



# 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 9 août au 5 octobre 2014	Permaculture et éthique du cueilleur / mycologie d'été/ PFNL pour gastronomie forestière / introduction au monde végétal / arbres et arbustes
<b>2</b> du 18 octobre au 14 décembre 2014	Mycologie automne / introduction aux noix nordiques / Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles / écosystèmes forestiers lanauchois
<b>3</b> du 25 janvier au 15 mars 2015	Orientation, carte et boussole / lancement d'entreprises / lois et réglementation en forêt / hygiène et salubrité / PFNL de la forêt à l'assiette
<b>4</b> du 22 mars au 21 juin 2015	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 :** Service aux entreprises et à la communauté  
Commission scolaire des Samares  
333 rue sir Mathias-Tellier Sud

*Prendre note que certains cours seront donnés sur des sites de la région de Lanaudière.*

**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 9 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.
Dimanche 10 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.
Dimanche 17 août	Mycologie d'été <i>M. Yvan Perreault</i>	Principaux champignons d'été qui seront abordés : bolets, lactaires, russules, amanites, hydnes, polypores, girolles.
Dimanche 24 août	Permaculture et éthique du cueilleur <i>M. Jean-François Lévêque</i>	<b>*Le cours se donnera au Jardins de l'écoumène, au 2855 chemin de l'écoumène, Saint-Damien</b>
Samedi 6 septembre	Arbres et arbustes du Québec <i>M. Benoit Michaud</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 7 septembre	Permaculture et éthique du cueilleur <i>M. Jean-François Lévêque</i>	
Dimanche 14 septembre	Arbres et arbustes du Québec <i>M. Benoit Michaud</i>	
Dimanche 21 septembre	Mycologie d'été <i>M. Yvan Perreault</i>	Cèpes, autres bolets, chanterelles autres que girolles, lépiotes, vesse de loups, russules, lactaires
Dimanche 28 septembre	Arbres et arbustes du Québec <i>M. Benoit Michaud</i>	
Dimanche 5 octobre	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. <b>Suivi :</b> Activité de fin de module = Dégustation de bardane

# Module - 2

**Durée :** 70 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Samedi 18 octobre	Écosystèmes forestiers lanaudois <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 lanaudois; Nommer et reconnaître certaines plantes indicatrices propres à ces écosystèmes forestiers.
Dimanche 19 octobre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	Matsutakés, armillaires, entolomes gris, clitocydes, hygrophores, lépistes, pleurotes
Samedi 25 octobre	Écosystèmes forestiers lanaudois <i>M. Benoit Michaud</i>	
Dimanche 26 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
Dimanche 2 novembre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	
Dimanche 9 novembre	Écosystèmes forestiers lanaudois <i>M. Benoit Michaud</i>	
Dimanche 23 novembre	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 30 novembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	
Dimanche 7 décembre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	
Dimanche 14 décembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	<b>Suivi :</b> Activité de fin de module de transformation artisanale en lien avec Noël.

# Module - 3

**Durée :** 63 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 18 janvier	Période libre pour reprise des cours des modules 1 et 2	Sur entente particulière avec le formateur. En attente de confirmation de budget pour payer reprises.
Dimanche 25 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 1er février	Lancement d'entreprise <i>M. Frédéric Plante</i>	
Dimanche 8 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. <b>Note : Donne une attestation du MAPAQ</b>
Dimanche 15 février	Hygiène et salubrité pour le gestionnaire d'établissement <i>Mme Geneviève Longère</i>	
Dimanche 22 février	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.
Samedi 28 février	Orientation, carte et boussole <i>M. Francis Lacelle</i>	
Dimanche 1er mars	Lancement d'entreprise <i>M. Frédéric Plante Peu faire l'échange avec Nancy</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 8 mars	De la forêt à l'assiette <i>Mme Nancy Hinton</i>	<b>*Le cours se donnera à La table des Jardins sauvages, 17 chemin Martin, Saint-Roch-de-l'Achigan QC J0K 3H0</b>
Dimanche 15 mars	De la forêt à l'assiette <i>Mme Nancy Hinton Benoit</i>	Connaître les PFNL qui se transforment le mieux et comment. Méthode au niveau goût/arôme/texture/durée de conservation et l'utilisation prévue. <b>*Le cours se donnera à La table des Jardins sauvages, 17 chemin Martin, Saint-Roch-de-l'Achigan QC J0K 3H0</b>

# Module - 4

**Durée :** 91 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 22 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 29 mars	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	
Dimanche 5 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 12 avril	Techniques d'inventaire <i>Mme Anny Malo</i>	Outils et méthodologie pour planifier, réaliser et compiler un inventaire complet et efficace
Dimanche 26 avril	Techniques d'inventaire <i>Mme Anny Malo</i>	
Samedi 2 mai	Permaculture et Jardin forestier <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 3 mai	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	
Dimanche 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 31 mai	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Diane Bernard</i>	
Dimanche 7 juin	Permaculture et Jardin forestier <i>M. Jean-François Lévêque</i>	<b>*Le cours se donnera au Jardins de l'écoumène, au 2855 chemin de l'écoumène, Saint-Damien</b>
Dimanche 14 juin	PFNL gastronomiques du printemps, de lisières et de friches <i>M. Yvan Perreault</i>	
Dimanche 21 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. <b>Activité de fin de module et d'année au Jardin des Noix, au 511, rang Kildare, Saint-Ambroise-de-Kildare</b>
Dimanche 28 juin	Période libre pour reprise des cours des modules 3 et 4	Sur entente particulière avec le formateur. En attente de confirmation de budget pour payer reprises.

