



QUEILLETTE ET CUISINE AVEC DES PLANTES SAUVAGES

La cueillette, pratique originelle, est un merveilleux outil de découverte et de connaissance de notre environnement. La cuisine, acte quotidien, est un magnifique terrain de jeu, d'expérience et de sensation. Les deux sont une alchimie à partager avec tous les publics.

»»» OBJECTIFS

- Maîtriser les éléments réglementaires adaptés aux différents publics
- Identifier les plantes sauvages comestibles
- Réaliser des recettes simples et variées avec des plantes sauvages
- Cuisiner en extérieur
- Utiliser les connaissances acquises pour mener une activité pédagogique

»»» CONTENUS

- Apports théoriques sur les espèces comestibles et éléments réglementaires
- Cueillette et transformation des espèces aux différentes saisons
- Mise en situation en bivouac et préparation sur feu de camp

»»» FORMATEURS

Floriane KARAS - CPIE Bresse du Jura
Denis MARCELIN - CPIE Bresse du Jura

2 modules de 2 jours

Educateur à l'environnement,
Animateur sensible à la nature,
bénévole associatif dans
les champs de l'environnement

avril et juin 2021

4 jours (2+2) - Sellières (39)

840 € - 28^H

8 à 16 personnes



CPIE Bresse du Jura

Service formation

03 84 85 18 00

formation@cpie-bresse-jura.org

www.cpie-bresse-jura.org