

LEPETITPAS Claire

23/02/94



Quartier Parrou
65200 TREBONS
06 04 14 54 12
claire.mac@orange.fr

CURSUS

2014-2019

Validation des 6 années de pharmacie

Modules « libres » choisis : Homme et son environnement, Mycologie de terrain

09-2018

Formation d'Ethnopharmacologie organisée par la SFE Société Française d'Ethnopharmacologie : plantes médicinales et médecines traditionnelles du 21^{ème} siècle à Metz (57000)

2019-2020

-Thèse de phytothérapie: L'Astragale, *Astragalus membranaceus*, études botanique, pharmacologique et son utilisation en officine en France.

-DU de botanique de terrain organisé par la SBN Société botanique de France en lien avec l'Université de Picardie Jules Verne (interrompu pour cause de COVID)

-Formation MOOC mycologie

-Avril à mi octobre: contrat saisonnier dans une exploitation maraîchère (moins de 1 hectare cultivé), model bio intensif: sur planches permanentes (type Coleman, Fortier) ou à plat sans aucun travail du sol (type MSV), permaculture (association de culture, couvert végétaux), agroforesterie, non mécanisé.

Travail effectué: plantations, semis, récolte, désherbage, tuteurage, égourmandage, travail des planches de cultures, débroussailleuse, distribution à l'Amap...

-Mi octobre à mi janvier: « woofing » à la ferme "Esquiros"

Travail effectué: avec les chèvres (une trentaine), traite à la main, soins, clôtures, fabrication de fromage lactiques.

BENEVOLAT / ASSOCIATIF

2018-2020

Bénévolat Ferme du plateau de Haye, ferme pédagogique permaculture (Nancy 54320)

Sorties naturalistes avec les associations locales (Meurthe et Moselle, Vosges) :

Mirabel (inventaire faune et flore), Hirrus (les bêtes aquatiques), La ferme aux herbes (cueillettes sauvages), Bleu et sauvage (transformation de plantes médicinales, comestibles issus de cueillettes sauvages) ...

Sorties botaniques avec Floraine (association des Botanistes de Lorraine) : inventaires floristiques sur toute la Lorraine par maillages

Sorties mycologie avec l'Amyphar (Association des pharmaciens mycologues) : champignons toxiques, comestibles, interactions avec l'environnement

COMPETENCES EXTERNES

Logiciel Microsoft Word, Excel, Powerpoint...

Langues pratiquées (niveau B2): anglais, espagnol

Permis B (voiture personnelle)

COMPETENCES INTERNES

Aptitude à travailler en équipe

Rigueur, sens de l'organisation et des responsabilités

Engagement inépuisable pour la préservation de l'environnement

Motivation forte pour acquérir des connaissances variées en vue d'être proche de l'autonomie alimentaire, au sein d'un collectif

Connaissances naturalistes, en botanique, en mycologie