



Plan de cours préliminaire

Cueillette de produits forestiers non ligneux

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
1 du 10 août au 6 octobre 2013	Permaculture et éthique du cueilleur / Mycologie I / PFNL pour gastronomie forestière / introduction au monde végétal / identification des arbres et arbustes
2 du 19 octobre au 15 décembre 2013	Mycologie II / introduction aux noix nordiques / Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles / écologie forestière et écosystèmes lanadois
3 du 5 janvier au 2 mars 2014	Orientation, carte et boussole / lancement d'entreprises / lois et réglementation en forêt / hygiène et salubrité / PFNL de la forêt à l'assiette
4 du 9 mars au 14 juin 2014	Mycologie avancée et de printemps, permaculture et culture sous couvert forestier / PFNL gastronomiques du printemps, de lisières et de friches / techniques d'inventaire / plantes médicinales

Lieu de formation principal : Centre communautaire Pierre-Dalcourt
4999, rue Coutu, Saint-Félix-de-Valois

Prendre note que certains cours seront donnés sur des sites à proximité du lieu de formation.

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

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Samedi 10 août	Permaculture et éthique du cueilleur <i>M. Jean-François Lévêque</i>	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. **Le cours sera donné au Centre d'action bénévole d'Autray, situé au 180, rue Champlain, Berthierville
Dimanche 11 août	PFNL pour gastronomie forestière <i>M. Yvan Perreault</i>	Savoir distinguer avec certitude quelques-uns des plus intéressants PFNL d'été qui entrent déjà ou pourraient entrer dans la nouvelle gastronomie québécoise. Le cours sera donné à l'Association forestière de Lanaudière, situé au 1700, Grande-Côte, à Sainte-Geneviève-de-Berthier
Dimanche 18 août	Mycologie d'été <i>M. Yvan Perreault</i>	Principaux champignons d'été qui seront abordés : bolets, lactaires, russules, amanites, hydnes, polypores, girolles.
Dimanche 25 août	Permaculture et éthique du cueilleur <i>M. Jean-François Lévêque</i>	
Samedi 7 septembre	Identification des arbres et arbustes du Québec <i>M. Benoit Michaud, Ressources forestières biotiques</i>	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 8 septembre	Permaculture et éthique du cueilleur <i>M. Jean-François Lévêque</i>	*Le cours sera donné au Centre Pierre Dalcourt mais dans la première salle en entrant.
Dimanche 15 septembre	Introduction au monde végétal <i>M. Diane Bernard</i>	Le monde du vivant, les cycles de vie, les familles de plantes, les plantes à statut précaire (Laval-Lanaudière-Laurentides), des plantes toxiques, notions de base en botanique, les 12 règles du cueilleur, cueillette, monographie et dégustation de la bardane.
Dimanche 22 septembre	Mycologie d'été <i>M. Yvan Perreault</i>	Cèpes, autres bolets, chanterelles autres que girolles, lépiotes, vesse de loups, russules, lactaires
Dimanche 29 septembre	Identification des arbres et arbustes du Québec <i>M. Benoit Michaud, Ressources forestières biotiques</i>	
Samedi 5 octobre	Identification des arbres et arbustes du Québec <i>M. Benoit Michaud, Ressources forestières biotiques</i>	Activité de fin de module (sur l'heure du dîner) *Le cours sera donné au Centre Pierre Dalcourt mais dans la première salle en entrant.

Module - 2

Durée : 70 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Samedi 19 octobre	Écologie forestière et écosystème lanaudois <i>M. Benoit Michaud,</i> <i>Ressources forestières biotiques</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 lanaudois; Nommer et reconnaître certaines plantes indicatrices propres à ces écosystèmes forestiers. ** Le cours sera donné au Centre Pierre Dalcourt mais dans la première salle en entrant.
Dimanche 20 octobre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	Matsutakés, armillaires, entolomes gris, clitocydes, hygrophores, lépistes, pleurotes
Samedi 26 octobre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	
Dimanche 27 octobre	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 **Le cours se donnera au Jardins des noix, au 511 rang Kildare, à Saint-Ambroise-de-Kildare.
Dimanche 3 novembre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	
Dimanche 10 novembre	Écologie forestière et écosystème lanaudois <i>M. Benoit Michaud,</i> <i>Ressources forestières biotiques</i>	
Dimanche 24 novembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	<i>Ateliers de fabrication de savons, introduction à la vannerie et introduction aux huiles.</i>
Dimanche 1 ^{er} décembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	
Dimanche 8 décembre	Écologie forestière et écosystème lanaudois <i>M. Benoit Michaud,</i> <i>Ressources forestières biotiques</i>	
Dimanche 15 décembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	Activité de fin de module (sur l'heure du dîner)

Module - 3

Durée : 63 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 5 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 12 janvier	Orientation, carte et boussole <i>M. Francis Lacelle</i>	
Dimanche 19 janvier	Lois et règlement en forêt <i>M. Benoit Michaud,</i> <i>Ressources forestières biotiques</i>	Lois sur les forêts, règlement sur l'aménagement durable des forêts, lois sur les espèces menacées ou vulnérables, système de gestion des forêts privées et des lois municipales les régissant, différentes tenures en forêt publique.
Dimanche 26 janvier	Lancement d'entreprise <i>M. Frédéric Plante</i>	Démarrage d'entreprise, approche client, gestion d'entreprise, négociation de financement, élaboration d'un plan d'affaires, planifier son succès et sa sécurité
Dimanche 2 février	Lancement d'entreprise <i>M. Frédéric Plante</i>	
Dimanche 9 février	Hygiène et salubrité <i>Mme Geneviève Longère</i>	Maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments. Note : Donne une attestation du MAPAQ
Dimanche 16 février	Hygiène et salubrité <i>Mme Geneviève Longère</i>	
Dimanche 23 février	Les PFNL de la forêt à l'assiette	Axé sur le volet alimentaire et transformation
Dimanche 2 mars	Les PFNL de la forêt à l'assiette	Activité de fin de module

Module - 4

Durée : 91 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 9 mars	Permaculture et culture sous couvert forestier <i>M. Jean-François Lévêque</i>	Nouveau cours
Dimanche 16 mars	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.
Dimanche 23 mars	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	Historique, introduction à l'herboristerie, notions élémentaires de botanique, éthique du cueilleur, potentiel de la forêt en plantes médicinales et olfactives, calendrier des temps de récolte
Dimanche 30 mars	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	
Dimanche 6 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 13 avril	Techniques d'inventaire <i>Mme Anny Malo</i>	Outils et méthodologie pour planifier, réaliser et compiler un inventaire complet et efficace
Dimanche 27 avril	Techniques d'inventaire <i>Mme Anny Malo</i>	
Dimanche 4 mai	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	
Samedi 10 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 25 mai	Techniques d'inventaire <i>Mme Anny Malo</i>	
Dimanche 1 ^{er} juin	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	
Samedi 7 juin	Permaculture et culture sous couvert forestier <i>M. Jean-François Lévêque</i>	**Le cours se donnera au Jardins de l'écoumène, au 2855 chemin de l'écoumène, Saint-Damien
Samedi 14 juin	PFNL gastronomiques du printemps, de lisières et de friches <i>M. Yvan Perreault</i>	Activité de fin de module et d'année

