

# Contrat de formation

---

## *Prendre la nature pour guide*

(pour une prise en charge employeur ou par certains organismes, c'est une « convention de formation » établie à leur nom qui sera nécessaire)

### **Entre**

L'association Jardin Gourmand, 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 - Nature de l'action de formation**

La formation alternera les données théoriques et les applications pratiques.

### **Article 2 – Durée de l'action de formation et lieu**

La formation se déroulera sur la période du                      au

La formation est d'une durée de 35 heures

Lieu : 3b, rue de Bassemberg – 67220 Lalaye (Vallée de Villé)

### **Article 3 - Objet de l'action de formation**

Procurer une vision globale sur les paramètres qui sont à la source de la Vie et à son évolution sur la planète. Donner ainsi une nouvelle lisibilité aux réflexions et actions de l'écologie. Eviter aussi la tentation des chapelles et protéger de l'illusion des idéologies. Le programme détaillé est joint en annexe.

### **Article 4 - Effectifs concernés par l'action de formation**

La session peut accueillir un maximum de 8 stagiaires.

### **Article 5 - Niveau de connaissances préalables requis**

Aucun pré requis.

## **Article 6 - Conditions dans lesquelles la formation est dispensée**

### a) Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Le stage développe les réflexions de base et les grandes caractéristiques de la Vie à la lumière de la biologie contemporaine. Les applications dans la vie quotidienne sont largement étudiées : organisation de l'entreprise, alimentation et bien-être, éco-jardinage, etc.

### b) Modalités de contrôle des connaissances

Le contrôle des connaissances s'effectue au fur et à mesure des échanges et de la recherche des applications concrètes dans les activités du quotidien avec un éclairage pluridisciplinaire.

La réalisation des repas dans l'esprit du thème est une excellente occasion d'apprécier l'intégration des grands principes du vivant

### c) Nature de la sanction de la formation

Une attestation de stage sera délivrée.

## **Article 7 - 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 est formateur auprès de l'association Terre et Humanisme. Il intervient à la demande de groupements professionnels de restaurateurs.

## **Article 8 – Rétractation**

Dans le délai de dix jours à compter de la signature du contrat, le stagiaire 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, il peut résilier le contrat. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au contrat.

Aucune somme ne peut être exigée du stagiaire avant l'expiration du délai de rétractation prévu à l'alinéa précédent. Il ne peut être payé à l'expiration de ce délai une somme supérieure à 30 p. 100 du prix convenu. Le solde sera à régler lors de la formation.

## **Article 9 - Modalités de paiement ainsi que les conditions financières prévues en cas de cessation anticipée de la formation ou d'abandon en cours de stage.**

Le coût est de 500 euros : cette somme sera à régler comme suit :

- Un acompte de 30%, soit 150 euros à l'inscription, après le délai de rétractation de 10 jours.
- Le solde, soit 350 euros pendant le stage.

En contrepartie de cette somme, l'organisme de formation s'engage à réaliser l'action prévue dans le cadre du présent contrat.

Si le stage ne se déroulait pas jusqu'à son terme, les frais ne seraient pas dus.

Fait en double exemplaire le

Signature du stagiaire

Signature du représentant de l'organisme de formation

# Programme

## Exposés

### Introduction

Aller à la recherche de la source d'inspiration des grands penseurs de notre temps et des multiples démarches écologiques. Le Vivant et l'agroécologie.

### Regards sur la Vie

Une histoire de trois milliards d'années

Micro et macrocosmes

Eclairages de la biologie contemporaine : apoptose, onto et phylogénèse

### Approches de la nature

La nature sauvage

La relation ambiguë de l'homme avec la nature

- L'amour de la nature et la peur de la nature
- La juste place de l'homme : intendant, exploitant, guerrier, souverain, etc.

La biodiversité

- Spontanée
- Paysanne (végétale et animale)
- Horticole

### Les applications au quotidien

L'alimentation vivante

L'entreprise naturelle

L'éco-jardinage

Fêtes à thème avec repas et animations au fil des saisons : Mariage, naissance, St Jean, l'arrivée du printemps, etc.

Autres applications

Comment décliner la sobriété et les inévitables arbitrages ?

### Les dimensions subtiles

Les grandes traditions spirituelles

L'approche des peuples premiers

Place de la magie verte comme voie laïque pour réenchanter la vie

Inversion de regard pour une intégration dans la chaîne du Vivant

Pistes pour une éco-spiritualité laïque

### Conclusion

Limites et pièges du « modèle » naturel et de la sociobiologie : la place de l'éthique.

Approche de l'homme et de la femme sauvages

Le changement de conscience comme possibilité de changer le monde

Les perspectives apportées par l'agroécologie

Invitation à changer de vie, à travailler autrement, à vivre autrement, à vivre tout simplement...

Pédagogie adaptée pour partager une nouvelle approche du Vivant

## Ateliers et travaux pratiques

Sorties botaniques

Approche sensorielle de la nature

Ateliers de cuisine sauvage

Fabrication de produits dans le respect du Vivant : vins médicinaux, limonades naturelles, confitures sans cuisson et sans sucre, pain sans farine, sirop sans eau ni pasteurisation, laits végétaux, fleurs cristallisées, cuisson solaire, coulis crus, etc.

La décoration naturelle : papiers végétaux, recycl'art, mandalas végétaux, l'art des bouquets sauvages, les accessoires en croûte de foin, les incrustations, encens naturels, etc.