

Calendrier résumé 2020

Vue d'ensemble des activités

Le présent calendrier permet d'identifier rapidement les formations de base de l'École Buissonnière se déroulant **au siège à Lalaye**

A compléter avec la liste des stages de **nos partenaires-formateurs** [à consulter ici](#)

Informations détaillées sur les stages

Programme avec divers filtres de recherche [à consulter ici](#)

Infos pour concrétiser votre participation

- [Être bien informé pour choisir](#)
- [Tarifs et inscriptions](#)

Nos multiples idées de cadeaux-pédagogiques (avec accompagnement)

Bon pour journée de stage // Kit-formation pour initiation à l'alimentation vivante // Ferments probiotiques AB pour réaliser en toute sécurité ses boissons magiques.

Détail après le calendrier

Aperçu rapide du contenu des stages d'une semaine

5 jours-Ancrage dans un monde en mutation
Compréhension. Enjeux actuels. Transition, entre pièges et espoirs
Retrouvailles. Connexion ancestrale avec les forces de Vie
Réconciliation. Épanouissement de notre être intime
Connaissance. Émergence d'expériences alternatives inspirantes
Action. Participer à l'avènement d'un nouveau monde

5 jours - Changer pour vivre et penser autrement
Inspiration. Expériences - Documentation-Accompagnements
Coopération. Relations fertiles-Synergies-Nouvelles logiques
Changement. Stratégies-Outils
Engagements. Individuels-Collectifs
Épanouissement. Sens et mission de vie

5 jours - Pratiques pour entrer dans la danse de la Vie !
Activités sensibles, ludiques, nature pour vacances autrement
Émerveillement. La Vision Alchimique
Étonnement. Colorer chaque instant
Communication. Murmurer à l'oreille du Vivant
Vertige. Approcher le mystère, la beauté...
Retrouvailles. Libérer son potentiel de co-créateur

5 jours - Trouver sa voie professionnelle
Une semaine autour de cinq étapes
Changement. Connaissance de soi
Aspirations, attentes, passions, obstacles
Inspirations et culture générale
À la rencontre de son projet
Projet à lancer et retro-planning

5 jours - Alimentation vivante
Autour de cinq thèmes essentiels
Cuisine sauvage
Transformations-Conserves éco. Boissons **probiotiques** et Aliments fermentés
Graines germées - Cru et cuissons douces - Décoration
Transition : changement d'alimentation

Pensez à consulter la page dédiée à la transition

[Lien ici ou sur la bannière](#)



Calendrier

Stages d'une journée - Cuisine autour des plantes sauvages - maxi 10p		
	18/04	Ail des ours et autres sauvageonnes : remise en forme
	25/04	Vertus, délices et enchantement de la cuisine des fleurs
	02/05	Plantes médicinales et gourmandes, fidèles compagnes
	27/06	Herbes de l'été, cuisine sauvage
	06/09	Plantes sauvages, recettes raffinées : cuisine fastueuse
Stages d'une journée - Gastronomie et rendez-vous festifs - maxi 10p		
	19/04	Apéro dinatoire : les clés d'une somptueuse simplicité
	13/06	Cuisiner malin : santé et zéro déchets - repas de fête
	14/06	Gourmandises permises - Douceurs conseillées
	20/06	Saint Jean, magie verte et secrets de la vie
	07/11	Abondance frugale pour un merveilleux Noël nature
Stages d'une journée - Cuisine, fermentations, transformations - maxi 10p		
	26/04	Bienfaites boissons probiotiques
	03/05	Alimentation vivante : équilibre et harmonie au quotidien
	09/05	Bonnes fermentations - source de vie !
	10/05	Bienfaits du cru et délices déshydratés
	04/07	Astuces et secrets des conserves écologiques
	12/07	Graines germées : culture réussie, recettes surprenantes
	05/09	Astuces et secrets des conserves écologiques
	27/09	Cuisine circulaire : astucieuse, économe, délicieuse, saine...
	18/10	Pain au levain, galettes fermentées, pains fantaisie
Stages d'une journée - Accompagnement nouveaux choix de vie - maxi 4p		
	27/05	Optimisez l'animation de vos stages
	03/06	Faites le point sur vos choix de vie
	10/06	Gestion administrative pour mieux vous organiser
	16/07	Valorisez au mieux vos engagements écologiques
	25/07	Articulation entre traditions, écospiritualité et mission de vie - maxi 4p
		Possibilité de compléter par entretiens individuels

Stages d'une journée - Échange de savoirs + débats - maxi 10p - Gratuit	
01/05	Alimentation // Quelles stratégies ? Lutter contre ou lutter pour ?
17/06	Soins du jardin // Attitudes personnelles face à la crise
18/07	Santé et bien-être // Notions de beau, propre, parfait, pur, efficace...
30/08	Cosmétiques et produits d'entretien // Évolution des consciences
09/09	Gestes vertueux // Nouveaux outils conceptuels et façons de penser
Stages d'une journée pour découverte stages de 5 jours - maxi 10p	
03/05	Alimentation vivante : équilibre et harmonie au quotidien
08/05	Un air de vacances... entrez dans la danse de la Vie
30/05	Transition : ancrage dans un monde en mutation
06/06	Transition : changer pour vivre et penser autrement
21/06	Transition... et moi, et moi ! Concrètement quelle importance ?
28/06	Trouvez votre voie... Transformez votre vie
26/09	Transition... et moi, et moi ! Concrètement quelle importance ?
Stages d'une semaine - Transition - maxi 8p - Participation consciente	
27-31/07	Ancrage dans un monde en mutation
5-9/10	Changer pour vivre et penser autrement
Stages d'une semaine - maxi 8p - Si précédé d'une journée découverte, prix à déduire	
	Trouvez votre voie... Transformez votre vie 30/3-3/4 ; 12-16/10
	Faites vivre vos passions... Partagez vos bonheurs 20-24/7
	Vacances - Pratiques pour entrer dans la danse de la Vie ! 6-10/07
	Alimentation vivante - Mise en place des bases 6-10/4 ; 17-21/8
	Alimentation vivante - Approfondissement 24-28/8
Autres thématiques - Intervenants extérieurs - Selon programme sur le site	
	Permaculture - Agroécologie - Botanique
	Santé et Bien-être - Loisirs autrement - Connaissance de Soi
	Informatique - Création d'entreprise
	Nouvelles gouvernances - Éducation et autres approches alternatives
Bilan individuel de Compétences	
Formation longue pour "Accompagnateur du changement écologique"	
Formation à distance - Stages sur mesure - Consultations personnalisées	
Chantiers participatifs au jardin	
Vous hésitez ? Échange téléphonique. Au besoin, une consultation gratuite	
	Voir site - Nous joindre pour infos complémentaires



Association Jardin Gourmand - École Buissonnière
3b, rue de Bassemberg – 67220 Lalaye
www.jardingourmand.com - 03.88.58.91.44 - gerard@jardingourmand.com
Organisme de formation enregistré sous le N° 42670391367

Pensez aux cadeaux pédagogiques

Bon pour une journée de stage. Le bon cadeau permet non seulement de participer à une journée mais le plaisir est augmenté par deux nouveautés :

- **Le plaisir commence déjà avant le stage**, avec l'accès à de multiples informations en ligne réservées aux stagiaires
- **Le plaisir se prolonge après le stage** avec document de synthèse de la journée, documentation complémentaire et accès à un espace pour poser les questions pouvant se présenter en pratique

Caverne des Farfadets [Détail ici](#)

Kit de formation à l'alimentation vivante. Un bocal qui contient plus de 30 pages A5 organisées en 7 thématiques. Accessoires pour réaliser soi-même légumes fermentés et graines germées. Deux ferments pour réaliser vos boissons probiotiques : kéfir et kombucha. Accès aux informations complémentaires et **accompagnement personnalisé** : un forum permet de poser toutes les questions pour une bonne mise en pratique des 4 ateliers proposés.

Dispo à la Caverne des Farfadets [boutique en ligne](#)

Plusieurs souches de probiotiques AB. Elles comportent chacune une notice détaillée complétée par un accompagnement personnalisé pour répondre aux éventuelles questions : il s'agit d'une **véritable initiation pour se lancer en toute sécurité** dans ce domaine fabuleux des micro-organismes avec lesquels nous cohabitons depuis la nuit des temps.

[Détails ici](#) Caverne des Farfadets

Produits sauvages et fleuris. Pour donner envie et **encourager à faire soi-même** à l'occasion des stages proposés autour de l'alimentation vivante.

[Détails ici](#) Caverne des Farfadets



Autres thématiques proposées par les partenaires-formateurs

Voir ensemble de leur programme détaillé [les concernant ici](#)

Voir leur [présentation ici](#)