

Découvrir « le pouvoir des fleurs » à l'école des plantes

Marie-Emmanuelle Lurkin a pris la tête de l'école des plantes à Ath, après le départ de son fondateur en 2021. Depuis, elle a formé des centaines de personnes à la phytothérapie européenne.

ATH/OEUDEGHIEU

Yves Vanopdenbosch, infirmier et phytothérapeute, a fondé « l'école des plantes » il y a 20 ans. C'est avec lui que Marie-Emmanuelle Lurkin, également infirmière, s'est formée en 2015. Au sein de cette école, on ne forme pas des herboristes, mais des phytothérapeutes, c'est-à-dire des professionnels qui utilisent des plantes médicinales pour « conserver ou restaurer la santé ».

« J'ai travaillé comme infirmière durant 20 ans, dont les six dernières années en oncologie sénologique, d'abord au CHU de Charleroi, ensuite à l'Institut Jules Bordet, à Bruxelles, » confie Marie-Emmanuelle Lurkin. « Durant ces années d'accompagnement des patientes dans leur combat contre la maladie, j'ai constaté à quel point certaines, une fois en rémission, ont du mal à se reconstruire et à reprendre pied après les lourds traitements qu'elles ont subi. Beaucoup pensent alors que le plus dur est derrière elles alors qu'il reste un difficile travail de reconstruction personnelle. Après un burn-out, j'ai décidé de quitter le milieu hospitalier pour développer une forme d'accompagnement basée sur l'écoute active, le massage, la réflexologie plantaire et les huiles essentielles. Outre le bien-être que cette approche peut leur procurer, elle permet également un suivi personnel dans le retour à la vie active et les difficultés qu'elles rencontrent. En 2015, j'ai



Après s'être formée au sein de l'école des plantes, Marie-Emmanuelle Lurkin en est devenue la directrice.

entamé ma formation en phytothérapie européenne auprès d'Yves. J'ai passé mon examen à la fin de l'année 2018. »

Au terme de son examen, Marie-Emmanuelle a fondé sa tisanerie à Oeu-deghien (Nos pensées sauvages), où elle propose des tisanes confectionnées à partir de plantes qu'elle cultive sur une petite parcelle de terrain. « En 2021, Yves a manifesté son envie de remettre son école des plantes. Il m'a contactée et m'a demandé si cela m'intéressait. J'ai immédiatement accepté sa proposition. Une forme d'écologie s'est mise en place : je l'ai suivi durant plusieurs cours, avant de reprendre officiellement l'école en septembre 2021. »

Un certificat, ou pas...
Les cours se donnent un



Marie-Emmanuelle Lurkin est tisanière : elle crée des tisanes à partir de plantes qu'elle cultive sur son terrain.

jour par mois et par groupe (sur base d'horaires préétablis). « À la base, nous n'avions qu'un groupe en formation, mais avec le Covid, nous avons remarqué un réel besoin d'autonomie et de reconnexion avec la nature. Nous avons observé un réel engouement pour notre formation. Désormais, nous formons deux groupes, à raison d'un jour par mois, par groupe. » Durant un cycle de trois ans, les étudiants, issus

de tous les horizons et de toutes les régions – certaines plus lointaines que d'autres – sont formés à cet art ancien. « Par cycle, je dispense 36 cours. Pour passer l'examen final, qui n'est pas obligatoire, l'élève doit avoir suivi au moins 32 cours. Certains élèves peuvent aussi venir librement suivre un cours qui les intéresse particulièrement. » En effet, à chaque session, trois plantes sont étudiées en profondeur :

sa famille botanique, ses principes actifs, ses contre-indications, son utilisation au quotidien, comment la cuisiner, mais aussi ce qu'elle apporte dans le jardin. Les élèves abordent ensuite une pathologie qui peut être soulagée grâce à ces plantes, puis terminent par un côté plus pratique avec une méthode de fabrication. « Une personne qui souffrirait par exemple d'insuffisance veineuse pourrait très bien assister au cours qui traite ce sujet, sans pour autant se lancer dans une formation complète. L'idée est que nos élèves puissent ensuite utiliser leurs acquis dans leur quotidien ; qu'ils puissent utiliser les plantes pour soigner leurs petits bobos, mais aussi améliorer leur vie de tous les jours. »

Des ateliers pratiques

En parallèle, à la belle saison, Marie-Emmanuelle propose aussi à ses élèves de participer à des ateliers qui se déroulent sur son terrain à Oeu-deghien lors desquels elle applique la théorie apprise en classe. « On y découvre la plante dans son milieu naturel, on la goûte en tisane, on la transforme et la cuisine en petits groupes. Cela nous permet d'appliquer ce que nous apprenons lors des cours. »

Les cours sont ouverts à tous et se donnent au Collège Saint-Julien à Ath.

PAULINE FOUCAUT &

» Pour plus d'informations : manu.ecoledesplantes@gmail.com ; www.ecoledesplantes.be ou Nos pensées sauvages sur Facebook