

6e Congrès des Herboristes
Programme provisoire

L'herboriste au comptoir : au service de la filière plante

Il existe différentes manières d'exercer l'herboristerie. Il y a des conseils herboristes, qui reçoivent en cabinet, des cueilleurs, des grossistes, des producteurs etc. mais aussi des herboristes au comptoir.

Ces derniers sont à l'honneur à l'occasion du 6e congrès des herboristes parce que cette édition est organisée, pour la première fois, par le Synaplante, le syndicat des boutiques.

Pour autant, cette édition, s'inscrit dans la tradition d'ouverture et d'échanges des Congrès d'Herboristes : chaque métier y a sa place, tous les passionnés y sont invités. Et cette année on compte des invités de choix en plus : les champignons !

1^e journée – 21 avril 2018

10h00-10h20 : Introduction Michel Pierre + introduction du Synaplante

Thématique 1 : La plante : notre patrimoine naturel commun

10h20 – 11h10 Caroline Gayet : les 3 plantes phares de l'herboriste en cabinet

11h10-12h10 : Marc André Selosse : champignons et plantes médicinales : allions nous !

12h10 – 12h40 Tatiana Beluynck : Savez-vous comment les russes se soignent avec les plantes ?

12h30 – 14h00 *Déjeuner*

Thématique 2 : Présentation de l'herboristerie au comptoir

14h00-14h30 Film de présentation de la culture de l'artémisia

14h30-15h00 Table ronde : 3 ou 4 herboristes animée par Frédérique Courtadon
Michel Pierre, Alexandre Pinot, Charles Demau, Yves Moreau

15h00 – 16h00 2 présentations métier

- Lila Sobanski (30 minutes)
- Nicole & Olivier Lhomme (30 minutes)

Table ronde : 3 ou 4 herboristes animée par Michel Pierre (30 minutes).

Alexandre Pinot, L'herboriste de Bordeaux (Charles de Meaux), Yves Moreau

Mise en situation : 3 scénettes (30 minutes - 3 x 10 minutes max) :

- 1^{er} Dialogue : 1 grossiste (Sabine Tortay)/ 1 herboriste en boutique (Lila)/ 1 producteur (Samuel Moussali) (10 minutes)
- 2^e Dialogue : 1 herboriste au comptoir (Michel Pierre) / 1 inspecteur de l'administration (Monique) (10 minutes)

➤ 3^e dialogue : 1 herboriste au comptoir/ 1 client (Alexandre Pinot/ Pauline Pierre) (10 minutes)

16h00 – 16h30 *Pause*

Thématique 3 : L'herboristerie : une filière au service du consommateur et de la nature

16h30 – 17h00 Fabien Gordon : présentation du métier de producteur

17h00 – 17h30 Madame Brard, responsable de la qualité chez les herboristes Cailleau : comment assurer la qualité des plantes lorsque l'on est grossiste

17h30-18h00 Caroline Gayet, Herboriste en cabinet, mode d'emploi

2^e Journée 22 avril 2018

Mot d'introduction de la journée (IPSN)

Thématique 4 : Herboriste ou fakir (comment être dans les clous ?)

Des savoir-faire d'herboriste au service de la santé de tous

10h00 – 10h45 : Flavien Meunier : Diplôme d'herboriste : quel contexte juridique faut-il créer pour le rendre possible ?

10h45 – 11h15 : Monique Vignon : Conseils pour ceux qui se lancent !

11h15 – 11h30 *Pause*

Thématique 5 : Herboriste, une compétence qui s'acquiert, le rôle des écoles

11h30 – 12h30 : Tronc commun des herboristes, que faut-il absolument savoir pour exercer en tant qu'herboriste ? Fédération des Ecoles d'herboristerie

12h30 – 14h00 : Déjeuner

Thématique 6 : Des métiers destinés au Bien-être

14h00 – 15h00 : Approche phénoménologique des teintures mères

15h15h45 : Fabienne Monier : hydrolats & eaux florales

15h45 – 16h00 : *Pause*

16h00 – 16h45 : Véronique Robin : Utilisation des huiles essentielles dans le côlon irritable

16h45 – 17h35 Comment faire face aux défis de l'herboristerie aujourd'hui : des herboristes témoignent :

Herboriste 1 : Cyril Coulard (Père Blaise) : 20 minutes

Herboriste 2 : Charles Demau (Tisanier d'oc) : 20 minutes