



Plan de cours

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
1 du fin juillet à début octobre 2017	Permaculture et éthique du cueilleur / PFNL pour gastronomie forestière / Mycologie d'été / Arbres et arbustes du Québec / Techniques d'inventaire
2 du mi- octobre à mi-décembre 2017	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles / Mycologie d'automne / Introduction aux noix nordiques / Lois et règlements sur l'environnement et la forêt / Introduction au monde végétal
3 du fin janvier à fin mars 2018	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
4 du début avril à la mi-juin 2018	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.

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 : 77 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 23 juillet	*Ouverture et consignes (30 min) 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. Lieu : AFL, 1700, Grande-Côte, Ste-Geneviève-de-Berthier Note : Utiliser une poubelle et la sortir à la fin de journée.
Dimanche 30 juillet	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. Lieu : AFL, 1700, Grande-Côte, Ste-Geneviève-de-Berthier Note : Utiliser une poubelle et la sortir à la fin de journée.
Dimanche 6 août	Arbres et arbustes du Québec <i>Mme. Stéphanie Laurent</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. Lieu : AFL, 1700, Grande-Côte, Ste-Geneviève-de-Berthier
Dimanche 13 août	Mycologie d'été <i>M. Yvan Perreault</i>	Principaux champignons d'été qui seront abordés : bolets, lactaires, russules, amanites, hydnes, polypores, girolles. Lieu : SAEC, salle sous-sol
Dimanche 20 août	Arbres et arbustes du Québec <i>Mme. Stéphanie Laurent</i>	Lieu : AFL, 1700, Grande-Côte, Ste-Geneviève-de-Berthier
Dimanche 27 août	Permaculture et éthique du cueilleur <i>M. Jean-François Lévêque</i>	Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 10 septembre	Mycologie d'été <i>M. Yvan Perreault</i>	Principaux champignons d'été qui seront abordés : bolets, lactaires, russules, amanites, hydnes, polypores, girolles. Lieu : SAEC, salle sous-sol
Dimanche 17 septembre	Techniques d'inventaire <i>M. Daniel Lachance</i>	Outils et méthodologie pour planifier, réaliser et compiler un inventaire complet et efficace Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 24 septembre	Techniques d'inventaire <i>M. Daniel Lachance</i>	Outils et méthodologie pour planifier, réaliser et compiler un inventaire complet et efficace Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 1 ^{er} octobre	Permaculture et éthique du cueilleur <i>M. Jean-François Lévêque</i>	Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 15 octobre	Arbres et arbustes du Québec <i>Mme. Stéphanie Laurent</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. Lieu : AFL, 1700, Grande-Côte, Ste-Geneviève-de-Berthier

Module - 2

Durée : 56 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 22 octobre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles végétales. <i>Mme Annie Robin</i>	Ateliers de fabrication de savons, introduction à la vannerie et introduction aux huiles. Lieu : Panier nature, 1172 Rang Double, Saint-Lin - Laurentides
Dimanche 29 octobre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	Matsutakés, armillaires, entolomes gris, clitocydes, hygrophores, lépistes, pleurotes Lieu : SAEC, salle sous-sol
Dimanche 5 novembre	Introduction au monde végétal <i>Mme Anaïs de Valicourt</i>	Le monde vivant – les cycles de vie – les familles de plantes – les types de plantes – les plantes à statut écologique précaire (Laval-Laurentides-Lanaudière) – des plantes toxiques – les 12 règles du cueilleur, notions de base de botanique. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 12 novembre	Mycologie d'automne <i>M. Yvan Perreault</i>	Lieu : SAEC, salle sous-sol
Dimanche 19 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 Lieu : Jardin des noix, 511 rang Kildare, St-Ambroise-de-Kildare
Dimanche 26 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. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 3 décembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 10 décembre	Transformation artisanale : vannerie, savonnerie et utilisation des huiles essentielles. <i>Mme Annie Robin</i>	Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée

Module - 3

Durée : 63 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 7 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. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 14 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. Lieu : SAEC, salle 2 ^e étage avec postes informatiques
Dimanche 21 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. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 28 janvier	Lancement d'une entreprise dans le secteur des PFNL <i>M. Frédéric Plante</i>	Lieu : SAEC, salle 2 ^e étage avec postes informatiques
Dimanche 4 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. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 11 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. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 18 février	Hygiène et salubrité pour le gestionnaire d'établissement <i>Mme Geneviève Longère</i>	Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Samedi 24 février ou Dimanche 25 février	De la forêt à l'assiette <i>Mme Nancy Hinton</i>	Cuisine de PFNL : Principes de base, techniques de cuisson, dosage. Aperçu des possibilités et précautions. Lieu : Table des Jardins sauvages, 17 chemin Martin, Saint-Roch-de-l'Achigan *Le groupe sera divisé en 2. Vous devez choisir en début d'année à quel jour vous allez assister.
Samedi 10 mars ou Dimanche 11 mars	De la forêt à l'assiette <i>Mme Nancy Hinton</i>	Transformation des PFNL: les méthodes différentes selon la plante et but/utilisation prévue au niveau goût/arôme/texture/propriétés/durée de conservation. Lieu : Table des Jardins sauvages, 17 chemin Martin, Saint-Roch-de-l'Achigan * Le groupe sera divisé en 2. Vous devez choisir en début d'année à quel jour vous allez assister.

Module - 4

Durée : 98 heures

Dates	Cours et formateurs	Thèmes et informations supplémentaires
Dimanche 18 mars	Écosystèmes forestiers lanaudois <i>Mme Julie Venne</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; Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 25 mars	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Anaïs de Valicourt</i>	Historique et introduction à l'herboristerie/ Notions de pharmacologie / Préparations à base de plante/ Culture biologique, permaculture et biodynamie / Références utiles pour la culture de plantes médicinales / Pratique : macération à froid et infusion / etc. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 8 avril	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Anaïs de Valicourt</i>	Glossaire des propriétés médicinales, compatibilité des plantes médicinales, liste des plantes médicinales intéressantes, présentation du devoir pour l'examen (herbier et échantillon), les techniques de séchage et le conditionnement des végétaux. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 15 avril	Mycologie avancée et mycologie de printemps <i>M. Yvan Perreault</i>	Mycologie avancée : Morilles blondes/noires, verpes, mitrophores, polypores écailleux, pleurotes du peuplier, psathyrelles, coprins micacés, strophaires rouge-vin, etc. Lieu : SAEC, salle sous-sol
Dimanche 22 avril	Écosystèmes forestiers lanaudois <i>Mme Julie Venne</i>	Lieu : AFL, 1700, Grande-Côte, Ste-Geneviève-de-Berthier
Dimanche 29 avril	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Anaïs de Valicourt</i>	Plantes médicinales nutritives et toniques. Plantes médicinales comestibles. Utilisation, culture, récolte et conditionnement de : Plantain, Sapin, Scutellaire, Achillée, Trèfle rouge. Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Dimanche 6 mai	Écosystèmes forestiers lanaudois <i>Mme Julie Venne</i>	Lieu : AFL, 1700, Grande-Côte, Ste-Geneviève-de-Berthier
Dimanche 13 mai	Mycologie avancée et mycologie de printemps <i>M. Yvan Perreault</i>	Mycologie printemps : Histoire de la mycologie, origine des champignons, cycle de vie, diversité, anatomie, toxicité, centre antipoison Lieu : SAEC, salle sous-sol
Dimanche 27 mai	Écosystèmes forestiers lanaudois <i>Mme Julie Venne</i>	Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Samedi 2 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. Lieu : SAEC, salle sous-sol
Samedi 9 juin	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 Lieu : Jardins de l'Écoumène, 2865 Chemin de l'Écoumène, St-Damien
Dimanche 10 juin	Plantes médicinales : Récolte et culture, propriétés, utilisation et transformation <i>Mme Anaïs de Valicourt</i>	Mise en marché. Utilisation, culture, récolte et conditionnement de : Hydraste du Canada, Rose, Grande aunée, Usnée Examen et remise des échantillons et de l'herbier, Atelier aux jardins : identification de plantes sauvages; un mot sur les élixirs floraux Lieu : SAEC, salle rez-de-chaussée
Samedi 16 juin	Permaculture et Jardin forestier 2 <i>M. Jean-François Lévêque</i>	Lieu : Jardins de l'Écoumène, 2865 Chemin de l'Écoumène, St-Damien
Dimanche 17 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. + Activité de fin de module (À partir de 17 h) Lieu : SAEC, salle sous-sol et après-midi aux Jardin des noix, 511 rang Kildare, St-Ambroise-de-Kildare

