



# Jardinier herboriste

La présente formation est un perfectionnement en matière de jardinage surtout de plantes médicinales et aromatiques mais applicable à la culture maraîchère. Elle s'adresse à des personnes qui désirent créer un jardin ou améliorer celui déjà en place. Cette formation vous rendra autonome pour cultiver et cueillir votre garde manger et votre pharmacie naturelle.



| Description  
des  
Cours

# Initiation à l'herboristerie

---

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner au participant qu'est-ce que l'herboristerie, ses fondements et la façon de la pratiquer.

## Contenu du cours

- L'histoire de l'herboristerie: De la préhistoire à notre époque en étudiant les différents courants à travers le monde.
- Explication des différentes formes d'administration et transformations: teinture-mère, infusion, décoction, compresse, cataplasme, onguent, sirop, élixirs, etc.
- Explication des dosages généraux, précautions à prendre, interactions.
- Explication des principales familles de molécules biochimiques retrouvés dans les plantes médicinales.
- Lexique de terme médicaux afin de comprendre les définitions des propriétés des plantes.

## Nombre d'heures

3h

# Botanique

---

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner au participant des notions de botaniques de bases afin de comprendre l'anatomie des plantes et être capable de les Identifier.

## Contenu du cours

- Étude de la classification des plantes: unités de classifications, grands groupes végétaux.
- Vocabulaire de botanique afin de mieux identifier les plantes en milieu sauvage.
- Apprendre à faire un herbier: récolte, séchage, réalisation de la presse, montage.
- Morphologie et anatomie des plantes: racine, feuille, tige, fleurs et fruits.

## Nombre d'heures

12h

# Phytochimie et interactions plantes-médicaments

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner au participant des notions de chimie, biologie végétale, phytochimie et pharmacognosie afin de comprendre les différentes interactions entre les plantes et les médicaments.

## Contenu du cours

- Bases de chimie: présentation de l'atome, la matière et le tableau périodique.
- Biochimie: la cellule végétale et la photosynthèse.
- Phytochimie: présentation et différents principes actifs présents dans les plantes.
- Présentation des médicaments et de la pharmacognosie.
- Comprendre les interactions plantes-médicaments.

## Nombre d'heures

4h

# Culture bio des plantes médicinales et potagères

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner toutes les bonnes pratiques de jardinage biologique afin de créer son propre jardin médicinal pour soi ou a des fins de vente commerciale.

## Contenu du cours

- Présentation des différents types d'agriculture.
- Présentation de l'étude d'un sol: études de la structure du sol, identification des différents types de sol.
- Présentation du travail du sol: amélioration de la structure, analyse de sol.
- Les différents apports organiques.
- Cycle des plantes: annuelles, bisannuelles, vivaces, etc...
- Les semis, la transplantation, la taille, les boutures.
- Présentation des pratiques agricoles biologiques: Rotation des cultures, compagnonnage, désherbage.
- Présentation des structures et des différents outils utiles pour jardiner
- Présentation sur comment cultiver des plantes médicinales.

## Nombre d'heures

12h

# Plantes cultivées, propriétés et utilisations

---

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner au participant les différentes plantes que l'on peut cultiver au jardin.

## Contenu du cours

- Monographie complète pour la culture d'une vingtaine de plantes médicinales cultivées.

## Nombre d'heures

14h

# Récolte et séchage

---

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner au participant comment récolter les plantes médicinales, les faire sécher et les entreposer pour une conservation maximale ainsi que comment organiser un séchoir de plantes.

## Contenu du cours

- Techniques et périodes de récoltes.
- Préparation des plantes pour le séchage selon la partie récoltée.
- Différentes méthodes de séchage et types de séchoirs.
- Les opérations post-séchage: triage.
- L'entreposage des plantes après séchage.
- Description d'une dizaine de plantes communes: comment les récolter et les faire sécher.

## Nombre d'heures

6h



# Fabrication de produits thérapeutiques

---

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner toutes les techniques de fabrication de remèdes maison.

## Contenu du cours

- Présentation des différents produits utiles (concentrés liquides, huiles florales, onguents, etc.).
- Matériels de fabrication utiles.
- Méthodes de fabrication, recette type et recettes pour: concentrés liquides, huiles florales thérapeutiques, beurres thérapeutiques, onguents, baume à lèvres, sirops, pastilles pour la gorge, vins médicinaux, capsules, miel, suppositoires.

## Nombre d'heures

24h

# Éthique et réglementation de produits

---

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner la réglementation en vigueur au Canada (et en France) pour la fabrication de produits cosmétiques et thérapeutiques.

## Contenu du cours

- Étique professionnelle.
- Exigences de Santé Canada cosmétiques et thérapeutiques.
- Lois en matière d'étiquetage et de licence de mise en marché.
- Normes cosmétiques.
- Bonnes pratiques de fabrication.

## Nombre d'heures

3h

# Mise en marché: lancement de votre projet

---

## Objectifs du cours

Ce cours vise à comprendre le marché, les tendances, la mise en marché, le marketing à mettre en place comme entreprise.

## Contenu du cours

- Définition de l'entreprise: projet, mission, forme juridique, réglementation, assurances.
- Choix du marché: secteur d'activité, clientèle cible, circuit de distribution, plan de commercialisation.
- Financement.

## Nombre d'heures

4h

# Cuisiner avec les plantes

---

## Objectifs du cours

Ce cours vise à enseigner au participant les différentes plantes et huiles essentielles qui peuvent être utilisées dans la cuisine.

## Contenu du cours

- Notions de base en histoire, culture, cueillette, séchage et conservation
- Fiches complètes de plusieurs plantes cultivées et sauvages incluant : courte description, propriétés, valeurs nutritives, parties comestibles et utilisations en cuisine
- Intérêts culinaires de différentes huiles essentielles et hydrolats
- Recettes d'entrées, soupes, plats principaux, desserts et breuvages
- Plantes toxiques

## Nombre d'heures

10h

# Outils de production

---

## Objectifs du cours

Ces outils visent à aider l'étudiant à construire des séchoirs et à gérer l'inventaire des plantes.

## Contenu du cours

- Base de données pour la gestion d'inventaire en format excel.
- Plan de construction et animation 3D de séchoirs ouverts et fermés.

## Nombre d'heures

-

# Matériel pédagogique

- Des documents PDF téléchargeables (support écrit) pour chaque cours inclut dans la formation.
- Des vidéos (support visuel) montrant les différents thèmes abordés durant les cours. Comme par exemple, des vidéos montrant la fabrication, des vidéos de plantes avec explication pour l'identification, des vidéos de l'enseignante pour expliquer des notions plus difficiles. L'étudiant verra chaque étape de la fabrication visuellement comme s'il était en classe.
- Des audios expliquant les différents concepts, leçons, lectures.
- Forum de discussion pour chaque cours sur lequel l'étudiant peut discuter avec l'enseignant.
- Disponibilité de l'enseignant par courriel ou par téléphone pour toute questions.
- Séance de vidéoconférence sur demande.

# Rythme et durée

---

- 93h de cours théorique et pratique incluant la lecture, l'écoute, la révision et les travaux.
- Aucune limite de temps, vous faites la formation à votre rythme.
- Inclut des évaluations et un diplôme. Vous pouvez faire la formation pour le plaisir, sans aucune évaluation.

# Les évaluations

- Travail écrit pour chaque cours théorique effectué.
- Travail pratique pour chaque cours pratique effectué.
- Recherches.
- Travail pratique de fabrication avec production de 6 produits.
- Réalisation d'un herbier.



# Objectifs de la formation

- Reconnaître une vingtaine de plantes à cultiver et connaître leurs utilités.
- Connaître les fondements de l'herboristerie et savoir définir ce qu'est un herboriste.
- Connaître les bonnes méthodes de travail liées au jardinage sécuritaire.
- Développer sa capacité à identifier, cueillir, sécher et entreposer.
- Être en mesure de devenir jardinier ou jardinière professionnel(le) et pouvoir partir sa propre entreprise ou travailler pour des cultivateurs de plantes.



# | Contact

| Courriel: [info@ejardin.ca](mailto:info@ejardin.ca)

| Téléphone: 438-226-4008