

formation animée par



Tiphaine DESCHAUX
herbaliste,
cueilleuse de plantes médicinales
et distillatrice dans le Vercors



1 WEEK-END - 12 HEURES



03/04 juin 2023



GÎTE L'OASIS DU VERCORS
SAINT-AGNAN-EN-VERCORS (26)



8 à 12 personnes



frais de dossier : 15 €
financement personnel : 220 €



RESPONSABLE FORMATION
Estelle CHIRURGIEN
estelle@elpmsn.fr

www.ecoledeplantesmedicinales.com

13 rue Alsace-Lorraine - 69001 Lyon
04 78 30 84 35

SAS au capital de 4 118 €
SIRET : 50792207800013 APE 8559B
NDA : 82691035969

TOUS PUBLICS à partir de 18 ans

OBJECTIFS

Identifier les plantes sauvages comestibles dans la nature.
Réaliser des préparations culinaires à base de plantes sauvages.

PROGRAMME

- PROMENADE BOTANIQUE
Identification des plantes comestibles
Initiation aux vertus des plantes
Histoires et recettes culinaires
- ART DE LA CUEILLETTE
Quelle partie de la plante, à quelle période ?
- CONFECTION DE DÉLICES SAUVAGES
Tarte, soupe, beignet, cake, toastade, sirop...
Dégustations en commun



MODALITÉS DE SUIVI

- LA FORMATION COMPREND :
 - cours sur le terrain (6 heures)
 - démonstrations (6 heures)

INFORMATIONS PRATIQUES

Hébergement en pension complète à la charge des participants : 85 €
Accessibilité : nous consulter

INSCRIPTION

Demande de dossier et détail de la procédure sur notre site internet rubrique **INFORMATIONS**.
Enregistrement des demandes à tout moment, envoi du dossier en février et attribution des places par ordre d'arrivée des dossiers.

- CONTACTEZ-NOUS AVANT TOUTE INSCRIPTION :
 - si vous souhaitez dialoguer avec notre référente handicap sur les possibilités d'adaptation de la formation en fonction de vos besoins