



Formation Professionnelle

APPROFONDIR LES CONNAISSANCES

ENRICHIR SES COMPETENCES

L'association l'Œil aux aguets propose différents types de formations dans le domaine de l'environnement.

Depuis janvier 2025, l'association est certifiée QUALIOPi au titre de ses actions de formation. C'est un engagement fort qui garantit la meilleure qualité possible de prestation de formation.

C'est au sein de son parc à thème "Au Pays des Traces", à Saint-Lizier (Ariège), que les différentes formations sont proposées.

www.paysdestraces.fr



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification Qualiopi a été délivrée au titre des actions de formations





NOS FORMATEURS :

Lliory Orengo

La nature a attiré mon œil, dès mon plus jeune âge !

Depuis, je ne cesse de la découvrir autant qu'elle ne cesse de m'émerveiller !

De nombreuses activités, comme le pistage, la cueillette, la prospection, le jardinage, la randonnée ou encore la chasse et la pêche, me permettent d'être au cœur de cet environnement incroyable.

Chacune de mes sorties développe un peu plus cette passion, ancrée depuis longtemps, que je vous propose de venir partager sur nos journées où le terrain prend une grande place.

L'ichnologie, les traces au Service de l'animation

Formation autour des traces et indices
Apport de l'ichnologie dans les métiers
de l'environnement, 7 h
27 mars ou 16 octobre 2026

A travers cette formation d'une journée, théorie et pratique seront abordées afin d'utiliser l'ichnologie et mettre en pratique l'identification et le moulage de traces en animation nature.

- Rechercher, observer et identifier des traces et indices de présence d'animaux afin de les reconnaître
- Conserver une « trace » d'empreinte afin de la récupérer via les méthodes de moulage au plâtre et utiliser ce fac simulé en animation nature comme matériel pédagogique.

Compétences visées :

- Présentation de l'ichnologie et des techniques de moulage et les possibilités d'intégration en animation nature
- Les différents types de traces, les indices de présence, les grands types d'animaux et leurs empreintes
- Les apports de l'ichnologie dans l'animation nature
- Techniques de moulage d'empreintes

Contenu de la formation :

- Introduction à la randonnée d'observation au cours d'une animation nature
- Les postures à adopter lors d'une randonnée d'observation et l'adaptation au public (adulte, ado, enfant, professionnel, scolaire...)
- Départ vers la forêt de proximité et mise en place d'une animation nature autour des traces sur le terrain
- La recherche d'indices de présence
- L'observation de traces
- Les empreintes animales en pleine nature, apprendre à les distinguer en fonction du substrat.
- Apprendre à transmettre les techniques de moulage sur le terrain
- Ré-utilisation des moulages en animation nature

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques
- Études de cas, exercices de détermination
- Sorties sur le terrain

Méthodes d'évaluation :

- Évaluation finale des acquis
- Bilan et clôture
- Remédiation suite à l'évaluation sommative
- Tour de table pour recueil des impressions et passation de l'évaluation de la satisfaction "à chaud"
- Remise des certificats de réalisation et attestations de compétences.

Prérequis :
aucun

Frais pédagogique :
Tarif professionnel : 80 €
Tarif individuel : Nous consulter
Lieu de formation : Au Pays des Traces (09)
Clôture inscription : 15 jours avant





NOS FORMATEURS :

Michel Ané

Attiré par la nature depuis ma plus tendre enfance, à 50 ans, lors d'une reconversion, j'ai créé mon premier rucher. Ainsi depuis 15 ans, je suis au service de mes abeilles... que je sers avec plaisir... car ne vous méprenez pas, ce sont elles qui commandent !

Mais quoi de plus exaltant que de produire un miel de qualité, dans un environnement sain, tout en prenant soin de ce merveilleux insecte qu'est l'abeille !

Formation apicole débutant



Découverte de l'apiculture et des abeilles, 21 h

Du 18 au 20 mai 2026

Du 29 juin au 01 juillet 2026

Venez découvrir l'apiculture ! Trois jours de formation avec des cours théoriques, cours pratiques sur ruche vide et interventions sur ruches pleines, au sein d'un véritable rucher.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître l'abeille, son mode de vie, son environnement
- Créer son rucher, récolter son miel et son pollen
- Savoir capturer des essaims et faire ses propres essaims.

Compétences visées :

- Connaître les abeilles
- Connaître la production du miel
- Connaître les ruches
- Connaître le rôle d'un apiculteur

Contenu de la formation :

- Les abeilles et le miel
- L'apiculteur et son matériel
- La ruche et le rucher

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques
- Manipulation des ruches vides
- Manipulation des ruches pleines

Méthodes d'évaluation

- Principe d'auto-évaluation avant et en fin de formation avec remise d'attestation
- Échanges tout au long de la formation

Prérequis :
aucun

Frais pédagogique :

Tarif professionnel : 630€

Tarif individuel : Nous consulter

Lieu de formation : Au Pays des Traces (09)

Clôture inscription : 1 mois avant



NOS FORMATEURS :

Anne Mathon

Installée dans les Pyrénées ariégeoises après 10 années passées au Canada, je me consacre à la production de plantes médicinales et à la transmission de ce savoir à travers des ateliers immersifs, des conférences, des stages et des sorties en nature.

Mes ateliers sont conçus pour vous offrir une véritable immersion dans l'univers fascinant des plantes comestibles et médicinales, un apprentissage pratique et accessible pour tous, du débutant au plus expérimenté.



Les plantes sauvages comestibles

Cueillette et cuisine de
plantes sauvages comestibles,

2 jours : 14h

Du 22 au 23 mai 2026

Du 11 au 12 juin 2026

Ce stage de deux jours est une immersion totale dans le monde des plantes sauvages comestibles, une invitation à renouer avec la nature et à apprendre à identifier, récolter et cuisiner les plantes qui nous entourent.

À travers des ateliers pratiques en extérieur, les participants découvriront les meilleures pratiques de cueillette sécuritaire, apprendront à cuisiner les plantes sauvages sur un feu de camp, et à les transformer en recettes savoureuses et produits à conserver pour l'hiver. Que vous soyez débutant ou passionné, cette formation vous permettra de développer des compétences pratiques.

Prérequis :
aucun

Compétences visées :

- Reconnaître de nouvelles plantes sauvages comestibles en nature, dans différents milieux
- Lister les règles sécuritaires de la cueillette sauvage.
- Élaborer des recettes crues et cuites à partir des plantes cueillies.
- Concevoir des breuvages faits maison avec des plantes sauvages.
- Cuisiner les plantes sauvages sur un feu de campement.
- Réaliser des transformations des plantes sauvages à conserver chez soi pour prolonger les bienfaits.

Contenu de la formation :

- Les étapes de la cueillette sécuritaire en nature : identification des plantes dans différents milieux, ramassage adéquat, triage des plantes.
- Les méthodes de cuisine sur un campement et en cuisine traditionnelle pour cuisiner les plantes sauvages comestibles.
- Les techniques de conservation des plantes sauvages : transformations pour la conservation (sels, huiles, conserves maison).

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques sur le terrain (reconnaissance des plantes, récolte) et en cuisine (cuisine de groupe, transformations).
- Méthodes pédagogiques actives et expérientielles, basées sur l'observation directe, la pratique et l'échange.
- Mise à disposition de supports pédagogiques pratiques (fiches de reconnaissance des plantes, recettes, conseils de transformation).

Méthodes d'évaluation :

- Principe d'auto-évaluation avant et en fin de formation avec remise d'attestation
Échanges tout au long de la formation

Frais pédagogique :

Tarif professionnel : 450€

Tarif individuel : Nous consulter

Lieu de formation : Au Pays des Traces (09)

Clôture inscription : 1 mois avant



NOS FORMATEURS :

Louis Velin

Formateur et passionné de vie sauvage, j'ai acquis une expertise dans les pratiques ancestrales de survie et de fabrication d'outils naturels au travers des immersions prolongées dans les forêts scandinaves et lapones.

Spécialiste de la taille de silex, de l'art du feu par friction, du tannage de peaux et de la fabrication d'outils primitifs, je transmets ces connaissances avec pédagogie et enthousiasme à travers des stages immersifs en pleine nature.

Mon approche pédagogique allie théorie et pratique, offrant ainsi aux participants une expérience complète et concrète de retour aux gestes ancestraux.



Stage de tannage

Transformer une peau, savoir faire
autour du tannage, 3 jours : 21 h
Du 7 au 9 septembre 2026

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant enrichir ses connaissances en techniques ancestrales ou se rapprocher de leurs valeurs écologiques et artisanales. Elle est ouverte à tous, qu'ils soient débutants ou possédant déjà une certaine expérience. Elle peut également convenir aux professionnels de l'animation : formateurs, animateurs, éducateurs désirant enrichir leurs compétences pratiques et toute personne intéressée par la préhistoire, la transformation de matières premières animales et l'autonomie.

Compétences visées :

- Autonomie : Les stagiaires doivent acquérir une indépendance dans le processus de tannage et être capables d'effectuer les étapes du tannage seuls.
- Organisation : Capacité à organiser son travail de manière efficace, en respectant les étapes du tannage et la gestion des matériaux.
- Polyvalence : Développement de la capacité à utiliser différents outils et techniques pour transformer la peau.
- Sens pratique : Maîtrise des gestes nécessaires pour transformer une peau en un matériau durable et fonctionnel.

Contenus de la formation :

- Introduction au tannage ancestral : Présentation des techniques ancestrales de tannage de la peau et des matériaux naturels utilisés (silex, graisse animale, bois).
 - Préparation de la peau : Apprendre à enlever les membranes, fascias et graisses restantes sur la peau avant de la transformer.
 - Utilisation d'outils préhistoriques : Techniques d'utilisation des grattoirs en silex, bois et os pour traiter et travailler la peau.
 - Transformation de la graisse et de la cervelle : Fabrication d'une bouillie à partir de cervelle animale et application de la graisse sur la peau pour la rendre souple et durable.
 - Fumage de la peau : Techniques pour fumer la peau afin de la rendre imputrescible et résistante à l'eau.
 - Assouplissement de la peau : Apprentissage de la méthode manuelle pour assouplir la peau.
- Couture des peaux : Apprendre à coudre les peaux ensemble pour fabriquer un tipi ou d'autres objets.
- Allumage du feu par friction : Apprentissage de la technique du feu par friction pour cuire la cervelle
 - Fabrication d'objets en peau : Pratique de la couture des peaux pour réaliser des objets utiles comme un tipi

Méthodes pédagogiques:

- Pédagogie active et démonstrative avec des temps de pratique et d'échanges.
- Utilisation de supports pédagogiques tels que des grattoirs en silex, des peaux d'animaux et des outils traditionnels.
- Alternance de théorie et de pratique, avec un accompagnement personnalisé.

Méthodes d'évaluation :

- Suivi de l'évolution des stagiaires à travers les différentes étapes du tannage
- Bilan de fin de stage et évaluation de la satisfaction des participants sur les compétences acquises.
- Tour de table et retour sur l'expérience à chaud
- Evaluation des acquis à froid pour mesurer l'appropriation des compétences.
- Remise des certificats de réalisation et attestations de compétences.

Prérequis :
aucun

Frais pédagogique :

Tarif professionnel : 630€

Tarif individuel : Nous consulter

Lieu de formation : Au Pays des
Traces (09)

Clôture inscription : 1 mois avant





NOS FORMATEURS :

Jean-Louis Orengo

Formateur et conférencier sur l'ichnologie, je suis un pisteur autodidacte, passionné d'ichnologie, accompagnateur en moyenne montagne. Lauréat du Défi Jeune, je réalise ma première expédition au Québec où je piste la faune locale et perfectionne les techniques de moulage dans la neige.

Engagé dans l'éducation, j'aime transmettre ma passion. Président de l'association L'Œil Aux Agnets et gérant de la société Model'Nature*, j'initie le projet "Au Pays Des Traces" à Saint-Lizier. Je conçois des objets innovants pouvant réduire l'impact de l'homme sur l'environnement : les couverts Georgette et George.

Lors d'un voyage au Sahara, je développe une technique de moulage sur le sable, c'est au Canada que je découvre une méthode de moulage aquatique et c'est dans les Pyrénées, que je conçois mes premiers pièges à traces. Je projette d'écrire un livre sur l'ichnologie et de construire un conservatoire international des traces.

*Créations d'outils à caractères éducatifs et scientifiques

L'ichnologie Science du pistage et de l'observation



Prérequis : aucun

Traces et indices dans les Pyrénées, 35 h
Du 30 novembre au 4 décembre 2026

L'ichnologie est une science qui se déploie en quatre étapes clés.

La première étape, la recherche et la découverte, consiste à observer attentivement les éléments inhabituels dans notre environnement, ce qui devient un réflexe pour ceux qui y sont sensibilisés.

Ensuite, l'identification permet de déterminer quel élément a laissé une trace.

La troisième étape, l'interprétation, analyse la trace en fonction de divers critères comme sa forme et sa position, révélant ainsi son histoire. Cette étape dépend beaucoup de l'expertise de l'observateur. Enfin, la conservation souligne l'importance de préserver ces traces pour les étapes précédentes.

L'ichnologie offre donc une manière originale d'observer notre environnement, favorisant l'apprentissage par l'observation et l'interprétation.

Compétences visées :

- Reconnaître l'origine des traces et apprendre à interpréter leur histoire
- Relever des traces sur différents supports
- Utiliser l'ichnologie comme vecteur de développement du sens de l'observation

Contenu de la formation :

- Traces et indices de la faune
- Traces et indices de l'Homme
- Traces et indices des éléments naturels
- Méthodes d'animation en présence de publics variés (enfants, adultes, personnes en situation de handicap, grand public)

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques
- Études de cas, exercices de détermination
- Sorties sur le terrain
-

Méthodes d'évaluation :

- Principe d'auto-évaluation avant et en fin
- de formation avec remise d'attestation
- Échanges tout au long de la formation.

Frais pédagogique :

Tarif professionnel : 1050 €

Tarif individuel : Nous consulter

Lieu de formation : Au Pays des Traces (09)

Clôture inscription : 02/11/2025



TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR



Conseils pratiques

L'hébergement a lieu à "La tanière des débrouillards" installé au sein du parc à thème Au Pays des Traces (Possibilité d'être hébergé la veille).

La restauration s'adapte aux contraintes de la formation. Notre prestataire est le restaurant Horizon 117 à Lorp Sentaraille. Les repas sont servis à la Tanière des débrouillards.

Merci de retourner le bulletin d'inscription par formation et par stagiaire avant la date de fin des inscriptions . Le retour des bulletins d'inscription dûment remplis est nécessaire pour valider votre inscription.

Tarif 2026	Frais Pédagogique	Hébergement & Petit déjeuner		Restauration	
		Hébergement la veille (petit dej du lendemain compris)	Hébergement pendant la formation (à partir de la nuit du jour de formation jusqu'au matin du dernier jour de formation)	Forfait Déjeuner	Forfait Diner
Les traces au service de l'animation 27 mars ou 16 octobre , 7h	80€	35 €			
L'apiculture et les abeilles 21h : du 18 mai 9 h au 20 mai, 17h 21h : du 29 juin 9 h au 1er juillet, 17h	630€ 630€	35€ 35€	70€ 70€	48€ 48€	40€ 40€
Les plantes sauvages comestibles 14h : du 22 mai 9 h au 23 mai, 17h 14h : du 11 juin 9 h au 12 juin, 17h	450€ 450€	35€ 35€	35€ 35€	32€ 32€	20€ 20€
Stage de tannage 21h : du 7 septembre 9h au 9 septembre, 17h	630€	35€	70€	48€	40€
L'ichnologie, science du pistage et de l'observation 35h : du 30 novembre, 9 h au 4 décembre, 17h	1050€	35€	140€	80€	80€

Bulletin d'inscription Formation

Inscription : à titre professionnel (dans le cadre de la formation professionnelle continue) à titre individuel

Stage :

Mme M. Nom : Prénom :

Adresse postale du stagiaire :

Code Postal : Commune :

Téléphone portable du stagiaire * :

Email du stagiaire * :

* Indispensables pour vous faire parvenir toutes les informations pratiques concernant votre venue et le déroulement du stage (horaires, programme, co-voiturage, ressources pédagogiques).

Dans le cadre d'une inscription à titre professionnel, complétez les éléments ci-dessous.

Nom de votre structure :

Statut de votre structure : Collectivité, établissement public Entreprise Association Auto-entrepreneur

Nom de votre correspondant administratif * :

Adresse de votre structure * :

Code Postal : Ville :

Téléphone de votre structure * :

Email de votre correspondant administratif * :

* Indispensables pour transmettre les documents administratifs dont la convention de stage et les conditions générales de vente.

Êtes-vous d'accord pour être photographié pendant les stages et moments conviviaux ? Oui Non

Êtes-vous d'accord pour que ces images soient utilisées dans les supports de communication de l'association l'oeil aux aguets? (catalogue des formations, site Internet, page facebook et autres réseaux et newsletter) Oui Non

Bulletin à retourner complété avec votre règlement
à l'association l'Œil aux aguets, 8 route de Miguet, 09190 Saint-Lizier
Email : info@paysdestraces.fr Tél : 05 61 66 47 98

Bulletin d'inscription hébergement et restauration

Stage :

Mme M. Nom :

Prénom :

Hébergement :

Oui Non

Hébergement la veille de la formation :

Oui Non

* Indispensables pour vous faire parvenir toutes les informations pratiques concernant votre venue et le déroulement du stage (horaires, programme, co-voiturage, ressources pédagogiques).

Restauration :

Forfait déjeuners Forfait diners Non

Si restauration, merci de nous préciser :

Menu non végétarien Menu végétarien

Allergies alimentaires :

Covoiturage : pour faciliter le covoiturage, souhaitez vous communiquer vos coordonnées aux autres stagiaires Oui Non

Ville de départ :

Aménagement : Votre situation nécessite-t-elle des aménagements spécifiques pour participer à la formation ? *

*Dans ce cas, un contact téléphonique au 05 61 66 47 98 sera nécessaire pour préciser la demande.



Association l'Oeil aux aguets

**8 route de Miguet
09190 Saint-Lizier
Tél : 05 61 66 47 98**

www.paysdestraces.fr

info@paysdestraces.fr