



Académie
Internationale
d'Aromathérapie
Scientifique

FORMATION AROMATHÉRAPIE SCIENTIFIQUE

Chère Madame,
Cher Monsieur,

Merci pour l'intérêt que vous portez à la formation en Aromathérapie Scientifique organisée par Natur'Alchemia – Académie Internationale d'Aromathérapie Scientifique.

Cette formation de deux jours se déroulera à Saint-Just-et-Vacquières, dans le Gard, non loin de la Distillerie Bel Air qui accueillera les stagiaires durant une distillation complète expliquée par Pierre Boccon-Gibod, Maître Distillateur.

Ce stage est proposé à la veille de la première journée « Senteur de garrigue » dédiée aux plantes aromatiques et médicinales, qui se tiendra à Lussan le 18 juillet 2021.

Voir programme prévisionnel en annexe

Lieu de la formation

Saint-Just-et-Vacquières – Salle communale

Dates

16 et 17 juillet 2021

Formateurs

Philippe Banel (Aromathérapeute) et Kevin Burdin (Phyto-aromathérapeute)

Objectifs

À l'issue de cette formation pratique, vous connaîtrez les leviers thérapeutiques de l'Aromathérapie pour vous soulager et faire face aux maux du quotidien.

Public de la formation

Débutants comme utilisateurs confirmés des Huiles Essentielles

Préalable requis

Aucun si ce n'est la maîtrise de la langue française.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Vendredi 16 juillet

Matin – 9h30

Prise de contact

Fondamentaux de l'Aromathérapie scientifique: Histoire - Plantes aromatiques et procédés d'obtention – Toxicité, posologie et chronobiologie

Pause

Trousse de base: Les maux du quotidien

Pause repas – 12h45

Après-midi – 14 heures

Immunité (Aromathérapie + Phytothérapie + Gemmothérapie + Micronutrition)

Pause

Confort digestif et détoxification

Hydrolats et Huiles Végétales thérapeutiques

Questions & Réponses

Présentation du protocole olfactif Lavande/Petit grain Bigaradier

Samedi 17 juillet

Matin – 9 heures

Débriefing protocole olfactif Lavande/Petit grain Bigaradier

Visite de la distillerie Bel Air et distillation commentée par le Maître distillateur Pierre Boccon-Gibod

Gestion de la douleur et inflammation

Pause repas – 12h45

Après-midi – 14 heures

Énergie & Sommeil

Les Huiles Essentielles et la sphère psycho-émotionnelle

Pause

Savoir élaborer un stick inhalateur et une synergie aromatique

Atelier: Création d'un Stick inhalateur personnalisé

Questions & Réponses

Tarif

Pour les 2 jours de formation: 210 € TTC, hors repas, à régler à l'inscription par chèque ou virement, accompagné du bulletin d'inscription en annexe.

Ces tarifs couvrent les 2 jours de formation, la remise d'un support de cours imprimé complet, les synergies personnelles réalisées, et les pauses-café.

L'organisateur se réserve le droit d'annuler la formation si moins de 15 personnes sont inscrites.

Toute inscription est définitive sauf cause sanitaire.

Rétractation

Conformément à l'article L.6353-5 du Code du Travail, il est rappelé que, dans un délai de dix jours à compter de la signature du présent contrat, le stagiaire peut se rétracter par lettre recommandée avec avis de réception adressée à l'organisme de formation.

Attestation

Une attestation de stage sera envoyée à chaque participant dans les 15 jours suivant la fin de la formation.

Gestes barrière et obligations sanitaires

La formation dispensée par Natur'Alchemia s'engage au respect des gestes barrière et des protocoles d'hygiène imposés par les autorités sanitaires à la date de la formation. En cas d'impossibilité réglementaire de maintenir la formation malgré le respect des gestes barrière, les stagiaires seront remboursés intégralement.

Contact formation

E-mail : formation.saint.just@gmail.com

Repas

Saint-Just-et-Vacquières ne dispose pas de café-restaurant et il est possible d'apporter son propre déjeuner.

Mais une option de déjeuner sur place préparé par un traiteur a été négociée au prix de 15,00 € TTC par repas. Le montant pour les deux déjeuners (16 et 17 juillet 2021) s'élève donc à 30,00 € TTC pour les stagiaires désireux de profiter de cette option durant les 2 jours de formation. Bien entendu il est possible de ne réserver qu'un seul déjeuner.

Le déjeuner élaboré par le traiteur consiste en un buffet végétarien, bio et local, avec fromage, dessert, pain et boissons non alcoolisées (eau, jus de fruits et kombucha).

Les déjeuners-traiteur devront être réservés et payés à l'inscription.

Hébergement

Diverses solutions d'hébergement et de camping pourront être suggérées par les Offices de Tourisme de proximité :

- Office de tourisme d'Allègre-les-Fumades
Téléphone : 04.66.24.80.24
E-mail : contact.otfumades@gmail.com
Site : <https://www.tourisme-ceze-cevennes.com>

- Maison de la Figue et du Tourisme – Vézenobres
Téléphone : 04.66.83.62.02
E-mail : contact@maisondelafigue.com
Site : <http://www.cevennes-tourisme.fr>

Journée consacrée aux plantes aromatiques et médicinales

SENTEURS DE GARRIGUE

Dimanche 18 juillet 2021 de 10 heures à 19 heures

Village de Lussan

Territoire classé zone Natura 2000 "Garrigues de Lussan"

Dans le village de Lussan



Stands

Entreprises et producteurs locaux : Laboratoire Gravier, la bastide de Lussan, distillerie Bel Air, Syndicat des gorges du Gardon, CoGard, miels, liqueurs...

Démonstrations et ateliers

- Distillation de Lavande par Pierre Cruzier
- Ateliers DIY (« Faites-le vous-même »)

Conférences

- Aromathérapie et Huiles Essentielles locales
(fin de matinée, par Philippe Banel – Aromathérapeute cofondateur de Natur'Alchemia)
- Cosmétique (après-midi)

Animations

- Animations enfants
- Animation musicale

Sur le terrain

- Découverte de la garrigue (randonnée, le matin)
- Visite commentée d'une parcelle de lavande

Quelques exemples de productions locales :

Lavandes, Lavandins, Thyms, Sauge, Immortelle (Hélichryse), Romarins, Sarriette, Origans...