



école
buissonnière



SOMMAIRE

Trois approches inédites du Vivant

Présentation du catalogue des formations

Thèmes pour stages d'une journéeAnnexe N° 1

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 CES INTERVENTIONS ?

Particuliers, porteurs de projets ou professionnels, à titre individuel

Centres organisateurs de stages, associations, groupements professionnels...

Présentation du catalogue des formations

Stages d'une journée

Parmi l'ensemble du catalogue, soit plus de 50 thèmes il y en a une vingtaine qui sont programmés en 2017 à 67220 Lalaye. Ce sont ces journées qui sont concernées par les bons-cadeau.

La cinquantaine de thèmes peuvent, tels que ou panachés, servir d'inspiration pour des structures organisatrices se trouvant n'importe où en France, Belgique, Suisse afin de concevoir des formations ou événements sur mesure.

Liste des thèmes pouvant être abordés en une journée : Annexe N°1

Stages longs de 2 à 5 jours

Comme pour les stages d'une journée, il y a ceux qui sont déjà programmés à Lalaye et les autres. Le contenu étoffé et spécifique de ces stages permet d'envisager leur programmation par des structures organisatrices n'importe où en France.

Ces stages ont vocation à être animés pour des groupes ; mais ils peuvent parfaitement répondre à une demande individuelle : un restaurateur, un porteur de projet, par exemple.

Stages de 5 jours

- Alimentation vivante, cuisine sauvage et transformations agro-alimentaire (ci-dessous, ce même programme est traité de manière approfondie en trois semaines, à la carte)
- Trouver sa voie et changer de vie
- Les repères du vivant
- Des vacances... autrement
- Remise en forme
- Gestion administrative

Stages d'approfondissement de 5 jours

- 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)

Stages de 2 jours

- Création d'activités agro-touristiques d'accueil et d'hébergement
- Découverte de la cuisine des fleurs : restaurateurs, traiteurs...
- Optimisez l'image « nature » de vos activités touristiques
- Mise en place d'une activité de culture de plantes sauvages et de fleurs comestibles
- Mise en place d'une activité artisanale de fabrication
- Formation d'animateurs de stages autour de l'alimentation vivante, cuisine sauvage et fab. de produits
- Formation d'animateurs pour animation de repas : table d'hôtes, restauration, repas pédagogiques...
- Formation d'animateurs afin de valoriser la relation à la nature pouvant être sous-jacente à diverses disciplines et leur donner toute leur dimension « humaniste ».

Détail sur simple demande

Formation par correspondance

Elle comporte actuellement cinq modules. Une réflexion est engagée pour proposer des modules séparés, ce qui pourrait mieux répondre à demandes plus ciblées.

Repas pédagogiques

C'est une formule qui prend appui sur un repas (entre 7 et 50 personnes) pour mener une action de vulgarisation et de sensibilisation. Ils se font dans un rayon de moins de deux heures de route à partir de Lalaye. Concerne associations, groupe d'amis, agences de voyage...

Détail sur simple demande

Consultations individuelles

Personnalisation et approfondissement des 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 abordés lors des stages

- Valorisation de terrains avec un objectif pédagogique
- Mise en place de centre écologique
- Outils thématiques pour enrichir vos activités : repas, stages, festival, expositions, manifestations diverses

Détail sur simple demande

Modalités pratiques pour les stages animés à l'extérieur

Jardin Gourmand assure la diffusion de son programme de stages. Ceci se fait sur la base de son d'adresses (plus de 17.000 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) de l'animateur.

Programmation de l'année en Alsace

Voir sur le site www.jardingourmand.com volet Ecole Buissonnière/Programme

Présentation détaillée des formations proposées

Voir sur le site www.jardingourmand.com volet Ecole Buissonnière/A vous d'organiser

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



JARDIN GOURMAND

Vivez nature!

Gérard Verret - 3b, rue de Bassemberg – 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 00014

Thèmes des stages d'une journée

Cuisine sauvage	100 sts
J'accommode de mille façons l'ail des ours et autres fines herbes sauvages	101
Je m'ensauvage avec les orties et autres herbes folles	102
Je me laisse séduire par l'enchantement de la cuisine des fleurs	103
Je passe une journée Sup'herbes : orties, ail et autres bonnes herbes	104
Je suis gourmand de chocolats sauvages et fleuris	105
Je prépare un assortiment d'amuse-bouche et grignotages sauvages pour apéritifs et brunchs	106
Je fais entrer la nature dans ma cuisine : recettes faciles, gourmandes et créatives	107
Je cuisine avec délicatesse pour plaire aux fées	108
Je brise la routine et mets de la fantaisie dans mon assiette	109
Je concocte desserts sauvages et fleuris	110
Je pars pour un voyage plantastique : palette de saveurs, de couleurs, de textures et d'arômes.	112
Je vénère Sainte Rose et découvre ses secrets fleuris	113
Remise en forme printanière : ail des ours et fines herbes	114
Alimentation vivante	150 sts
Je diversifie mon alimentation avec 12 céréales : cuisine et pâtisserie	151
J'ai décidé de consommer mieux et dépenser moins. Mieux connaître les nouveaux ingrédients pour un renouveau dans nos assiettes	152
Je mitonne un repas pour amoureux	153
Je cuisine sainement : cuisson, conservation, congélation...	154
Je joue avec les délices déshydratés	155
Je suis fan de fanes et j'accommode les restes	157
Je voyage du grain à la farine. Pains spéciaux faciles à faire	158
Je découvre une cuisine végétarienne joyeuse et gouteuse	159
Je m'offre gâteaux de Noël et gourmandises permises	160
J'apprivoise le pain au levain	161
J'ose délire et délices de courges et légumes anciens	162
Je m'initie à la cuisine bio	163
Je cuisine bio-malin	164
La magie des produits fermentés : probiotiques et autres	165
Cuisine hypotoxique : gluten, lactose, cuissons, etc.	166
Consommer mieux pour dépenser moins	167
Apéro dinatoire	168
Desserts de fête	169
Ingrédients sauvages et recettes raffinées	170
Frugalité et volupté : vivre somptueusement avec moins	171
Alimentation vivante	172
Cuisine saine pour personnes pressées	173
Santé et bien-être	200 sts
Je m'initie aux vertus des plantes médicinales et alimentaires	201
Je découvre l'univers des sirops, tisanes et vieux remèdes	202
Je pénètre l'univers des huiles essentielles et des eaux florales	203

Je me dope avec les boissons de la forme et autres secrets d'endurance	204
Je perce les secrets de santé d'une alimentation vivante	205
Les clés d'une bonne santé au naturel	206
Quotidien pratique et Savoir-faire	300 sts
Je réalise de merveilleuses conserves naturelles	302
Je décore avec la nature pour enchanter ma maison	303
Je fais entrer la nature dans ma maison	303
Je crée mes cosmétiques naturels	304
J'élabore mon projet écologique et m'apprête à changer de vie	305
Je prépare un Noël nature , tout simplement	306
Je fais mes produits d'entretien pour un éco-logis	307
Je réalise mes cadeaux gourmands : recettes d'hier et d'aujourd'hui	308
Je me régale de confitures atypiques et d'anciens secrets de chaudron	309
Jardin vivant	400 sts
Une journée au jardin : plantes sauvages et cultivées ; leurs utilisations	400
Idées pour un jardin-refuge de biodiversité	401
Mystères de la Vie	500 sts
Je me prépare à la magie de la St Jean d'été	501
Je pars à la rencontre des esprits de la nature	502
Je me mets à l'écoute des enseignements du vivant	503
J'approche la magie verte et les secrets de la vie	504
Je pars à la découverte de l'arbre-maître	505
Je change de regard pour de nouveaux points de vue sur la nature	506
Sortie photo entre regard et points de vue	507
Je m'aventure sur la voie de l'émerveillement : à la découverte d'un art de vivre nature	508
L'art de la simplicité , clé du bonheur	509
Boostez votre créativité pour une vie épanouie	510