



Cuisine des plantes sauvages, de la pratique à l'animation



Objectifs

- Savoir reconnaître un certain nombre de plantes comestibles et rechercher des informations sur la comestibilité d'une nouvelle plante rencontrée.
- Pouvoir cueillir des plantes sauvages comestibles, sans risque et dans le respect des milieux.
- Disposer de recettes faciles, adaptables et efficaces et être autonome dans la création de nouvelles recettes.
- Pouvoir animer un atelier, en toute sécurité, sur la collecte, la préparation et la réalisation d'un repas à base de plantes sauvages.

Formation Continue

Organisme proposant la formation

Ecologistes de l'Euzière

Localisation

30 Gard

Lieu de la formation

Notre-Dame-de-la-Rouvière (30570)

Tarifs

individuel : 300€

entreprise : 840€

OPCA : 840€

Publics

connaissance de base en botanique

Contact

Marion Aguilhon
marion [dot] aguilhon [at] euziere [dot] org
Tél.: 0467595462

Contenu de la formation

Jour 1 : Immersion et apport des premiers outils

- Première collecte et première cuisine.
- Les outils à dispositions, connaître et reconnaître les plantes et leur comestibilité.

Jour 2 : Identifier une plante et la cuisiner en animation

- Observer et identifier.
- Cuisiner plusieurs plats : une histoire de goût et d'organisation.
- Quel public et quel moyen nécessaire ?
- Cueillir et cuisiner en sécurité.
- Et le Droit ?

Jour 3 : Être autonome. Bilan

- Composer un repas sauvage.
- Intérêts éducatif et pédagogique.
- Un peu de chimie et de botanique.
- Bilan.

MÉTHODES

- La formation se fera essentiellement sur le terrain. La pertinence du travail dépend beaucoup de la qualité des phases de contact avec le terrain.
- La formation sera centrée sur l'apprenant. Les stagiaires progressent à leur rythme, selon leurs capacités, et sont soutenus dans leurs attentes.
- Les stagiaires apprendront en vivant la démarche. Ils seront acteurs de leur démarche pour assimiler la méthode.
- Une reformulation orale synthétisant les acquis aura lieu au début de chaque session.

Intervenants

FORMATEUR

Thibaut Suisse

Informations complémentaires

DATES ET LIEU

Dates : 1 au 3 octobre 2018, 21 heures

Lieu : Notre Dame de la Rouvière, exceptionnellement, stage en pension complète en gîte pour la cohésion du stage.

TARIF

Professionnels : 280 €/jour

Adhérents, chômeurs, étudiants : 100 € / jour

* (hors frais d'hébergement et de restauration)

*

Consultez le catalogue de nos formations 2018 [ici](#).