



# PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES



## 3 JOURS

DU 25 AU 27 OCTOBRE 2021  
AU CPIE BRENNE-BERRY À AZAY-LE-FERON (36)



## 15 PLACES

ORGANISME DE FORMATION : URCPPIE CENTRE-VAL DE LOIRE  
CONTACT : Mellie GRATEAU  
urcpie.centre@gmail.com - 02 47 95 88 63

### ● COMPÉTENCES VISÉES

- Savoir reconnaître un échantillon de plantes sauvages comestibles sur le terrain
- Connaître les règles de cueillette des végétaux et les précautions à prendre
- Savoir préparer et cuisiner des plantes sauvages
- Pouvoir animer un atelier de cueillette et cuisine « sauvage » en toute sécurité

### ● DÉMARCHE DE FORMATION

- Alternance théorie/pratique
- Alternance salle/terrain

### ● CONTENU

- Initiation à la botanique : vocabulaire, les grandes familles de plantes, genres et espèces de plantes communes
- Les grandes plantes toxiques
- Reconnaissance et récolte sur le terrain
- Réglementation en vigueur, précautions liées aux risques sanitaires
- Sensibilisation aux méthodes et pratiques éducatives autour de la cuisine de plantes sauvages

### ● INTERVENANTE

**Nathalie POLICARD**  
Technicienne jardin et éducatrice à  
l'environnement au CPIE Brenne-Berry

### ● PUBLICS VISÉS

- Animateurs et animatrices
- Bénévoles associatifs
- Chargé-e-s d'études naturalistes
- Chargé-e-s de mission environnement
- Coordinateurs et coordinatrices pédagogiques
- Éducateurs et éducatrices à l'environnement
- Enseignants et enseignantes

Animer des ateliers sur les plantes sauvages comestibles, apprendre à reconnaître celles que nous croisons chaque jour et les réintégrer dans notre alimentation, nous ouvre la possibilité d'apporter un nouveau regard sur les plantes et de leur redonner une place fondamentale.

Ce stage vous permettra de découvrir les plantes sauvages locales et vous donnera les bases pour apprendre à les reconnaître et à les cuisiner en animation.