Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES - LES BASES POUR LES PRODUIRE ET LES TRANSFORMER (HUILES ESSENTIELLES, CRÈMES...)

Date de début

23/09/2023

Durée

16 heures, soit 2 jours

Date de fin

24/09/2023

Département

Lot (46)

Présentation

A deux pas du Parc naturel national, entre Quercy et Périgors, une grande diversité de plantes, aromatiques et médicinales s'offre à vous...

Pendant ces deux jours, la cueillette sauvage et les plantes cultivées vous servent de base à la transformation en huiles essentielles, hydrolats, macération, crèmes, teinture mère....

Pour en savoir plus: https://emploi.graine-occitanie.org/

- Une découverte par la pratique, qui vous donne des bases pour faire vous-même et pour comprendre cet univers à la fois passionnant et exigeant.

Objectifs de la formation, objectifs pédagogiques

- Avoir les premières bases techniques et pratiques
  - De la culture et de la récolte des plantes aromatiques et médicinale
  - De la transformation en hydrolat, huiles essentielles, macération, baumes, teinture mère, plantes séchées…
- Être en capacité de créer son propre jardin de plantes, de progresser en autonomie, dans un cadre personnel ou dans l'objectif d'en faire ensuite une activité

Équipe de formation

Julie DIAZ, productrice de plantes aromatiques médicinales et à parfums, et transformatrice en huiles essentielles, hydrolats, macérats huileux, baumes et autres produits cosmétiques.

Public cible

Le public

- Tous ceux qui souhaitent cultiver et utiliser les bienfaits des plantes au quotidien. Il n'y a pas de pré-requis et il n'est pas indispensable d'avoir un jardin.
- Ceux qui veulent tester le métier de producteur cueilleur de plantes aromatiques et médicinales avant de se lancer

Si vous êtes en situation de handicap, veuillez nous contacter afin d'adapter au mieux les modalités pédagogiques de la formation.

Prérequis

Pré-requis

- Savoir lire, écrire, compter.

Contenu

Jour 1 – Cueillette sauvage, production et séchage de plantes aromatiques et médicinales

Matin

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

- Présentation du lieu et des activités
- Découverte du jardin
- Premières notions de botanique
- Cueillette de plantes

Déjeuner : cueillette de plantes sauvages ou cultivées selon la saison et préparation alimentaire ; pesto, salade…

Après-midi

La culture des PPAM au naturel et en agriculture biologique, jardin sans irrigation.

- Discussion autour de la mise en place d'un jardin
- Les techniques de récoltes
- Les principes du séchage avec présentation du séchoir (séchage passif sans système de chauffe, aération naturelle).
- Les propriétés des plantes et principes de préparation de tisanes (vertus thérapeutiques, gustatives en tenant compte des facilités de production)

Mise en pratique sur le terrain

- Émondage (de la cueillette sauvage et de la récolte (selon saison), mise au séchoir ou ensachage (selon saison et météo) - conseils pour conserver les plantes

Jour 2 – La transformation

Matin

- Balayage sur les différents types de transformation possibles et leurs caractéristiques
- Les macérations (alcooliques, huileuses)
- Les baumes : principes cosmétiques de base
- Les hydrolats – principe de l'hydrolathérapie
- Le matériel, l'organisation (atelier familial ou de type artisanal)

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

Déjeuner

Après-midi

- Transformation selon la saison :
  - Distillation, réalisation d'un mélange d'hydrolat
- ou
  - Macération huileuse, réalisation d'un baume
- ou
  - Teinture mère

- Echanges sur les projets de chacun
- Bilan

Chacun repart avec les produits qu'il a réalisés.

Le déroulé peut évoluer en fonction des aléas climatique, des désirs et interactions du groupe.

Méthodes pédagogiques

Tous nos stages et formations ont lieu en présentiel, en immersion dans le savoir-faire.

Le savoir-faire comme cœur de métier

- Chaque formateur est un professionnel de l'activité proposée qui possède l'envie et les compétences lui permettant de transmettre ses connaissances et de transmettre son savoir-faire par alternance de théorie et de mise en pratique. Il travaille seul, en famille ou dans le cadre d'une entreprise artisanale.

Une pédagogie participative, un accueil de qualité, dans l'univers professionnel

- Chaque professionnel formateur reçoit les participants sur son lieu d'activité et passe la(les) journée(s) à leurs côtés pour montrer les gestes et les aider à pratiquer par eux-mêmes.
- La mise en situation doit permettre à chaque stagiaire de développer ses capacités d'initiative et entrepreunariales, dans le domaine de connaissance concerné et l'analyse des pratiques acquises.

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

- Il/Elle met en perspective sa connaissance de l'environnement local (humain, naturel, culturel, économique) lié au savoir-faire transmis.
- Il/Elle sait accueillir, écouter et comprendre les besoins des participants et accepte si nécessaire de suivre une formation spécifique.
- Il/Elle fournit sur demande des adresses de fournisseurs, partage son modèle technico-économique, donne des références d'ouvrages et des conseils aux participants pour la mise en œuvre de leurs projets. Il/Elle accueille les débutants (sauf certains métiers très spécifiques).

Un engagement éco-responsable

- Le mode de production est respectueux de l'environnement. Les matériaux sont, si possible, d'origine locale, et si alimentaire, labellisés « bio ».
- Nous favorisons celles et ceux qui s'engagent dans la création de filières locales.
- La commercialisation se réalise le plus souvent en circuit court.
- Certains ont mis en place un mode de fonctionnement de type coopératif (SCOP). Tous contribuent d'une manière ou une autre à l'animation de leur territoire (bio-région).

Modalité d'enseignement

Cette formation a lieu en présentiel et propose la restauration

Module ouvert

non

Taux de satisfaction

Sur la totalité de l'offre de formation de Savoir-FAire & Découverte : 95,4 %

Thématique

Environnement socio-professionnel

Outils et techniques

Démarche projet

Connaissance

Agriculture

Biodiversité

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

Jardin

Santé-environnement

DATES, LIEUX ET INFOS

Début

ven 23/06/2023 - 11:18

Fin

ven 23/06/2023 - 11:18

INFOS

Structures porteuses

Savoir-Faire & Découverte

Tarif

269 € Tarif Plein

Nous contacter pour un tarif de groupe (à partir de 2 personnes)

Les financements possibles

Financement personnel, chèques ANCV, chèques verts ou carte Ethi'Kdo.

Contacts

Assistante administrative : Audrey Coletta, formations@lesavoirfaire.fr, 09 70 80 52 62

Coordination pédagogique : Arnaud Trollé, 09 70 80 52 62

Pour en savoir plus : https://emploi.graine-occitanie.org/

Inscription

Inscription sur la page programme : https://lesavoirfaire.fr/accueil/360-plantes-aromatiques-et-medicinales-les-bases-pour-les-produire-et-les-transformer.html?style=stage

Date limite : 48h avant le début de la session.