

# CONCEVOIR ET RÉALISER UN PROJET D'ANIMATION "CUISINE SAUVAGE"

3 jours  
1er-3 octobre 2019

## PUBLIC CIBLE

Animateurs, éducateurs, accompagnateurs ou toute personne en contact avec du public, parents.

## PRÉ-REQUIS

Connaissances de base en botanique.

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES

- ▶ Savoir reconnaître un certain nombre de plantes comestible et rechercher des informations sur la comestibilité d'une nouvelle plante rencontrée
- ▶ Pouvoir cueillir des plantes sauvages comestibles, sans risque et dans le respect des milieux
- ▶ Disposer de recettes faciles, adaptables et efficaces et être autonome dans la création de nouvelles recettes
- ▶ Pouvoir animer un atelier, en toute sécurité, sur la collecte, la préparation et la réalisation d'un repas à base de plantes sauvages

## MÉTHODES

- ▶ La formation sera centrée sur l'apprenant. Les stagiaires progressent à leur rythme, selon leurs capacités et sont soutenus dans leurs attentes.
- ▶ Les stagiaires apprendront en vivant la démarche. Ils seront acteurs de leur démarche et assimileront la méthode réalisant la conception de leur projet.
- ▶ Une formation essentiellement sur le terrain. La pertinence du travail dépend beaucoup de la qualité des phases de contact avec le terrain.

## INFOS PRATIQUES



Mardi 1er au jeudi 3 octobre 2019  
21 heures



Hérault (34)



Formation continue : 280€ / j  
Adhérents, chômeurs, étudiants : 100€ / j  
(hors frais d'hébergement et de restauration)

## CONTENU DU STAGE

### Jour 1 : Immersion et apport des premiers outils

- ▶ Première collecte et première cuisine.
- ▶ Les outils à disposition, connaître et reconnaître les plantes et leur comestibilité.

### Jour 2 : Identifier une plante et la cuisiner en animation

- ▶ Observer et identifier.
- ▶ Cuisiner plusieurs plats : une histoire de goût et d'organisation.
- ▶ Quel public et quels moyens nécessaires ?
- ▶ Cueillir et cuisiner en sécurité.
- ▶ Et le droit ?

### Jour 3 : Être autonome. Bilan.

- ▶ Composer un repas sauvage.
- ▶ Intérêts éducatifs et pédagogiques.
- ▶ Un peu de chimie et de botanique.



THIBAUT SUISSE, formateur