

# Académie Européenne des Médecines Naturelles A. E. M. N.



## Formation de cueilleur Alain Tardif

### Programme de la formation de cueilleur en visioconférence et en 3 stages botaniques

Organisme de formation certifié Qualiopi



### Dossier d'inscription

Démarrage des cours : le 24 mars 2026

La formation comprend

trois stages botaniques pratiques  
9 jours de cours théorique en visioconférence

Sous la direction d'Alain Tardif  
et de son équipe d'intervenants qualifiés

AEMN, 4 rue du Grand Gonnet, 42000 Saint Etienne  
Déclaration d'activité enregistrée sous le N°82 42 02010 42.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Tél. : 06 83 34 84 76 ; email : [alaintardif@aemn.org](mailto:alaintardif@aemn.org)

Consultez aussi notre programme sur [www.aemn.org](http://www.aemn.org)

## **Comment suivre nos formations en fonction de votre emploi du temps**

Nous proposons une formule qui peut être suivie en une année, en visioconférence en direct de la salle de cours de Saint Etienne et en 3 stages botaniques de 7 jours chacun (hébergement et nourriture à la charge de l'école).

La formule comprend 10 soirs de cours théorique en semaine, de 3 heures de cours par soir.

Les stages botaniques comprennent 7 jours, soit 54 heures par stage.

### **Stage botanique phytothérapeutique et comestible Sainte Baume ou Vercors en mai, ou Haute Maurienne en juillet**

#### **A la Sainte Baume :**

Ce stage permet de connaître les plantes phytothérapeutiques et comestibles du Midi. Nous vous ferons découvrir les espèces phyto, les usages culinaires des espèces comestibles, ainsi que les fleurs à élixirs. Nous élaborerons sur place un ou plusieurs élixirs floraux, ainsi que de l'huile à la lavande. Nous découvrirons environ une cinquantaine de plantes phyto et une bonne trentaine de plantes comestibles, que nous cuisinerons le soir avec des produits bio.

#### **Dans le Vercors :**

Ce stage permet de connaître les plantes phytothérapeutiques et comestibles du Vercors. Nous vous ferons découvrir les espèces phyto, les usages culinaires des espèces comestibles, ainsi que les fleurs à élixirs. Nous élaborerons sur place un ou plusieurs élixirs floraux, ainsi que de l'huile à l'hélichryse (dernier jour du stage). Nous découvrirons environ une cinquantaine de plantes phyto et une bonne trentaine de plantes comestibles, que nous cuisinerons le soir avec des produits bio.

#### **En Haute Maurienne :**

Ce stage permet de connaître les plantes phytothérapeutiques et comestibles des Alpes. Nous vous ferons découvrir les espèces phyto, les usages culinaires des espèces comestibles, ainsi que les fleurs à élixirs. Nous élaborerons sur place un ou plusieurs élixirs floraux, ainsi que de l'huile à l'arnica (Haute Maurienne). Nous découvrirons environ une cinquantaine de plantes phyto et une bonne trentaine de plantes comestibles, que nous cuisinerons le soir avec des produits bio.

**Prérequis pour les 3 cycles : tout public, de préférence ayant le niveau bac**

**Accessibilité aux personnes handicapées : oui, avec aménagement pour les stages botaniques**

## **Nos enseignants à Saint Etienne (cycles 1, 2 et 3)**

Cette formation de cueilleur est animé par des formateurs très expérimentés :

**Alain Tardif, directeur des cours, naturopathe, enseignant de :**

Cours théoriques et pratiques de cueilleur.

**Patrice Patelli, ancien formateur en cuisine, enseignant de :** La cuisine aux plantes comestibles.

### **Nos formateurs ont minimum 3 ans d'expérience dans leurs disciplines**

**Formation de cueilleur :** acquérir les connaissances nécessaires pour reconnaître les plantes sur le terrain. Acquérir les connaissances pour préparer des macérations de plantes, de bourgeons, de fleurs, faire des élixirs floraux, des macérats huileux, hydroalcooliques ou glycerinés sans alcool.

Des examens sont organisés durant l'année, pour évaluer les compétences acquises.

- Un écrit en QCM portant sur la partie théorique du cours.
- Des épreuves d'identification des plantes lors des trois stages botaniques.

Conditions d'obtention du certificat :

La note de 15/20 pour le QCM et la note de 15/20 pour chaque épreuve d'identification.

Lors des épreuves d'identification, vous devrez identifier 20 plantes pour chaque stage botanique.

Toute confusion avec une plante mortelle est éliminatoire.

Des rattrapages sont possibles

**Tous nos cours théoriques peuvent être suivis en visioconférence en soirée**

**\*certificats non reconnus par l'Etat, par l'éducation nationale, ni par le ministère du Travail**

## Programme détaillé

**Total sur les trois cycles : 30 heures de cours théorique et 3 stages botaniques de 54 heures chacun**

Les horaires des cours théoriques sont de 20h à 23h.

Durant les stages botaniques, les élèves sont hébergés en gîte tout confort.

### Cours théorique de cueilleur

#### Cours en visio en soirée de 20h à 23h

**Les formes galéniques : 3 h** : le 24 mars 2026

Les différentes sortes de préparations faisables de manière artisanale :

Le séchage (infusions et décoctions), les gélules, les macérations hydro alcooliques, les macérations glycérinées, les macérations huileuses, les vins médicinaux.

**Les plantes médicinales : 6 h** le 25 et le 26 mars 2026

Monographies de 150 plantes médicinales courantes

**Les plantes comestibles : 9 h** le 31 mars, le 1<sup>er</sup> avril et le 2 avril 2026

Monographies de 150 plantes comestibles courantes.

**Les plantes aromatiques : 3 h** le 3 avril 2026

Les plantes à huiles essentielles. Le matériel de distillation. Les hydrolats.

**Les champignons : 6 h** : le 7 et 8 avril 2026

La biologie des champignons, toxicologie, monographies de 15 champignons médicinaux.

**Examen théorique : 3 h** : le 17 avril 2026

Soit 30 heures au total

#### Stage botanique

**Maitriser la botanique phytothérapique : 54 h par stage**

**Du 2 au 9 mai 2026** : Provence verte, et du **16/05/26 au 23/05/26** : Vercors, et du **18 au 25 juillet 2026** : Haute Maurienne.

Reconnaissance sur le terrain de plantes phytothérapiques et comestibles. Elaboration d'élixirs floraux selon plusieurs méthodes. Elaboration d'une huile florale. Utilisation culinaire des plantes comestibles.

**Examens pratiques en fin de chaque stage : reconnaissance de 20 plantes à chaque examen**

Réussites aux examens : il faudra avoir la note de 15/20 minimum à chaque épreuve. Des rattrapages sont possibles

## Tarifs des cours/modalités de paiement

**Prix des cours complets :** 1950 € (pour les stages botaniques, le prix de l'hébergement et la nourriture sont compris ; cours théoriques transmis en pdf)

Le paiement peut être étalé en 5 fois, soit 5 x 390 euro. Une fois les cours démarrés, il n'est plus possible d'en rembourser le montant, quel que soit le motif de l'arrêt des cours invoqué par l'apprenant.

En cas de force majeure réelle, la formation peut être interrompue. En ce cas, seule la formation effectuée est due, ainsi que la somme de 100 euro par stage botanique annulé, correspondant aux frais de réservation de l'hébergement.

**Vous pouvez suivre uniquement le cours de cueilleur en ligne, au tarif de 300 euro**

Nous pouvons également proposer des stages botaniques phytothérapeutiques à la carte.

**Stage botanique phytothérapeutique :** 54 heures 600 euro  
(Hébergement en gîte et nourriture compris)

### Bulletin d'inscription à la formation de cueilleur

(à remplir impérativement et à renvoyer à :

AEMN, 4 rue du Grand Gonnet, 42000 Saint Etienne, ou par mail à [alaintardif@aemn.org](mailto:alaintardif@aemn.org))

Nom :  Prénom :  email :

Adresse :

Code postal :  Ville :  téléphone (fixe ou portable) :

**Les visioconférences sont en direct de Saint Etienne**

Vous joignez, le cas échéant, un dossier de prise en charge congé formation (joindre le dossier)

Les cours sont payables en cinq fois

**Je choisis les cours complets à 1950 euro (cours en visio + 3 stages botaniques)**   
**(règlement à l'ordre de AEMN)**

**Je choisis le cours de cueilleur en replay à 300 euro**   
**(règlement à l'ordre de Alain Tardif, autoentrepreneur)**

L'inscription n'est validée qu'après acceptation du contrat de formation qui vous sera envoyé, ou après acceptation du dossier de congé formation.

**Attention :** En cas d'arrêt du cursus, nous nous réservons le droit d'encaisser les règlements à titre d'indemnité sauf cas de force majeure dûment constaté, dans le cadre de l'article L.6354-1 du code du travail.

Veuillez dater et signer (précédé de la mention, lu et approuvé)

**Questionnaire de vos besoins en termes d'acquisition de connaissances**  
(à remplir lors de l'inscription)

**Avez-vous des connaissances approfondies en botanique**                      **oui**    **non**

**Si oui, lesquelles ?**

**Avez-vous des connaissances en phytothérapie**                      **oui**    **non**

**Si oui, lesquelles ?**

**Avez-vous l'habitude de ramasser des plantes comestibles**                      **oui**    **non**

**Si oui, lesquelles ?**

**Quel est votre projet personnel ?**

**Quel est votre profil professionnel (joindre un CV) ?**

**Avez-vous la maîtrise de la langue française ?**

**Quelles sont vos difficultés éventuelles (dyslexie, dyspraxie, etc.) ?**

**Quelles sont vos motivations pour suivre cette formation de cueilleur ?**