



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 :** connaissance de base, niveau débutant

**Moyens d'encadrement:** Moutsie Claisse

**Dates :** 28 et 29 mars 2021 **Durée :** 14h min **Lieu :** Saint Jean de Paracol (11260)

**Objectif général :** être capable d'identifier certaines plantes sauvages et de connaître leur différentes rôles et utilisation (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 et aux agriculteurs.

**Évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire :** Évaluation par jeu d'identification et lors de la mise en pratique des cueillettes .

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

**Contenus :** classification du monde végétale et approche du vocabulaire de base de la botanique modes d'utilisation les plus courantes, approche de méthodes de séchage, approche des familles botaniques permettant de généraliser certaines utilisations, identification sur le terrain, rôles écologiques des plantes sauvages dans le contexte de l'environnement, approches écologiques du milieu et de la biodiversité, plantes mellifères et protectrices, méthodes de cueillette,

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

### Déroulé :

#### 1<sup>er</sup> jour : accueil à 9h30. - de 10h-13h00 et 14h30-18h30

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

**Après-midi :** Observation et révision du vocabulaire botanique, approche d'une ou deux familles botaniques. consignes de base pour leur utilisation jeu d'identification des plantes vues le matin avec leurs propriétés médicinales Cuisine d'un plat avec les plantes cueillies pour le lendemain.

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

**Matin :** suite de la classification botanique. sortie sur le terrain, observation et identification cueillette pour la salade

**Après-midi :** suite de l'approche des familles botaniques consignes de base pour le séchage et leur conservation

**Programme établi par Moutsie Claisse, formatrice pour L'Ortie**

### Tarifs :

formation professionnelle (adhérents tout OPCA) : 22€/h x14h = 308 €

gratuit pour les agriculteurs et ayant droits Vivea

Tarif sans OPCA : entre 100€ et 160€ pour les deux jours

hébergement et repas non compris