



# Plan de cours - préliminaire

## Identification et cueillette de PFNL

Vise le **développement des compétences** sur l'identification et la cueillette **des produits forestiers non ligneux (PFNL)**, dans un contexte de **cueillette commerciale**.



MODULES	THÈMES ABORDÉS
<b>1</b> du mi-juillet à début octobre 2016	Permaculture et éthique du cueilleur / F... pour gastronomie forestière / Mycologie d'été / Arbres et arbustes du Québec / Introduction au monde végétal
<b>2</b> du mi- octobre à mi-décembre 2016	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles / Mycologie d'automne / Techniques d'inventaire / Introduction aux noix nordiques / Lois et règlements sur l'environnement et la forêt
<b>3</b> du mi- janvier à mi- mars 2017	Orientation, carte et boussole / Lancement d'une entreprise dans le secteur des PFNL / Hygiène et salubrité pour le gestionnaire d'établissement / De la forêt à l'assiette / Permaculture et jardin forestier 1
<b>4</b> du début avril à la mi-juin 2017	Écosystèmes forestiers lanauois / Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation / Mycologie avancée et mycologie de printemps / Permaculture et Jardin forestier 2 / PFNL gastronomiques du printemps, de lisières et de friches

**Lieu de formation principal :** Service aux entreprises et à la communauté

Commission scolaire des Samares  
333 rue sir Mathias-Tellier Sud, Joliette

\* Prendre note que certains cours se tiendront à l'extérieur. Voir note au plan de cours.

Équipement / matériel : non obligatoire, mais suggéré

**Heures de cours :** de 8 h 30 à 16 h 40 (dont une heure pour dîner et 2 pauses de 5 minutes)

# Module - 1

**Durée :** 70 heures – **Les dates sont sujettes à modifications.**

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 24 juillet	*Ouverture et consignes (30 min) Permaculture et éthique du cueilleur M. Jean-François Lévêque	Ce cours vise principalement à développer des attitudes éthiques par la connaissance de la permaculture. La permaculture est un système de conception basé sur une éthique et des principes qu'on peut utiliser pour concevoir, mettre en place, gérer et améliorer toutes sortes d'initiatives individuelles, familiales, et collectives en vue d'un avenir durable.
Dimanche 31 juillet	PFNL pour gastronomie forestière M. Yvan Perreault	Savoir distinguer avec certitude quelques-uns des plus intéressants PFNL d'été qui entrent déjà ou pourraient entrer dans la nouvelle gastronomie québécoise.
Dimanche 7 août	Mycologie d'été M. Yvan Perreault	Principaux champignons d'été qui seront abordés : bolets, lactaires, russules, amanites, hydnes, polypores, girolles.
Dimanche 14 août	Arbres et arbustes du Québec M. Benoit Michaud	Reconnaître les composantes et le fonctionnement de l'arbre et les traits distinctifs d'environ 60 espèces d'arbres et arbustes. Nommer en français les espèces étudiées. Utiliser les guides d'identification des espèces en toutes saisons.
Dimanche 21 août	Permaculture et éthique du cueilleur M. Jean-François Lévêque	
Dimanche 28 août	Permaculture et éthique du cueilleur M. Jean-François Lévêque	
Dimanche 11 septembre	Arbres et arbustes du Québec M. Benoit Michaud	
Dimanche 18 septembre	Mycologie d'été M. Yvan Perreault	Cèpes, autres bolets, chanterelles autres que girolles, lépiotes, vesse de loups, russules, lactaires
Dimanche 25 septembre	Arbres et arbustes du Québec M. Benoit Michaud	
Dimanche 2 octobre	Introduction au monde végétal M. Diane Bernard	Le monde du vivant – les cycles de vie – les familles de plantes – les types de plantes - les plantes à statut écologique précaire (Laval-Lanaudière-Laurentides) – des plantes toxiques – les 12 règles du cueilleur - notions de base en botanique –le sol et les principes actifs - monographie de la bardane (si possible cueillette et dégustation).

# Module - 2

**Durée :** 63 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 16 octobre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	Ateliers de fabrication de savons, introduction à la vannerie et introduction aux huiles.
Dimanche 23 octobre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	Matsutakés, armillaires, entolomes gris, clitocydes, hygrophores, lépistes, pleurotes
Dimanche 30 octobre	Techniques d'inventaire <i>M. Daniel Lachance</i>	Outils et méthodologie pour planifier, réaliser et compiler un inventaire complet et efficace
Dimanche 6 novembre	Introduction aux noix nordiques <i>M. Yvan Perreault</i>	Cueillette de noix sauvages : noix cendrée, noyer noir, faine de hêtre, caryer ovale, glands de chênes à gros fruits, samares d'érable
Dimanche 13 novembre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	
Dimanche 20 novembre	Techniques d'inventaire <i>M. Daniel Lachance</i>	
Dimanche 27 novembre	Lois et règlements sur l'environnement et la forêt <i>M. Benoit Michaud</i>	Connaître les principales lois et réglementations à respecter en milieu forestier et relatives à l'environnement. Comprendre les différentes tenures en territoire public.
Dimanche 4 décembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	
Dimanche 11 décembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	

# Module - 3

**Durée :** 63 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 22 janvier	Orientation, carte et boussole <i>M. Francis Lacelle</i>	Acquérir les compétences d'orientation requises à l'aide du GPS, de la carte et de la boussole.
Dimanche 29 janvier	Lancement d'une entreprise dans le secteur des PFNL <i>M. Frédéric Plante</i>	Connaître le marché des PFNL; Distinguer le travail autonome de cueilleur de celui de l'entreprise de transformation et de vente de PFNL; Élaborer son modèle d'entreprise de PFNL et planifier son financement.
Dimanche 5 février	Hygiène et salubrité pour le gestionnaire d'établissement <i>Mme Geneviève Longère</i>	Maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments.
Dimanche 12 février	Lancement d'une entreprise dans le secteur des PFNL <i>M. Frédéric Plante</i>	
Dimanche 19 février	Permaculture et Jardin forestier 1 <i>M. Jean-François Lévêque</i>	Ce cours vise principalement à développer des connaissances afin d'aménager et gérer un jardin-forestier pour la culture des fruits, légumes, herbes aromatiques et champignons.
Dimanche 26 février	Orientation, carte et boussole <i>M. Francis Lacelle</i>	
Dimanche 5 mars	Hygiène et salubrité pour le gestionnaire d'établissement <i>Mme Geneviève Longère</i>	
Dimanche 12 mars	De la forêt à l'assiette <i>Mme Nancy Hinton</i>	
Dimanche 26 mars	De la forêt à l'assiette <i>Mme Nancy Hinton</i>	Connaître les PFNL qui se transforment le mieux et comment. Méthode au niveau goût/arôme/texture/durée de conservation et l'utilisation prévue.

# Module - 4

**Durée :** 98 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Samedi 1 <sup>er</sup> avril	Permaculture et Jardin forestier 2 <i>M. Jean-François Lévêque</i>	Ce cours vise principalement à développer des connaissances afin d'aménager et gérer un jardin-forestier pour la culture des fruits, légumes, herbes aromatiques et champignons
Dimanche 2 avril	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	Historique – introduction à l'herboristerie – producteur-cueilleur - le bio, la permaculture et la biodynamie – classes de produits - les préparations - introduction aux techniques de récolte et conditionnement – les propriétés médicinales – utilisation, culture, récolte et conditionnement de : Achillée, trèfle rouge.
Dimanche 9 avril	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	Les grainetiers et les références utiles – des plantes médicinales nutritives et toniques – des plantes médicinales comestibles – le glossaire – le potentiel du marché des plantes médicinales - utilisation culture, récolte et conditionnement de : Avoine, millepertuis, molène, ortie, hydraste du Canada, plantain.
Dimanche 16 avril	Écosystèmes forestiers lanauois <i>M. Benoit Michaud</i>	
Dimanche 23 avril	Mycologie avancée et mycologie de printemps <i>M. Yvan Perreault</i>	Morilles blondes/noires, verpes, mitrophores, polypores écailleux, pleurotes du peuplier, psathyrelles, coprins micacés, strophaires rouge-vin, bovistés plombés, agarics des jachères, marasmes des Oréades
Dimanche 30 avril	Écosystèmes forestiers lanauois <i>M. Benoit Michaud</i>	
Dimanche 7 mai	Écosystèmes forestiers lanauois <i>M. Benoit Michaud</i>	Définir la notion d'écosystème forestier; Comprendre les principales interactions entre les espèces végétales et animales dans un écosystème forestier (autécologie); Nommer et reconnaître les caractéristiques des principaux écosystèmes forestiers lanauois; Nommer et reconnaître certaines plantes indicatrices propres à ces écosystèmes forestiers.
Dimanche 14 mai	Mycologie avancée et mycologie de printemps <i>M. Yvan Perreault</i>	Histoire de la mycologie, origine des champignons, cycle de vie, diversité, anatomie, toxicité, centre antipoison
Dimanche 21 mai	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	Atelier aux jardins : atelier pratique de récolte conditionnement et transformation (huile, onguent, teinture ou vinaigré). En classe : Mettre en valeur son produit. Utilisation culture, récolte et conditionnement de : ail, échinacée, pissenlit, aubépine, scutellaire
Samedi 27 mai	Écosystèmes forestiers lanauois <i>M. Benoit Michaud</i>	
Dimanche 28 mai	PFNL gastronomiques du printemps, de lisières et de friches <i>M. Yvan Perreault</i>	
Dimanche 4 juin	Permaculture et Jardin forestier 2 <i>M. Jean-François Lévêque</i>	
Dimanche 11 juin	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	Atelier en cuisine : atelier pratique transformation, presser, décanter, mise en bouteille, pots, tubes capsules - En classe : Utilisation culture, récolte et conditionnement de : orme rouge, camomille. Examen. Les élixirs floraux, récolte, conditionnement, préparation et conservation.
Dimanche 28 juin	PFNL gastronomiques du printemps, de lisières et de friches <i>M. Yvan Perreault</i>	Savoir distinguer avec certitude quelques-uns des plus intéressants PFNL de printemps qui entrent déjà ou pourraient entrer dans la nouvelle gastronomie québécoise.