique aux végétaux ligneux en hiver, clé par les bourgeons et les écorces.

Être capable de reconnaître les arbres et arbrisseaux environnants

Contenu : Reconnaissance des plantes au jardin et en forêt. Récolte d'échantillons de différentes essences locales. (*Ribes nigrum*, *Rosa canina*, *Viburnum lantana*, *Alnus glutinosa*, *Corylus avellana*, *Betula pendula*)

Méthodes pédagogiques et moyens matériels : Sortie dans le jardin botanique de Mercin et alentour. Récolte d'échantillons

Moyens d'encadrement : Claude Chahinian, cueilleur professionnel « Le goût sauvage »

Type de séance : Module Présentiel

Séance n°2

Durée 3h30 Lundi 5 avril 2021 matin : cueillettes de saison, macérat glycérimé

Objectifs pédagogiques :

Être capable d'apprécier le bon stade phénologique pour la récolte de bourgeons et jeunes pousses

Être capable de dérouler le processus de fabrication d'un macérat glycérimé

Être capable d'utiliser un macérat dans ses applications en gemmothérapie

Contenu : Reconnaissance et récolte de bourgeons et jeunes pousses. Mise en fabrication d'un macérat glycérimé

Méthodes pédagogiques et moyens matériels : Sortie dans le jardin botanique de Mercin et alentour. Récolte de matériel végétal

Moyens d'encadrement : Claude Chahinian, cueilleur professionnel « Le goût sauvage »

Type de séance : Module Présentiel

Sanction de la formation : Attestation de présence

Dispositif de suivi de l'exécution et de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales par quizz
- Mises en situation – réalisation d'un macérat glycérimé et détermination de bourgeons
- Formulaires d'évaluation de la formation.

Hébergement et repas

L'hébergement et les repas ne sont pas compris dans le prix de l'inscription. Chaque stagiaire doit effectuer sa propre réservation et payer directement le prestataire.

Les stagiaires sont libres de choisir leur hébergement.

Nous recommandons vivement le gîte convivial et accueillant "**Les Soleils**", situé à Marlanges, à quelques kilomètres de la Ferme-École de Mercin. Celui-ci offre, dans un cadre sympathique, le choix entre des chambres individuelles, des dortoirs et des emplacements de camping ou de camping-car, le tout pour un prix modique. Veuillez prendre directement contact avec "Les Soleils" pour organiser et régler votre hébergement une fois votre inscription validée.

Contact par téléphone au 07 84 44 62 86 et surtout par messagerie : contact@lessoleils.com

Les repas de midi sont pris en commun soit à la ferme-école de Mercin, soit sur le terrain. "Les Soleils" les prépare pour 11€. Réservez directement vos repas en contactant le gîte.

Lieu du stage : Ferme-Ecole de Mercin, 23420 Mérinchal

Aucun transport en commun ne dessert Mercin.

Vous pouvez cependant prendre le car (un par jour, mais tous les soirs de la semaine) Ligne R17 Clermont-Ferrand (gare) - Felletin et dont les horaires sont ci-dessous. Arrêt : Mérinchal - Létrade. Mercin est à trois kilomètres à pied et le gîte Les Soleils à environ un kilomètre. Vous pouvez nous prévenir de votre arrivée et nous ferons notre possible pour venir vous chercher, mais sans garantie.



LIGNE bus 17 DU 13-12-2020 AU 2-07-2021.

