

# Alimentation vivante - Formation à distance

---

## Contrat de formation

### Entre

L'association Jardin Gourmand (Ecole Buissonnière), représentée par Gérard Verret, formateur et président de l'association, Association répertoriée à l'INSEE sous le N° 501 324 750 00014

Enregistrée au titre de la formation professionnelle sous le N° 42 67 03913 67 auprès du Préfet Région Alsace et référencé parmi les organismes de formation Alsace sur le site [www.carif-alsace.org](http://www.carif-alsace.org)

Dont le siège est 3b, rue de Bassemberg – 67220 Lalaye

### Et

.....  
**est conclu**

le présent contrat de formation en application du livre IX du Code du travail, et en particulier de l'article L920-13.

### Article 1 - Objet de l'action de formation

Approche complète de l'alimentation vivante intégrant la cuisine sauvage, les bases diététiques, les fondamentaux en cuisine et les transformations agro-alimentaires.

Au-delà des nombreuses recettes, le sujet sera replacée dans un contexte général intégrant

- L'approche écologique,
- Les objectifs santé,
- Et l'éco-tourisme pour ceux qui ont un objectif professionnel.

Le programme détaillé est joint en annexe.

### Article 2 - Public concerné

La formation s'adresse autant à des particuliers, qu'à des professionnels ou futurs professionnels de la restauration et du tourisme rural.

Compte tenu des parcours et des motivations variées des stagiaires, une lettre de motivation et des échanges préalables permettent de répondre de manière personnalisée aux questions qu'ils pourront formuler.

### Article 3 - Objectifs

Porteurs de projets et personnes dans une dynamique de reconversion :

- Approcher concrètement la vision réaliste d'une activité agritouristique en lien avec la restauration, les animations nature ou avec une activité artisanale de transformation
- Disposer du savoir-faire permettant
  - d'affiner l'orientation à donner à leur projet
  - de monter concrètement celui-ci

Professionnels dans une optique de diversification de leurs activités : devenir opérationnels à l'issue de la formation

Responsables de structures touristiques : leur permettre de travailler concrètement à un enrichissement des prestations offertes, en direct ou en partenariat.

### Article 4 - Nature de l'action de formation

La formation alternera les données théoriques et les recettes pratiques. Elle est structurée sur la base de cinq modules. Chacun de ces modules comporte un cours de base, des annexes, des aide-mémoires, une bibliographie et un outil de travail (questionnaire, exercices à faire, recherches à effectuer).

### Article 5 – Durée de l'action de formation et lieu

La formation se déroulera au rythme de l'étudiant. Après l'envoi du premier module, c'est l'étudiant qui déclenche l'envoi du module suivant. A défaut, l'envoi suivant se fera dans les deux mois.

A préciser aussi qu'il n'y a pas la coupure habituelle des quatre mois de vacances universitaires : l'été est en effet souvent une période propice à un tel engagement de formation.

A titre purement informatif, compter une moyenne de 35 heures par module avec les travaux de contrôle des connaissances, soit un total de l'ordre de 175 heures.

La formation à distance peut être complétée à la demande par des journées pratiques sur des thèmes spécifiques ou par une semaine entièrement dédiée au contenu de la formation par correspondance. Ces formations se déroulent au siège de l'association.

## Article 6 - Effectifs concernés par l'action de formation

La formation est individuelle. Elle commence pour chaque étudiant à la date qui lui convient.

## Article 7 - Niveau de connaissances préalables requis

Pratique familiale de la cuisine.

Pas de connaissances particulières en botanique

Une lettre de motivation permettra au formateur de mieux connaître ses élèves et d'échanger ensuite avec eux de manière personnalisée.

## Article 8 - Conditions dans lesquelles la formation est dispensée

- a) Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre.  
L'envoi de cours en support papier est complété par une version électronique.
- b) Suivi permanent.  
Les étudiants disposent d'une possibilité permanente d'échanger avec le formateur et de lui poser les questions qui se présenteraient pendant une période de deux mois suivant la réception de chaque module. Les réponses aux questions d'intérêt général posées par les stagiaires seront transmises à tous les participants pendant une durée d'un an après l'inscription.
- c) Modalités de contrôle des connaissances.  
Le contrôle des connaissances s'effectue au fur et à mesure des échanges par mail ainsi que par la réalisation de travaux de synthèse. Il ne s'agit pas de remplir simplement un questionnaire faisant appel aux réponses se trouvant dans le cours, mais de proposer de véritables exercices de création, de recherche et de réflexion. Une large place est faite aux recettes à mettre en œuvre, photos à l'appui.
- d) Nature de la sanction de la formation.  
Une attestation de fin de stage sera délivrée.

## Article 9 - Diplômes, titres ou références du formateur

Toute la formation est dispensée par Gérard Verret, fondateur de l'association Jardin Gourmand. Ses actions de formation se déroulent dans le cadre de son affiliation au réseau Alsace Nature. Il exerce par ailleurs une activité agricole de ramasseur et transformateur de plantes sauvages. Il propose également des repas pédagogiques dans le cadre de sa table d'hôtes. Il intervient à la demande pour de multiples organismes : associations, groupements professionnels de restaurateurs, parcs naturels ; il répond aussi à la demande de chefs dans le cadre de missions sur mesure. Il approfondi ces domaines d'activité depuis plus de 25 ans : cela se situe dans le cadre d'un changement de vie après 25 années d'expertise comptable. Ce parcours atypique l'autorise à aborder tous les thèmes de cette formation.

## Article 10 – Conditions générales

La signature de la présente convention suppose l'acceptation des conditions générales ci-incluses.

## Article 11 – Rétractation

Dans le délai de dix jours à compter de la signature de la convention, l'organisme peut se rétracter par lettre recommandée avec accusé de réception. Si, par suite de force majeure dûment reconnue, le stagiaire est empêché de suivre la formation, la convention peut être résiliée. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue à la convention.

## Article 12 - Modalités de paiement.

Le coût est de 950 € ; cette somme se décompose en deux parties

- Cotisation à l'association : 10 euros
- Formation à distance proprement dite : 940 euros. Un échelonnement est possible sur la durée de la formation, voire au-delà selon les situations.

Fait en double exemplaire le .....

Signature de l'organisme financeur  
(lu et approuvé)

Signature du représentant de l'organisme de formation



**JARDIN GOURMAND**  
3b, rue de Bassemberg  
67220 LALAYE  
Tél. 03 88 58 91 44

# Conditions générales

---

## Inscription

L'inscription est subordonnée à la signature en deux exemplaires du contrat ou convention de formation.

L'envoi du premier module est conditionné par le règlement des droits d'inscription, en totalité ou selon calendrier dérogatoire convenu.

L'inscription à la formation suppose aussi l'adhésion à l'association et le règlement de la cotisation.

L'inscription est indivisible pour tout le cycle ; un abandon de l'étudiant en cours de route n'entraîne aucun remboursement.

L'association se réserve le droit de refuser une adhésion et par voie de conséquence une inscription, sans avoir à donner de motifs.

## Envois

La formation commence à la date choisie par l'étudiant. Un seul module est envoyé à la fois. L'envoi se fait par voie postale et par mail. Un délai maxi de deux mois permet de travailler sur le module et de faire les exercices demandés. Dès que ceux-ci sont faits, ou au plus tard au terme de ce délai de deux mois, le module suivant est envoyé.

## Assistance pédagogique

Les questions posées par mail (ou courrier si pas de mail) concernent en principe le module en cours.

## Propriété intellectuelle

Ce cours, au même titre que le serait le contenu d'un livre, est protégé dans le cadre des droits d'auteur. Toute reproduction partielle ou totale est donc interdite, même en indiquant la source. Seule une autorisation expresse et écrite de la part des auteurs permettrait de reproduire le contenu de cette formation. En cas de copie, divulgation ou reproduction de ce cours, l'association se réserve le droit de réclamer en justice une indemnité pour préjudice.

## Confidentialité

L'association s'engage à veiller au respect de la confidentialité de toutes les informations personnelles que les étudiants auront pu lui transmettre.

## Responsabilité

L'association décline toute responsabilité en cas de dommages provenant de la mise en œuvre des recettes et conseils donnés dans le cours. Il est rappelé à nouveau qu'il ne s'agit pas d'un cours de botanique. Les nombreuses indications qui sont données ne dispense pas l'étudiant de tout mettre en œuvre pour être à même d'identifier les plantes de sa région et éviter ainsi celles qui sont toxiques. Les indications données dans le cadre de la médecine populaire ne sauraient en aucun cas constituer un encouragement à l'automédication.



# Programme de la formation par correspondance

## Alimentation vivante, cuisine et transformations agro-alimentaires

Sujets	Modules
<b>Introduction</b>	<b>0</b>
<b>Présentation générale de l'alimentation vivante</b>	<b>1A</b>
<b>Les fondements : relation au vivant</b>	<b>1B</b>
<b>L'esprit de la cuisine sauvage</b>	<b>1C</b>
<b>Repères à identifier face à la multitude des écoles diététiques</b>	<b>2</b>
<b>Présentation des nutriments</b>	<b>2A</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation des aliments de base</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produits "vivants"</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produits fermentés</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Plantes sauvages</li></ul>	
<b>Diététique</b>	<b>2B</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Notions de base</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Microbiote</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Regard diététique sur les aliments</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Personnes sensibles et régimes particuliers</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Régimes</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Toxicologie</li></ul>	
<b>Logistique</b>	<b>2C</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Organisation fonctionnelle de la cuisine</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisiner malin</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuissons</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Autres</li></ul>	
<b>Les Transformations Agro-alimentaires</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Généralités</li></ul>	<b>3A</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Logistique</li></ul>	<b>3B</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Paramètres intervenant dans la conservation</li></ul>	<b>3C</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conserves contemporaines</li></ul>	<b>3D</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conserves naturelles</li></ul>	<b>3E</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Confitures, sirops, coulis and co...</li></ul>	<b>3F</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Autres conserves et transformations</li></ul>	<b>3G</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'univers fabuleux des produits fermentés</li></ul>	<b>3H</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Logistique - suite</li></ul>	<b>3I</b>
<b>Les fondamentaux : éléments communs</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le métier</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les produits</li></ul>	

<b>Techniques du cuisinier</b>	<b>4A</b>
• Les œufs	
• Les sauces et liaisons	
• Les céréales	
• Les pâtes fraîches	
• Les pâtes à tarte and co	
• Divers	
<b>Techniques du pâtissier</b>	<b>4B</b>
• Les pâtes	
• Les meringues	
• Les crèmes	
<b>Recettes adaptées à l'alimentation vivante et aux personnes "sensibles"</b>	<b>5</b>
• Introduction	
• Recettes par situations particulières	
• Recettes à dominante salée	
• Recettes à dominante sucrée	
• Boissons	



## Association Jardin Gourmand

3b, rue de Bassemberg – 67220 Lalaye

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