



3 JOURS

DU 15 AU 17 MAI 2024
À LA FERME DE LA CHARITÉ À TOURNON-SAINT-MARTIN (36)



13 PLACES

ORGANISME DE FORMATION : URCPIC CENTRE-VAL DE LOIRE
CONTACT : Elodie LAMACHÈRE
formation.urpicvcl@gmail.com - 02 47 95 88 63

PERFECTIONNEMENT

● OBJECTIFS

- Découvrir les plantes sauvages culinaires et médicinales proches de nous
- Identifier les plantes toxiques et leurs caractères spécifiques
- Transformer les plantes en remèdes simples, les intégrer dans notre alimentation quotidienne

● DÉMARCHE DE FORMATION

- Alternance théorie / pratique, approches pédagogiques

● CONTENUS

- Balade à la rencontre des plantes, de leur milieu
- Découverte de l'intimité des plantes par nos sens et les connaissances que l'on a d'elles au niveau de l'infiniment petit (les molécules et leurs propriétés pour le corps, ainsi que le symbolisme qui agit à égal dans nos énergies...)
- Récolte, transformation des plantes en cuisine et en médicament

● PRÉ-REQUIS

- Pratiquer la botanique, savoir identifier les différents rangs botaniques (famille, genre, espèce).

● PUBLICS VISÉS

- **Animateurs**
- **Bénévoles associatifs**
- **Chargés d'études naturalistes**
- **Chargés de mission environnement**
- **Coordinateurs pédagogiques**
- **Éducateurs à l'environnement**
- **Enseignants**

● FORMATRICE

- **Christine HERRERO DE GUILLEBON**
Herbaliste à Autour de mon Arbre

Les plantes médicinales et culinaires disponibles dans la nature, nous offrent un grand panel de saveurs et de goûts, ainsi qu'une pharmacie exceptionnelle que ce soit par l'alimentation ou la fabrication de nombreux remèdes. Elles nous accompagnent chaque jour dans l'accueil de notre énergie vitale.