



Terracoopa

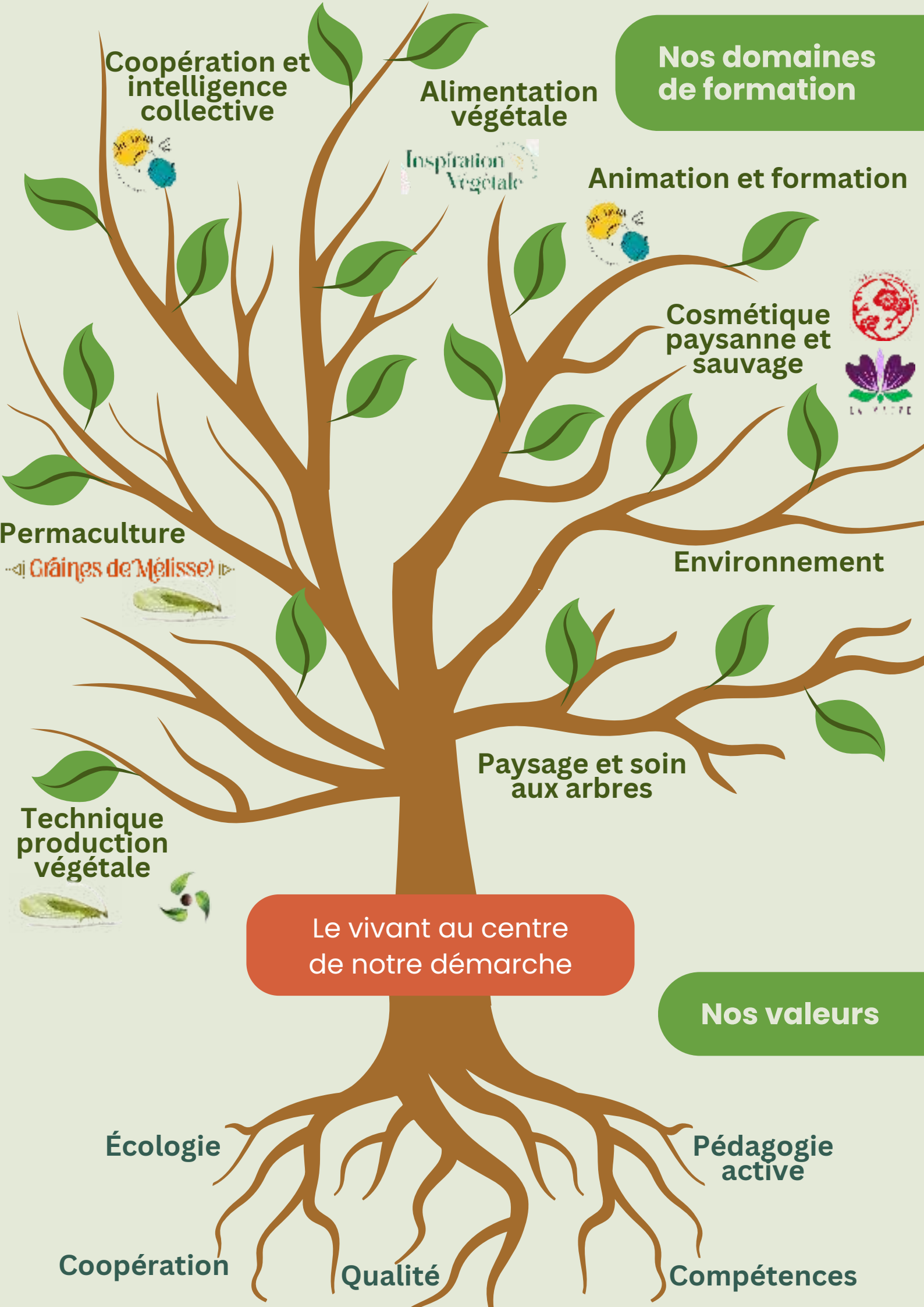
Cultiver Ensemble

Organisme de Formation en Agroécologie et Intelligence Collective



TERRACOOPA

SARL 539 410 688, OF 91 34 07 96 73 4
Pôle RÉALIS, 710 rue Favre de Saint Castor
CS 17406 - 34184 MONTPELLIER CEDEX 4



Nos domaines de formation

Coopération et intelligence collective

Alimentation végétale

Animation et formation

Cosmétique paysanne et sauvage

Environnement

Paysage et soin aux arbres

Permaculture

Technique production végétale

Le vivant au centre de notre démarche

Nos valeurs

Écologie

Pédagogie active

Coopération

Qualité

Compétences



« Graines de Mélisse »





Nos formations



Techniques de production végétale

- Maraîchage sur Sol Vivant - 4h/mois
- Autoproduction de semences et sélection améliorative - 3j
- Technique de compostage - 5j



Coopération

- Animer des réunions efficaces et participatives - 2j
- Prendre des décisions collectivement - 1j
- Travailler en équipe coopérative - 1j
- Faire équipe autour d'un projet commun - 2j
- Favoriser l'implication dans sa structure et/ou des publics - 2j
- Animer et accompagner une équipe - 2j
- Découvrir des méthodes et outils de gestion de projets - 1j
- Coopérer en intelligence collective : repères, attitudes et outils - 2j
- Animacoop (Outils Réseaux) - 75h sur 3 mois



Animation et Formation

- Devenir Animateur·ice de sortie botanique - 4j
- Formation de formateur·ice (niv 1) - 3j
- Formation de formateur·ice (niv 2) - 1j



Permaculture

- Permaculture et Accompagnement de Projet - sur mesure
- Initiation à la Permaculture - 2/3j
- Permaculture Appliquée - sur mesure
- Permaculture Coaching : Cours particuliers - sur mesure
- Devenir Pépiniériste & Créer son Jardin Forêt - 5j
- Devenir autonome sur la création & l'entretien de ses outils à la forge - 3j
- Cours Certifié de Permaculture (CCP) - 72h min
- Stages à l'étranger (Portugal, Maroc)



Graines de Mélisse

Alimentation végétale

- Pâtisseries et desserts simples et naturels - 2j
- Gâteaux de voyage - 2j
- Gâteaux d'évènements sans allergènes et naturels - 2j
- Initiation à la cuisine végétarienne - 2j



Cosmétique paysanne et sauvage

- Création de cosmétiques à base de plantes - 5j



Qui sommes nous ?

Les entrepreneur·e·s de Terracoopa vous transmettent leurs **savoirs et compétences** à travers une gamme de formations pour la **transition écologique des territoires** et le développement de l'**intelligence collective**.

Chaque formation est conçue et dispensée par un·e spécialiste du sujet. Tou·s·tes nos formateur·trice·s sont des **professionnel·le·s en activité**, iels favorisent la **pédagogie active**, la **pratique** et le terrain tout en apportant le contenu théorique nécessaire. **Innovantes et originales**, nos formations vous apportent des compétences techniques et pratiques pour mener à bien vos projets professionnels. En participant à nos formations vous retrouverez les valeurs humaines et la **convivialité** qui caractérise Terracoopa.

Vous trouverez nos formations déjà existantes dans notre catalogue, d'autres peuvent être conçues sur mesure contactez-nous pour en savoir plus.

Comment financer nos formations ? Qui contacter ?

- Vous êtes salarié·e d'entreprise ? Votre **OPCO**
- Vous êtes demandeur·se d'emploi ? **France Travail**
- Vous êtes porteur·se de projet agricole ou agriculteur·trice installé·e ? **Vivéa**

Une seule de nos formations est finançable CPF :
Permaculture et Accompagnement de Projet



Accessibilité des formations

Les formations en salle sont accessibles pour des personnes en situation de handicap, pour les formations sur le terrain contactez-nous pour connaître leur accessibilité.

NOUS CONTACTER :

Mail : contact@terracoopa.com

Site : <https://www.terracoopa.net/>





Cristine Lateule - le jardins de pic épeiche



Christine Lateule, fille d'agriculteur-ices depuis des générations a toujours été en lien avec la nature et sensible à l'écologie. Riche d'expérience de voyages, de montagne et de cuisine elle est installée dans un petit village des Cévennes.

Elle cultive des plantes médicinales et aromatiques qu'elle transforme en cosmétiques fermiers, de la simple macération à la distillation en passant par la saponification à froid.

Les formations du jardin du pic épeiche vous propose de rentrer avec elle dans le monde extravagant et sensible des fleurs et de leur transformation en cosmétique. Cristine vous emmène sur le terrain de l'écologie appliquée aux cosmétiques naturels en vous initiant aux techniques de transformation de plantes et de matières premières de qualité en produits cosmétiques uniques.

Vous pourrez trouver **plus d'informations** et ses produits sur la boutique en ligne de Terracoopa.

Solène Passemard - La Mauve



Solène Passemard a créé La Mauve en mars 2020 afin de proposer des ateliers et balades autour des plantes sauvages comestibles et médicinales.

La compréhension des principes actifs des plantes, molécules dotées de propriétés médicinales, est apportée par son doctorat en chimie médicinale.

Solène a ensuite suivi la formation du *Cueilleur du Chemin de la Nature*, complétant ainsi ses connaissances sur la botanique et l'usage des plantes aux milles vertus. En tant que formatrice, ses sujets d'expertise se tournent vers une formation "Animateur·ice de sorties botaniques" ainsi qu'une formation "Création de cosmétiques à base de plantes".

Le concept de La Mauve s'élargit à la création d'un support pédagogique : un jardin botanique à Aubais.





Samantha Seropian - Graines d'Arre

Graines d'Arre est une petite exploitation agricole dans les Cévennes Gardoises. Samantha y cultive un jardin de semences de façon biologique et sur sol vivant, sans mécanisation ni intrants. Elle sélectionne ses variétés potagères, aromatiques et florales d'année en année pour proposer une gamme de semences paysannes : libres de droit, reproductibles et non modifiées.

Les formations Graines d'Arre ont pour vocation à accompagner les professionnel·les maraîcher·es, pépiniéristes ou transformateur·ices à intégrer l'autoproduction de semences dans leurs modes de production et dans leur modèle économique.

De la planification des cultures à la valorisation commerciale, en passant par la sélection améliorative, l'extraction, le tri, la conservation des semences, il s'agira d'apprendre par la pratique à travers un cycle de formations étalées sur l'année.

Plus d'infos : <https://www.facebook.com/graines.d.arre>

Auriane Aprile



Pâtissière passionnée, Auriane apprend la pâtisserie traditionnelle au sein de l'entreprise familiale, implantée sur Sète depuis 4 générations, ainsi qu'à travers ses expériences professionnelles de Cheffe à Tokyo et Paris pour la Maison Ladurée.



Elle crée en 2023 Inspiration Végétale®, une école où elle enseigne aux professionnel·les la Pâtisserie Alternative : végétale, sans gluten, à indices glycémiques bas et vraiment naturelle ! À base d'ingrédients biologiques, locaux et sans aucun ingrédient ultra transformé. Les formations professionnelles innovantes proposées reflètent son engagement en faveur de pratiques plus saines, durables et respectueuses du vivant. Venez découvrir les bases d'un nouveau savoir-faire, aux travers des modules ouverts à tous·tes les professionnel·les du culinaire, quel que soit votre niveau en pâtisserie, pour une gourmandise sans limite !

Plus d'infos : @inspiration.vegetale

Mail : auriane.aprile@gmail.com



Mélissa Belot < Graines de Mélisse >

Mélissa Belot a créé Graines de Mélisse en 2021.

Graines de Mélisse a plusieurs fonctions : organiser des formations en permaculture et agroécologie & conceptualiser des designs en permaculture qu'ils implantent.

Graines de Mélisse a pour objectif de promouvoir la

permaculture et l'agroécologie afin d'aller progressivement vers une transition de nos sociétés. Partager la connaissance, créer du lien entre toutes et tous ainsi que valoriser la coopération sont des valeurs qui leur sont chères. Ils souhaitent proposer des formations qui s'adressent à tout public pour pouvoir créer ensemble le monde de demain.

Les formations proposées ainsi que les designs réalisés ont un même objectif, celui de sensibiliser, accompagner et transmettre les connaissances liées à la vision permaculturelle au sens large afin de pouvoir se lancer dans la création holistique de systèmes agricoles mais aussi économiques et sociaux.

Plus d'infos : <https://www.grainesdemelisse.com>

Tel : 06.23.85.67.31

Mail : grainesdemelisse@gmail.com

Kris French - Krisope Permaculture



Kris French vous accompagne dans votre parcours professionnel avec des outils pédagogiques ludiques dans un jardin-forêt expérimental. Son école, c'est la nature. Son inspiration, c'est vous. Sa mission, c'est de faire découvrir la permaculture avec innovation et créativité. Kris partage 15 ans d'expérience en tant qu'animatrice, formatrice, et permacultrice d'arbres

fruitiers et de plantes médicinales. Installée depuis 2013 sur un hectare en bord de la forêt communale de Clapiers, Krisope vous propose plusieurs formats de formation: le coaching pour les particuliers, la formation professionnelle avec accompagnement de projet, les ateliers auprès des écoles, et des animations tout public. Les programmes sur mesure permettent de découvrir la permaculture à votre rythme et sur vos terrains.

Plus d'infos : [@krisope.permaculture](https://www.krisope.permaculture)

Tel : 06.82.07.70.93

Mail : krisope.permaculture@gmail.com



Julie Rodriguez – Junouslie



Après être passée d'éducatrice spécialisée à cofondatrice de la Ferme Urbaine Collective de la Condamine puis animatrice réseau du supermarché coopératif La Cagette, c'est tout naturellement que Julie a souhaité mettre à profit ses expériences collectives et coopératives afin d'accompagner équipes, collectifs et individus.

Pour cela elle propose des formations et des accompagnements autour des thématiques liées au « faire ensemble » : intelligence collective, gouvernance horizontale, coopération...

Julie pense les collectifs et les individus qui les compose comme des organismes vivants à part entière dont il faut prendre soin. Pour cela il lui semble primordial de les accompagner dans leur libre arbitre et leur pouvoir d'agir par des méthodes de pédagogie active. Elle s'appuie également sur de la facilitation graphique pour rendre les contenus et les réflexions collectives plus ludiques et appropriables. Elle propose des formations et accompagnements qui peuvent être sur mesure en fonction de vos besoins.

Plus d'infos : junouslie.fr **Mail :** junouslie@mailo.com **Tel :** 06.61.48.39.44

Formacompost



Formacompost propose des formations sur le processus de compostage, la vie des sols et les matières organiques. Ils interviennent auprès des Chambres d'Agriculture, CIVAM et collectivités locales afin de former les agriculteur·ices et les acteur·ices du territoire aux nouvelles pratiques agricoles et les sensibiliser aux enjeux de valorisation des déchets verts.

Forts de leur pratique au quotidien de la gestion circulaire des ressources, ils proposent aux entreprises et collectivités locales de sensibiliser et former leurs équipes aux principes et opportunités de l'économie circulaire par des jeux d'entreprise qui contribuent de façon ludique et collaborative à transformer durablement les organisations

Grâce à leur équipe pluridisciplinaire, ils produisent également des formations sur-mesure dans le domaine de l'agroécologie ou l'économie circulaire pour répondre à vos besoins.

