



Module 1  
les 7 et 8 avril 2022

Module 2  
les 13 et 14 juin 2022

56h - 8 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 VISÉ

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 €**

**(pour les 2 modules)**

A titre individuel  
**merci de nous contacter**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

### Evaluation 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 PARTICIPÉS 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<sup>ères</sup> connaissances acquises et d'aiguiser l'oeil ! »

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**Questionnaire de positionnement et inscription obligatoire.**

### 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](http://www.cpie-bresse-jura.org/formation)