

« Découverte et utilisation des plantes sauvages comestibles »



CLERMONT-DÔMES

Du 16 au 18 Mai 2022 OU du 20 au 22 Juin 2022



Découvrir et cuisiner les plantes sauvages comestibles. En compagnie de Christophe Anglade, Co-auteur du livre « Plantes comestibles, cueillettes et recettes des 4 saisons » (Ed Debaisieux), vous découvrirez combien la nature est généreuse pour qui connaît ses secrets. Apprendre à connaître et utiliser la flore sauvage qui nous entoure afin de déguster les saveurs oubliées de notre patrimoine vivant.



Objectifs du stage :

- Approchez la botanique à travers la découverte et l'utilisation des plantes sauvages comestibles
- Connaître le ou les habitats des ancêtres de nos salades, légumes ou fruits cultivés
- Redonner du sens à notre alimentation en se rapprochant des pratiques ancestrales
- Utiliser des clés de détermination rigoureuses
- Echanger sur cette thématique triviale et ancestrale dans un esprit de co-formation

Contenu et démarche envisagée :

Intérêt de connaître et de consommer les plantes sauvages comestibles

Connaître et cueillir les plantes dans leurs milieux

Eviter tout risque de confusion

Utiliser et cuisiner ces trésors qui nous entourent

Temps d'échanges et de réflexion avec le groupe

Public visé par cette formation :

Educateurs environnement et développement durable, formateurs, accompagnateurs en montagne, individuels désireux de découvrir cette thématique, ces pratiques et de progresser sur le sujet.

Encadrement de la formation :

Christophe ANGLADE, Co-auteur du livre « *Plantes comestibles, cueillettes et recettes des 4 saisons* » (Ed Debaisieux), accompagnateur en montagne et fondateur d'Aluna Voyages (structure spécialisée dans les séjours en pleine nature).

Lieu(x) de la formation :

Site de Theix (siège du CPIE Clermont-Dômes), commune de St Genès Champanelle et lieux de cueillettes proches. Afin d'optimiser la quantité de plantes à découvrir sur les différents lieux de cueillette, Co voiturage souhaité depuis le centre de formation.

« Découverte et utilisation des plantes sauvages comestibles »	
Durée (volume horaire)	21 heures
Dates	Du lundi 16 mai à 9h jusqu'au 18 mai à 17h00 Ou Du lundi 20 Juin à 9h jusqu'au 22 Juin à 17h00
Horaires	Jour 1 : De 9h à 12h30 / puis de 14h à 17h30 Jour 2 : De 14h à 21h Jour 3 : De 9h à 13h / puis de 14h à 17h00
Matériels à prévoir par les participants	Couteau (type opinel) Gants de jardinier Si possible : 1 ou 2 sacs en tissus (type coton) portés en bandoulière.
Hébergement - restauration	<u>Restauration</u> sur place, au CPIE et/ou sur le terrain <ul style="list-style-type: none"> - Repas à la charge des participants (pique-nique du Jour 1/ possibilité de réchauffer sur place) - Repas préparés en groupe au CPIE et compris dans le tarif : Diner du Jour 2 et pique-nique du Jour 3. <u>Hébergement</u> : non compris dans le coût de formation - nous contacter si besoin.

Tarif du stage :

Frais pédagogiques : **295 € par participant pour les 3 jours de formation** (les frais pour les 2 repas préparés sur place, de 15 euros, sont compris dans le coût total).

Tarif réduit : 265 € pour les personnes qui ont adhéré au CPIE en 2021 et à jour de leur cotisation en 2022.

Ce tarif comprend :

L'ensemble des frais pédagogiques et d'inscription, les frais pour les 2 repas cités plus haut, l'encadrement des 3 journées par un formateur spécialisé en plantes sauvages comestible, la mise à disposition de matériel pédagogique et de la documentation.

Contact renseignements :

Benoit FABRE – responsable pédagogique au CPIE Clermont Dômes
bfabre@cpie63.fr

Inscription :

Bulletin d'inscription à compléter et à nous retourner (par courrier ou version informatique)
Accompagné d'un acompte de 40 % soit 118 euros.

CPIE Clermont-Dômes

1 route des colonies – Theix 63122 ST GENES CHAMPANELLE

Tél : 04 73 87 35 21 Mail : contact@cpie63.fr

Inscription obligatoire avant le 27 Avril ou avant le 1^{er} Juin suivant le créneau choisi / Nombre limité à 12 stagiaires