

#### SARL L'ENVIROTHÈQUE

Organisme de formation  
professionnelle

**Former, produire et  
accompagner les  
professionnels au service  
des territoires.**

#### COORDONNÉES

150 Route de la Mairie  
74130 Contamine-sur-Arve  
06 71 71 26 20  
[www.envirotheque.fr](http://www.envirotheque.fr)

#### MENTIONS

SIRET : 831 969 944 00014  
N° déclaration d'activité :  
84 74 03419 74

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.  
N° Qualiopi : 2021/96659.1

# PROGRAMME DE FORMATION

## Végétal local et restauration écologique des milieux

### Formation professionnelle

### Pourquoi suivre cette formation ?

Les projets de restauration écologique accordent une place croissante aux végétaux d'origine locale afin de préserver la biodiversité, renforcer la résilience des écosystèmes et améliorer la réussite des aménagements.

Au-delà du simple choix des espèces, la réussite d'un projet repose sur la compréhension du fonctionnement des milieux naturels, des notions de provenance génétique, des techniques de collecte et de production des végétaux ainsi que des méthodes de mise en œuvre sur le terrain.

Cette formation permet d'acquérir une vision globale de la filière « Végétal local », depuis la collecte des graines jusqu'à leur utilisation dans les projets de restauration écologique.

Alternant apports techniques, visites de terrain, découverte d'une pépinière spécialisée et études de cas, elle apporte aux participants des outils directement mobilisables dans leurs projets d'aménagement.

### Public concerné

Cette formation s'adresse notamment :

- aux entreprises du paysage ;
- aux bureaux d'études ;
- aux collectivités territoriales ;
- aux syndicats de rivière ;
- aux gestionnaires d'espaces naturels ;
- aux pépiniéristes ;
- aux associations environnementales ;
- aux techniciens en charge de projets de restauration écologique.

## Prérequis

Aucun prérequis technique n'est exigé.

Une connaissance générale des végétaux constitue un atout sans être indispensable

## Accessibilité



L'Envirothèque s'engage à favoriser l'accès de ses formations aux personnes en situation de handicap.

Toute situation particulière sera étudiée en amont de la formation afin d'envisager les adaptations pédagogiques ou organisationnelles nécessaires.

Référente handicap mutualisée : **Rachel MALINIE** – CFPPA de Contamine-sur-Arve  
**0450036201**.

## Organisation de la formation

**Durée** : 2 journées – 14 heures

**Nombre de participants** : De 4 à 10 stagiaires.

**Lieu** : Sur le site du commanditaire ou sur une plateforme pédagogique adaptée.

**Dates** : Définies avec le commanditaire en fonction des besoins de la structure.

**Intervenant** : Formateur spécialisé en Génie écologique et entretien des berges.

## Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- **Comprendre les enjeux de la restauration écologique** et le rôle des végétaux d'origine locale dans les projets d'aménagement.
- **Identifier les différentes étapes de la filière Végétal local**, depuis la collecte jusqu'à la production des plants.
- **Choisir les végétaux et les techniques les plus adaptés** aux objectifs écologiques et aux caractéristiques du site.
- **Intégrer le végétal local dans un projet de restauration écologique** en tenant compte des contraintes réglementaires, techniques et environnementales.

Ces objectifs font l'objet d'une évaluation en fin de formation à l'aide d'une grille de d'observation d'un milieu naturel et de son analyse ainsi qu'une évaluation théorique des compétences.

## Déroulement pédagogique

### Accueil des participants

La journée débute par un temps d'échange permettant de présenter les objectifs de la formation, le déroulement de la journée et les attentes des participants.

Le formateur recueille l'expérience des stagiaires afin d'adapter les situations pédagogiques au niveau du groupe.

---

### Séquence 1 — Comprendre la restauration écologique

- biodiversité et fonctionnalité des milieux ;
- continuités écologiques ;
- enjeux du changement climatique ;
- restauration écologique et renaturation ;
- réglementation ;
- exemples de réalisations.

---

### Séquence 2 — Comprendre la filière Végétal local

- origine génétique des végétaux ;
- principe du label Végétal local ;
- régions de provenance ;
- intérêts écologiques ;
- limites et précautions d'utilisation ;
- retours d'expérience.

---

### Séquence 3 — De la graine au plant

Les participants découvrent :

- recherche des stations de collecte ;
- autorisations ;
- choix des arbres semenciers ;
- techniques de collecte ;
- traçabilité ;
- nettoyage des graines ;
- stockage ;

- multiplication ;
  - repiquage ;
  - élevage des plants ;
  - visite de la pépinière.
- 

## Séquence 4 — Intégrer le végétal local dans un projet

Seront abordés :

- comment raisonner les plantations ;
- quelles espèces choisir ;
- densités ;
- préparation du sol ;
- gestion des chantiers ;
- entretien ;
- suivi ;
- exemples de projets.

Retours d'expériences :

- Bord de giffre ;
  - Autoroute ;
  - SM3A ;
  - SILA – zone humide.
- 

## Séquence 5 — Études de cas

Par groupes.

Les stagiaires reçoivent un projet.

Ils doivent :

- analyser le site ;
- définir les enjeux ;
- proposer les espèces ;
- justifier les provenances ;
- présenter leur stratégie.

## Méthodes pédagogiques

La formation alterne :

- exposés interactifs ;
- visites de terrain ;
- découverte de la pépinière de production ;
- démonstrations ;
- études de cas ;
- échanges d'expérience ;
- ateliers de réflexion.

## Moyens pédagogiques et techniques

La formation mobilise notamment :

- pépinière de production ;
- sites de collecte ;
- chantiers de restauration écologique ;
- collections de graines ;
- jeunes plants ;
- documents techniques ;
- études de cas ;
- retours d'expérience de l'Envirothèque.

Le matériel du commanditaire peut être utilisé afin de favoriser un transfert immédiat des compétences.

## Modalités d'évaluation

Les compétences sont évaluées tout au long de la formation lors des observations de terrain, des études de cas et des chantiers pédagogiques.

### Évaluation formative

- quiz interactif (Kahoot) permettant de vérifier l'acquisition des principales notions techniques.

### Évaluation finale

Étude de cas professionnelle.

À partir d'un projet réel de restauration écologique, les participants analysent les enjeux du site et proposent une stratégie d'utilisation du végétal local en argumentant leurs choix.

Cette évaluation permet de mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques présentés dans ce programme.

## Documents remis

À l'issue de la formation, chaque participant reçoit :

- une attestation de formation ;
- les supports pédagogiques utilisés pendant la formation (selon les modalités définies par le commanditaire).

## Équipements demandés

Les participants devront disposer :

- d'une tenue confortable adaptée aux activités en salle et en extérieur ;
- de chaussures de marche ou de sécurité selon les sites visités ;
- de vêtements adaptés aux conditions météorologiques (veste de pluie, protection solaire...) ;
- d'un carnet de notes et de matériel d'écriture.

Selon les ateliers pratiques proposés (collecte de graines, visite de pépinière, chantier de restauration écologique...), des gants de protection pourront être utiles. Les équipements spécifiques éventuellement nécessaires seront précisés par le formateur avant le début de la formation.

L'ensemble du matériel pédagogique, des échantillons végétaux et des supports techniques nécessaires au bon déroulement de la formation est fourni par l'Envirothèque.

## Les points forts de cette formation

- Une formation animée par un producteur labellisé Végétal local®.
- La découverte concrète de l'ensemble de la filière, de la collecte des graines à la production des plants.
- Des retours d'expérience issus de nombreux projets de restauration écologique conduits en Auvergne-Rhône-Alpes.
- Une approche conciliant biodiversité, techniques professionnelles et faisabilité opérationnelle.
- Une pédagogie fondée sur des études de cas directement inspirées de projets réels.

## Contact

SARL L'ENVIROTHERQUE  
150 Route de la Mairie 74130 CONTAMINE S/ ARVE  
[www.envirotheque.fr](http://www.envirotheque.fr)

Corentin RIVIERE  
[c.riviere@envirotheque.fr](mailto:c.riviere@envirotheque.fr)  
0671712620