



Maison Paysanne de l'Aude
Avenue Salvador Allendé -
11300Limoux
mcoupet@mp11.fr
maisonpaysanneaude.fr
Siret : 84519868800028
N° OF : 76110169011



L'Ortie
Lasserre du Moulin
11260 Saint Jean de Paracol
ortie.contact@orange.fr
ortie.asso.fr,



Programme de formation

Formation organisée en mutualisation avec la Maison paysanne de l'Aude (Qualiopi)

Titre de la formation : « Identification et utilisation des plantes sauvages comestibles et médicinales » Niveau Perfectionnement 1 -Approche des principales familles botaniques

Pré-requis : avoir suivi le niveau intermédiaire ou niveau connaissances botanique similaires

Moyens d'encadrement: Moutsie Claisse, ethnobotaniste

Dates : 21- 24 avril 2023 Durée : 28h Lieu : Lasserre du moulin 11260 St Jean de Paracol

Objectif général : savoir identifier les plantes comestibles et médicinales par l'approche des principales familles, et connaître leurs diverses utilisations. Savoir utiliser une flore et pratiquer une cueillette respectueuse, un séchage de qualité.

Public visé : toute personne souhaitant utiliser des plantes médicinales, comestibles et bio-indicatrices, ayant les pré-requis

Évaluation des capacités acquises : jeu d'identification

Évaluation de la satisfaction : Questionnaire de satisfaction et bilan oral

Contenus : identification et observation sur le terrain, connaissances botaniques théoriques

Méthodes pédagogiques : sorties sur le terrain, observations à la loupe, théorie et identification sur une flore

Une attestation et un support de formation seront remis aux stagiaires

Déroulé :

1^{er} jour : de 10h00-13h00 et 14h30-18h30

| | |
|--------------|---|
| Matin : | Sortie autour de la maison : révision du vocabulaire |
| Après-midi : | Sortie dans le champ voisin avec cueillette de plantes. Théorie en salle en fin d'après-midi pour reprendre les bases de quelques familles vues sur le terrain |

2^e jour : de 9h-12h30 et 14h-17h30

Une journée en milieu agricole et forestier à revoir et découvrir les bases des familles, et identifier les adventices, rudérales et forestières courantes à l'aide d'une flore.
Cueillette de plantes pour les stagiaires et plantes comestibles pour les repas, échanges de recettes.
Réalisation d'une teinture mère et d'un macérat huileux (selon la météo), séchage des plantes sur claies au retour

3^e jour : 9h-12h30 et 14h-17h30

| | |
|--------------|---|
| Matin : | Salle : révision des familles et plantes vues la veille. Préparation du repas avec les plantes récoltées la veille. Echange de recettes |
| Après-midi : | Sortie autour de la maison avec cueillette de plantes à l'aide d'une flore. réalisation d'une Teinture mère et d'un macérat huileux (selon la météo) |

4^e jour : 9h-12h30 et 13h30-17h00

| | |
|--------------|---|
| Matin : | Salle : révision des familles et plantes vues la veille |
| Après-midi : | Réponse aux questions de stagiaires sur l'utilisation des plantes - jeu d'identification par famille Échanges des photos pour un herbier collectif, puis bilan |

Tarifs :

Formation professionnelle (toutes OPCO) : 24€/h x28h = 672 € net de taxes

Prise en charge pour les agricult.rices et ayant droits Vivea

Tarif sans OPCO : à partir de 70€ par jour (Hébergement et repas non compris)

Facturation par la Maison Paysanne de l'Aude

"Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation."

Responsable de stage : Susanne Keyl 0628069636 ortie.contact@orange.fr

taux de satisfaction générale 2021 : 96.5%

Pour s'inscrire : merci de contacter le responsable de stage par téléphone ou mail

Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

Délais d'accès = 15 avril

programme plus détaillé sur demande