Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques

LES STAGES 2023

Concevoir son jardin de Simples en intégrant les principes permaculturels

Découverte de la pratique du cyanotype

Plantes comestibles sauvages

Plantes médicinales sauvages

Produire ses semences et plants

Taille et entretien des plants

Les activités du CNPMAI sont financées par :

FranceAgriMer

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Essonne TERRE D'AVENIRS

MILLY-LA-FORÊT

CONCEVOIR SON JARDIN DE SIMPLES EN INTÉGRANT LES PRINCIPES PERMACULTURELS

Intervenante :

Emilie Pascal est urbaniste de formation, et s'est spécialisée sur l'agriculture urbaine et périurbaine, la permaculture et la cueillette de plantes sauvages.

Tarif :
85 € la journée

Date :
30 septembre

Horaires :
10h - 17h30

Emilie Pascal vous emmène à la conception d'un jardin de Simples* avec les principes du design permaculturel. Vous serez initié(e)s aux principes de la permaculture** et bénéficierez de connaissances et conseils personnalisés pour créer votre propre jardin médicinal.

Le stage est convivial et accessible à tous, quelles que soient vos connaissances sur les plantes.

Programme :

Le matin :
- Introduction aux fondamentaux de la permaculture : histoire, valeurs, principes, domaines d'application.
- Définition d'une liste de plantes personnalisées pour votre jardin de Simples, selon vos besoins.

L'après-midi :
- Initiation au design permaculturel : application de la méthode à la conception d'un jardin de Simples : les étapes, les ressources à disposition, les questions essentielles à aborder, les erreurs à ne pas commettre...

A chaque étape, les participants pourront questionner l'animatrice sur leur propre espace à aménager et commencer leur propre design. A noter qu'un design demande du temps de maturation et d'observation. Cette journée permettra à chacun de poser des bases et d'avoir les clés pour ensuite continuer sa réflexion en toute autonomie.

* : Terme utilisé pour désigner les plantes médicinales dans la médecine médiévale.
** : Concept systémique qui vise à créer des écosystèmes respectant la biodiversité. Il est inspiré par la nature et son fonctionnement.

DÉCOUVERTE DE LA PRATIQUE DU CYANOTYPE

Intervenante :

Brenda Hoffman, photographe et enseignante.
Après une maîtrise d'audiovisuel en Argentine, son pays d'origine, elle se forme en France aux techniques photographiques en laboratoire auprès de Georges Fèvre et Guilaine Miot.
L'expérimentation physique du support photographique est au centre de son travail.

Initiation et pratique – niveau 1

- 10 juin - 10h-13h - 40€
- 9 septembre - 10h-13h - 40€

Pratique et virage – niveau 2

- 10 juin - 14h-17h - 40€
- 9 septembre - 14h-17h - 40€

Venez vous initier au cyanotype à partir de plantes récoltées sur place et partez avec vos premières créations et un savoir-faire pour continuer la pratique en complète autonomie.

Programme :

Session 1 :

- Initiation et pratique
- Expérimentation sur différents papiers
- Cyanotypes humides

Ouvert à tous (enfants à partir de 11 ans).

Session 2 :

- Pratique avancée du cyanotype
- Virage des tonalités (oxydation)

Ouvert à tous (enfants à partir de 11 ans).

PLANTES COMESTIBLES SAUVAGES

Intervenant :
François Thévenon — Cuisinier en gastronomie végétale et naturaliste.

Tarif :
85€ la journée

Dates :
1er avril, 7 mai, 28 mai, 1er juillet et 16 septembre

Horaires :
10h-18h

Venez apprendre avec François Thévenon, à identifier, récolter et transformer les plantes comestibles sauvages.

L'atelier pratique culinaire vous permettra ensuite de réaliser des recettes faciles et savoureuses.

Le stage se termine par une dégustation conviviale dans les jardins du Conservatoire.

Programme :

Matin : présentation des participants et de l'animateur, puis explications des principes de bases en cueillette. Puis balade botanique autour du conservatoire pour découvrir des plantes.

Après-midi : récolte, préparations culinaires et dégustation.

PLANTES MÉDICINALES SAUVAGES

Intervenante :
Sylvie Bornet — Paysanne-herboriste, productrice et cueilleuse de plantes médicinales à Toucy (89).

Tarif :
85€ la journée

Dates :
23 avril, 30 avril, 21 mai, 18 juin et 23 juillet

Horaires :
9h30 - 17h

Accompagné(e)s de Sylvie Bornet, vous apprendrez à identifier, récolter, transformer les plantes médicinales sauvages.

Programme :

– Introduction théorique, étude botanique et principes actifs des plantes concernées.

– Atelier pratique : cueillette et transformation, concevoir une pharmacie végétale à portée de main avec des tisanes, des macérats dans l'huile et dans l'alcool, des sirops de plantes, des sels aromatisés etc...

PRODUIRE SES SEMENCES ET PLANTS

Intervenante :
Sarah Martineau — Technicienne en production de semences au Conservatoire.

Tarifs :
170€ les deux jours

Dates :
13 et 14 mai
26 et 27 août
23 et 24 septembre

Horaires :
10h - 17h

Vous souhaitez savoir comment récolter vos graines, réussir vos semis ou encore préparer et faire vos boutures par vous-même ?

Venez découvrir les techniques de production de plants et semences et repartez avec votre production !

Programme :

1er jour : récolte et triage de graines
– Présentation du matériel et des techniques de récolte, puis atelier pratique de récolte de diverses espèces de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales.
– Présentation du matériel et des techniques de triage de semences, puis atelier pratique de triage de graines.

2ème jour : multiplication de plants
– Présentation du matériel et des techniques de semis, puis atelier pratique: réalisation de semis d'hiver.
– Présentation du matériel et des techniques de bouturage, puis atelier pratique : réalisation de boutures de PPAM.

TAILLE ET ENTRETIEN DES PLANTS

Intervenante :
Anaïs Bacroix — Cheffe de culture au Conservatoire

Tarif :
85 € la journée

Dates :
28 octobre
18 novembre

Horaires :
9h - 16h

Au cours de cette journée, Anaïs Bacroix partagera avec vous son expérience de la taille et de l'entretien de massifs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM).
Vous apprendrez à tailler vos plantes vivaces et entretenir vos carrés d'aromatiques ou tout autre espèce de votre jardin.

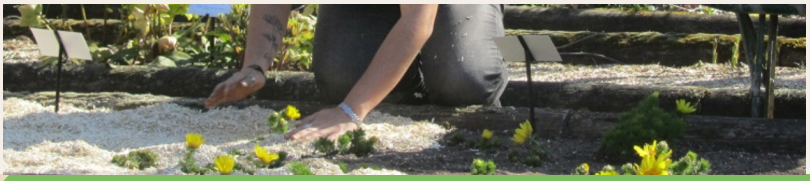
Une partie théorique en salle suivi d'une pratique des différentes techniques de taille dans les jardins du Conservatoire.

Programme :

Matin :
- Quelques rappels de physiologie / biologie végétale
- Présentation des différentes techniques et procédés de taille
- Les questions à se poser pour bien tailler.

Après-midi (en extérieur) : pratique de la taille dans la collection du Conservatoire

Matériel individuel à apporter : sécateurs, gants, vêtements chauds et imperméables si temps pluvieux.



RÉSERVATION

Réservez en ligne sur notre site internet en cliquant sur le bouton “Achetez vos billets” du stage souhaité.

ANNULATION

Le CNPMAI se réserve le droit d’annuler une session si un nombre minimal de participants n’est pas atteint 7 jours calendaires avant la date prévue pour le stage. Les sommes encaissées seront restituées aux participants ou reportées sur une autre date ou sur un autre stage.
En cas d’annulation du fait du stagiaire moins de 20 jours avant le début du stage, le CNPMAI conservera la totalité du règlement.

Conditions générales téléchargeables sur notre site internet : www.cnpmai.net/fr/visites-animations-boutique/stages/

LE LIEU

Ces journées de stages ont lieu au Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques, centre exceptionnel en France pour la conservation, la production et la valorisation des plantes utilitaires.
Les jardins présentant les collections végétales ainsi que les abords du site seront utilisés comme support pour ces journées. En participant à un de nos stages, vous contribuez au financement de nos missions de préservation de la flore médicinale française.

IDÉE CADEAU

Offrez un “Bon cadeau” pour un stage au Conservatoire ! Bon valable pour toute la saison 2023.

Disponible sur le site internet.

CALENDRIER

Avril		Mai		Juin		Juillet	
1	Comestibles sauvage	1		1		1	Comestibles sauvage
2		2		2		2	
3		3		3		3	
4		4		4		4	
5		5		5		5	
6		6		6		6	
7		7	Comestibles sauvage	7		7	
8		8		8		8	
9		9		9		9	
10		10		10	Cyanotype	10	
11		11		11		11	
12		12		12		12	
13		13	Produire ses	13		13	
14		14	semences et plants	14		14	
15		15		15		15	
16		16		16		16	
17		17		17		17	
18		18		18	Médicinales sauvage	18	
19		19		19		19	
20		20		20		20	
21		21	Médicinales sauvage	21		21	
22		22		22		22	
23	Médicinales sauvage	23		23		23	Médicinales sauvage
24		24		24		24	
25		25		25		25	
26		26		26		26	
27		27		27		27	
28		28	Comestibles sauvage	28		28	
29		29		29		29	
30	Médicinales sauvage	30		30		30	
		31				31	

Août		Septembre		Octobre		Novembre	
1		1		1		1	
2		2		2		2	
3		3		3		3	
4		4		4		4	
5		5		5		5	
6		6		6		6	
7		7		7		7	
8		8		8		8	
9		9	Cyanotype	9		9	
10		10		10		10	
11		11		11		11	
12		12		12		12	
13		13		13		13	
14		14		14		14	
15		15		15		15	
16		16	Comestibles sauvage	16		16	
17		17		17		17	
18		18		18		18	Taille et entretien
19		19		19		19	
20		20		20		20	
21		21		21		21	
22		22		22		22	
23		23	Produire ses	23		23	
24		24	semences et plants	24		24	
25		25		25		25	
26	Produire ses	26		26		26	
27	semences et plants	27		27		27	
28		28		28	Taille et entretien	28	
29		29		29		29	
30		30	Concevoir son jardin	30		30	
31				31			

Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques

ACCÈS

Photographies : CNPMAI

<u>En voiture :</u> autoroute A6 : sortie n°13 Milly-la-forêt — Au rond-point de Milly : direction Nemours — Au rond-point de la route de Nemours : entrée du parking bus et voitures

<u>En transport en commun :</u> RER D directrion "Malesherbes" arrêt à Maisse , puis transport à la demande - 09 70 80 96 63 (appel gratuit) ou tad.idfmobilites.fr (10 minutes de trajet)

Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques
Route de Nemours - 91490 Milly-La-Forêt
01.64.98.83.77

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux afin d'être informé sur nos nouveautés et évènements !