

Convention de formation

La nature pour guide

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

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

Et (nom de l'organisme financeur)

.....

Agissant pour la formation suivie par

.....

est conclue

La présente convention de formation.

Article 1 - Nature de l'action de formation

La formation alternera les données théoriques et les applications pratiques en cuisine.

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, 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, le contrat peut être résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au contrat.

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 650 euros : cette somme sera à régler selon les règles habituelles de l'organisme qui finance ladite formation.

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, du fait du formateur, les frais ne seraient pas dus.

Fait en double exemplaire, le

Signature de l'organisme financeur

Signature du représentant de l'organisme de formation

Programme indicatif

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
<ul style="list-style-type: none">• L'amour de la nature et la peur de la nature• La juste place de l'homme : intendant, exploitant, guerrier, souverain, etc.
La biodiversité
<ul style="list-style-type: none">• 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.