



Module 1
les 7 et 8 avril 2022

Module 2
les 13 et 14 juin 2022

28H - 4 JOURS

CUEILLETTE 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

- Reconnaître quelques plantes sauvages comestibles.
- Expérimenter des recettes simples.
- Connaître les éléments réglementaires relatifs à la cueillette et à la cuisine sauvage.
- Cuisiner en extérieur.
- Connaître le b.a.-ba de l'organisation d'une animation ou séjour sur ce thème.

CONTENUS

- Notions de botanique.
- Observation et reconnaissance de plantes comestibles.
- Reconnaissance des plantes toxiques.
- Cueillette et cuisine en salle et en extérieur en conditions de bivouac.
- Eléments réglementaires.

DÉMARCHE DE FORMATION

Méthodes pédagogiques actives.
Formation en présentiel.

Le deuxième module se déroule
intégralement à l'extérieur
avec nuit sous la tente !

INTERVENANTS

Floriane KARAS, éco interprète - CPIE Bresse du Jura
Denis MARCELIN, formateur - CPIE Bresse du Jura

16 PLACES

PUBLICS VISÉS

Professionnels de l'éducation
à l'environnement

Autres professionnels désireux
d'intégrer la cuisine sauvage dans
leurs pratiques pédagogiques

Toute personne intéressée
par ce sujet

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire
pour cette formation.

FRAIS PÉDAGOGIQUES

Au titre de la formation
professionnelle

1120 €

**+ 9 € de frais annexe
(pour les 2 modules)**

A titre individuel
merci de nous contacter

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des niveaux de satisfaction et d'acquisition.

- Temps d'échange.
- Évaluation sensible.
- Évaluation à mi formation.
- Évaluation finale (questionnaire de satisfaction et échanges).

Un certificat de réalisation sera fourni à la fin de la formation.

ILS ONT PARTICIPÉ À LA FORMATION...

« Le fait d'avoir deux formateurs à deux moments et lieux différents est très enrichissant aussi bien au niveau perso que de la dynamique de groupe. »

« Partie de quasi rien, le temps entre les deux temps de formation a permis d'ancrer les 1^{ères} connaissances acquises et d'aiguiser l'oeil ! »

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Questionnaire de positionnement et inscription obligatoires.

QUESTIONS ADMINISTRATIVES

Véronique BRETON

CPIE Bresse du Jura

03 84 85 18 00 (sauf le mercredi)

v.breton@cpie-bresse-jura.org

QUESTIONS PÉDAGOGIQUES

Floriane KARAS

CPIE Bresse du Jura

03 84 85 17 99

f.karas@cpie-bresse-jura.org

NOTRE ORGANISME DE FORMATION

CPIE Bresse du Jura

association d'éducation à l'environnement

18 rue des Deux Ponts

39230 SELLIERES

Service FORMATION

03 84 85 18 00

formation@cpie-bresse-jura.org

LIEU DE FORMATION



**CPIE Bresse du Jura
Sellières et Besain (39)**

ACCESSIBILITÉ PSH

Formation non accessible aux personnes à mobilité réduite.

Des possibilités d'adaptation de la formation sont cependant possibles, si vous souffrez d'un handicap n'hésitez pas à nous contacter.

RESTAURATION ET HÉBERGEMENT

Module 1

Les frais d'hébergement et de restauration restent à la charge des participants.

Salles de repas mise à disposition.

Liste de contacts des hébergeurs fournie sur demande.

Module 2

Nuitée sous tente

Vous devez vous munir du matériel nécessaire (tente, sac de couchage, vêtements adaptés).

Repas

Prévoir un pique-nique à votre charge pour le premier repas.

Les autres repas sont inclus dans la formation.



BRESSE DU JURA

www.cpie-bresse-jura.org/formation