



Association d'éducation à l'environnement

# L'Ortie

Lasserre du Moulin  
11260 St Jean de Paracol  
Tel : 04 68 20 36 09 / 06 28 06 96 36  
lortie@wanadoo.fr

N° Siret : 421 152 414 000 31  
N° de formateur : 91 11 011 49 11  
www.lortie.asso.fr

## Programme de formation

**Titre de la formation :** « *Identification et utilisation des plantes sauvages comestibles et médicinales* » *Approche des principales familles*

**Niveau :** **débutant 2- intermédiaire** **pré-requis :** **connaissances de base, niveau débutant**

**Moyens d'encadrement:** **Laurie Beaufiles**

**Dates :** **15 et 16 avril 2023** **Durée :** **14h** **Lieu :** **Alet-les-Bains 11580**

**Objectif général :** être capable d'identifier certaines plantes sauvages et de connaître leur différentes utilisations (alimentaires, médicinales, phytosanitaire, bio-indicatrices..), comprendre l'importance et l'utilité de la biodiversité pour les exploitations en agriculture biologique.

**Public visé :** Formation ouverte à toute personne souhaitant acquérir des connaissances sur les plantes sauvages pour des pratiques durables ainsi qu'aux agriculteurs.

**Évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire :** Évaluation lors de la mise en pratique Identification/cueillette sur le terrain et par jeu de description/reconnaissance en petits groupes.

**Évaluation de la satisfaction :** Questionnaire de satisfaction distribué aux stagiaires et bilan oral.

**Contenu :** La Classification du monde végétal; rappel du vocabulaire de base de la botanique; approche des familles botaniques permettant de généraliser certaines utilisations (Astéracées, Lamiacées, Rosacées, Apiacées et rappel Brassicacées), critères d'identification sur le terrain et confusions possibles.

Méthodes de cueillette et de séchage, modes d'utilisation les plus courants, rôles écologiques des plantes sauvages dans le contexte de l'environnement, approches écologiques du milieu et de la biodiversité, plantes mellifères.

**Méthodes pédagogiques :** Alternance entre sorties sur le terrain et théorie en salle, cueillette collective et mise en pratique d'utilisation des plantes comestibles.

### Déroulé :

#### 1<sup>er</sup> jour : accueil 9h puis de 9h30 à 12h30 et 14h à 18h

**Matin :** Présentation du déroulement du stage, sortie sur le terrain, observation, identification et cueillette des plantes, tri des plantes et préparation d'une salade pour le repas.

**Après-midi :** Approche du système de classification, étude de quelques familles botaniques, observation et révision du vocabulaire, propriétés des plantes, consignes de base pour leur utilisation, jeu d'identification des plantes vues le matin.

#### 2<sup>e</sup> jour : de 9h-13h et 14h-17h

**Matin :** Sortie sur le terrain, observation et rappel du vocabulaire à utiliser pour décrire les plantes, critères d'identification, cueillette pour la salade sauvage du déjeuner.

**Après-midi :** Suite de la classification botanique et études des familles, les divers usages des plantes, consignes de base pour le séchage et leur conservation, questions/réponses, évaluation et bilan de la formation.

Programme établi par Laurie Beaufiles et Moutsie Claisse formatrice pour L'Ortie

formation professionnelle **vivea uniquement** : 29€/h x 14h = 406 €

prise en charge pour les agriculteurs et ayants droits Vivea

**Tarif sans OPCA : entre min 110€ et 220€ suivant vos possibilités**

**hébergement et repas non compris**

**responsable de stage et inscription : Susanne Keyl lortie.contact@orange.fr**



*En situation de handicap ? N'hésitez pas à contacter le resp. de stage pour préparer votre accueil si possible.*