



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

- Savoir reconnaître quelques plantes comestibles
- Expérimenter des recettes simples
- Connaître les éléments réglementaires relatifs à la cueillette et à la cuisine sauvage
- Savoir cuisiner en extérieur.
- Connaître le b.a.-ba de l'organisation d'animations ou séjours sur ce thème

»»» CONTENUS

- Éléments de botanique
- Observation et reconnaissance de plantes comestibles et toxiques
- Cueillette et transformation en cuisine et en pleine nature
- Éléments réglementaires

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

»»» FORMATEURS

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

Formation **4 JOURS - 28^H**
2 modules de 2 jours
8 à 16 personnes

Animateurs nature et toute
personne intéressée par le sujet.
Aucun prérequis nécessaire.

8 et 9 avril 2021

à Sellières (39)

14 et 15 juin 2021

à Besain (39)

Formation professionnelle :
840 € + 9 € de frais annexes

Coût à titre individuel :
PRIX FOURCHETTE DE 200 À 400 €
+ 9 € de frais annexes



CPIE Bresse du Jura

Service formation

03 84 85 18 00

formation@cpie-bresse-jura.org

www.cpie-bresse-jura.org