



On est souvent loin d'imaginer toute la diversité de plantes sauvages, aromatiques, médicinales ou comestibles, présente sur son terrain ! Ce cycle de formations vous permettra de mieux connaître votre environnement, son potentiel de culture et de cueillette,

les bienfaits des plantes sauvages, mais aussi d'imaginer des animations à la ferme ou encore une activité de transformation !

La formation alterne théorie et pratique au travers des sorties terrain et travaux pratiques, qui se feront grâce

aux plantes récoltées.

*L'ensemble de ce cycle de 6 formations est animé par **Florence FAURE-BRAC**, botaniste spécialisée en plantes sauvages (Lo Gafaròt - Herborisations gourmandes).*

A52 • Reconnaître et utiliser les plantes sauvages comestibles et médicinales de son exploitation

Durée 4 jours

DATES 12, 13 Mars & 23, 24 Avril 2024

Lieux chez les stagiaires et en salle



Objectifs

- S'approprier des méthodes de détermination des plantes sauvages dans leur milieu et des méthodes de vérification (comestibilité, propriétés médicinales).

Programme

- **Sorties terrain** : Lecture du paysage, éléments de botanique, observation et description des différentes espèces, potentiel de cueillette du site, règles de cueillette
- Outils de détermination et de vérification des plantes
- **Travaux pratiques** : préparation à froid

- Connaître les règles de cueillette.
- S'initier à l'utilisation des plantes sauvages dans le respect de la réglementation en vigueur.

(séchage, macérations dans l'eau, l'huile, le vinaigre) pour plantes médicinales, et diverses recettes de cuisine, en fonction de la cueillette !

La question du statut juridique, social et fiscal de la cueillette sera abordée.