

Académie Européenne des Médecines Naturelles A. E. M. N.



Formation de cueilleur Alain Tardif

Programme de la formation de cueilleur en visioconférence et en 3 stages botaniques

Organisme de formation certifié Qualiopi



Dossier d'inscription

Démarrage des cours : le 16 mars 2027

La formation comprend

**trois stages botaniques pratiques
9 jours de cours théorique en visioconférence**

**Sous la direction d'Alain Tardif
et de son équipe d'intervenants qualifiés**

AEMN, 4 rue du Grand Gonnet, 42000 Saint Etienne
Déclaration d'activité enregistrée sous le N°82 42 02010 42.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Tél. : 06 83 34 84 76 ; email : alaintardif@aemn.org

Consultez aussi notre programme sur www.aemn.org

Comment suivre nos formations en fonction de votre emploi du temps

Nous proposons une formule qui peut être suivie en une année, en visioconférence en direct de la salle de cours de Saint Etienne et en 3 stages botaniques de 7 jours chacun (hébergement et nourriture à la charge de l'école).

La formule comprend 15 soirs de cours théorique en semaine, de 2 heures de cours par soir.

Les stages botaniques comprennent 7 jours, soit 54 heures par stage.

Stage botanique phytothérapique et comestible **Sainte Baume ou Vercors en mai, ou Haute Maurienne en juillet**

A la Sainte Baume :

Ce stage permet de connaître les plantes phytothérapiques et comestibles du Midi. Nous vous ferons découvrir les espèces phyto, les usages culinaires des espèces comestibles, ainsi que les fleurs à élixirs. Nous élaborerons sur place un ou plusieurs élixirs floraux, ainsi que de l'huile à la lavande. Nous découvrirons environ une cinquantaine de plantes phyto et une bonne trentaine de plantes comestibles, que nous cuisinerons le soir avec des produits bio.

Dans le Vercors :

Ce stage permet de connaître les plantes phytothérapiques et comestibles du Vercors. Nous vous ferons découvrir les espèces phyto, les usages culinaires des espèces comestibles, ainsi que les fleurs à élixirs. Nous élaborerons sur place un ou plusieurs élixirs floraux, ainsi que de l'huile à l'hélichryse (dernier jour du stage). Nous découvrirons environ une cinquantaine de plantes phyto et une bonne trentaine de plantes comestibles, que nous cuisinerons le soir avec des produits bio.

En Haute Maurienne :

Ce stage permet de connaître les plantes phytothérapiques et comestibles des Alpes. Nous vous ferons découvrir les espèces phyto, les usages culinaires des espèces comestibles, ainsi que les fleurs à élixirs. Nous élaborerons sur place un ou plusieurs élixirs floraux, ainsi que de l'huile à l'arnica (Haute Maurienne). Nous découvrirons environ une cinquantaine de plantes phyto et une bonne trentaine de plantes comestibles, que nous cuisinerons le soir avec des produits bio.

Prérequis pour les 3 cycles : tout public, de préférence ayant le niveau bac

Accessibilité aux personnes handicapées : oui, avec aménagement pour les stages botaniques

Nos enseignants à Saint Etienne (cycles 1, 2 et 3)

Cette formation de cueilleur est animée par des formateurs très expérimentés :

Alain Tardif, directeur des cours, naturopathe, enseignant de :

Cours théoriques et pratiques de cueilleur.

Patrice Patelli, ancien formateur en cuisine, enseignant de : La cuisine aux plantes comestibles.

**Nos formateurs ont minimum 3 ans d'expérience
dans leurs disciplines**

Formation de cueilleur : acquérir les connaissances nécessaires pour reconnaître les plantes sur le terrain. Acquérir les connaissances pour préparer des macérations de plantes, de bourgeons, de fleurs, faire des élixirs floraux, des macérats huileux, hydroalcooliques ou glycerinés sans alcool.

Des examens sont organisés durant l'année, pour évaluer les compétences acquises.

- Un écrit en QCM portant sur la partie théorique du cours.
- Des épreuves d'identification des plantes lors des trois stages botaniques.

Conditions d'obtention du certificat :

La note de 12/20 pour le QCM et la note de 12/20 pour chaque épreuve d'identification.

Lors des épreuves d'identification, vous devrez identifier 20 plantes pour chaque stage botanique.

Toute confusion avec une plante mortelle est éliminatoire.

Des rattrapages sont possibles

Tous nos cours théoriques peuvent être suivis en visioconférence en soirée

***certificats non reconnus par l'Etat, par l'éducation nationale, ni par le ministère du Travail**

Programme détaillé

Total sur les trois cycles : 30 heures de cours théorique et 3 stages botaniques de 54 heures chacun

Les horaires des cours théoriques sont de 20h à 22h.

Durant les stages botaniques, les élèves sont hébergés en gîte tout confort.

Cours théorique de cueilleur

Cours en visio en soirée de 20h à 22h

Les formes galéniques : 2 h : le 16 mars 2027

Les différentes sortes de préparations faisables de manière artisanale :

Le séchage (infusions et décoctions), les gélules, les macérations hydro alcooliques, les macérations glycinées, les macérations huileuses, les vins médicinaux.

Les plantes médicinales : 6 h le 18, 19 et le 23 mars 2027

Monographies de 150 plantes médicinales courantes

Les plantes comestibles : 10 h le 25, 26, 30 mars, le 1^{er} avril et le 2 avril 2027

Monographies de 150 plantes comestibles courantes.

Les plantes aromatiques : 4 h le 6 et 8 avril 2027

Les plantes à huiles essentielles. Le matériel de distillation. Les hydrolats.

Les champignons : 6 h : le 9, 13 et 15 avril 2027

La biologie des champignons, toxicologie, monographies de 15 champignons médicinaux.

Examen théorique : 2 h : le 26 avril 2027

Soit 30 heures au total

Stages botaniques

Maîtriser la botanique phytothérapique : 54 h par stage

Du 1^{er} au 8 mai 2027 : Provence verte, et du **15/05/27 au 22/05/27 :** Vercors, et du **17 au 24 juillet 2027 :** Haute Maurienne.

Reconnaissance sur le terrain de plantes phytothérapiques et comestibles. Elaboration d'élisirs floraux selon plusieurs méthodes. Elaboration d'une huile florale. Utilisation culinaire des plantes comestibles.

Examens pratiques en fin de chaque stage : reconnaissance de 20 plantes à chaque examen

Réussites aux examens : il faudra avoir la note de 12/20 minimum à chaque épreuve. Des rattrapages sont possibles

Tarifs des cours/modalités de paiement

Prix des cours complets : 1950 € (pour les stages botaniques, le prix de l'hébergement et la nourriture sont compris ; cours théoriques transmis en pdf)

Le paiement peut être étalé en 5 fois, soit 5 x 390 euro. Une fois les cours démarrés, il n'est plus possible d'en rembourser le montant, quel que soit le motif de l'arrêt des cours invoqué par l'apprenant.

En cas de force majeure réelle, la formation peut être interrompue. En ce cas, seule la formation effectuée est due, ainsi que la somme de 100 euro par stage botanique annulé, correspondant aux frais de réservation de l'hébergement.

Vous pouvez suivre uniquement le cours de cueilleur en ligne, au tarif de 300 euro

Nous pouvons également proposer des stages botaniques phytothérapiques à la carte.

Stage botanique phytothérapique : 54 heures 600 euro
(Hébergement en gîte et nourriture compris)

Bulletin d'inscription à la formation de cueilleur

(à remplir impérativement et à renvoyer à :

AEMN, 4 rue du Grand Gonnet, 42000 Saint Etienne, ou par mail à alaintardif@aemn.org)

Nom : Prénom : email :

Adresse :

Code postal : Ville : téléphone (fixe ou portable) :

Les visioconférences sont en direct de Saint Etienne

Vous joignez, le cas échéant, un dossier de prise en charge congé formation (joindre le dossier)

Les cours sont payables en cinq fois

Je choisis les cours complets à 1950 euro (cours en visio + 3 stages botaniques)
(règlement à l'ordre de AEMN)

☐

Je choisis le cours de cueilleur en replay à 300 euro
(règlement à l'ordre de Alain Tardif, autoentrepreneur)

☐

L'inscription n'est validée qu'après acceptation du contrat de formation qui vous sera envoyé, ou après acceptation du dossier de congé formation.

Attention : En cas d'arrêt du cursus, nous nous réservons le droit d'encaisser les règlements à titre d'indemnité sauf cas de force majeure dûment constaté, dans le cadre de l'article L.6354-1 du code du travail.

Veuillez dater et signer (précédé de la mention, lu et approuvé)

Questionnaire de vos besoins en termes d'acquisition de connaissances
(à remplir lors de l'inscription)

Avez-vous des connaissances approfondies en botanique oui ☐ non ☐

Si oui, lesquelles ?

Avez-vous des connaissances en phytothérapie oui ☐ non ☐

Si oui, lesquelles ?

Avez-vous l'habitude de ramasser des plantes comestibles oui ☐ non ☐

Si oui, lesquelles ?

Quel est votre projet personnel ?

Quel est votre profil professionnel (joindre un CV) ?

Avez-vous la maîtrise de la langue française ?

Quelles sont vos difficultés éventuelles (dyslexie, dyspraxie, etc.) ?

Quelles sont vos motivations pour suivre cette formation de cueilleur ?