

Formation

## Reconnaître et cuisiner des plantes sauvages comestibles

- [Agroécologie](#)
- [Alimentation](#)
- [Écosystèmes](#)
- [Nature](#)
- [Biodiversité](#)

- 11/10/2025 > 12/10/2025
- 471 Chem. du Mas de Beaulieu  
07230 Lablachère  
France

- Organisé par :  
Organisateur  
[Terre & Humanisme](#)
- [formation@terre-humanisme.org](mailto:formation@terre-humanisme.org) · [07 66 61 34 05](tel:0766613405)
- [Formation T&H - Reconnaître et cuisiner des plantes sauvages comestibles](#)
- Public :  
Adultes •
- Accessibilité :

Article déposé par LeaOst le mar 26/08/2025 - 16:19

Hémérocale, laitue vivace, pissenlit, ail des ours, reine des prés... Elles poussent au bord des chemins ou au fond du jardin et on les appelle « sauvages ». Nous vous invitons à partir à la rencontre des plantes sauvages comestibles pour les inviter en cuisine. En salade, en soupe ou nature... il y a mille et une façons de profiter de leurs incroyables bienfaits et de créer des plats à la fois surprenants et délicieux.

---

**Horaires** : 9h à 17h30

**Tarif** : 201 € (+ adhésion)

**Repas**

: déjeuner bio inclus.

**Hébergement** : non inclus

-----

### **Objectifs & méthodes pédagogiques**

- ✦ Savoir observer son environnement proche pour reconnaître certaines variétés de plantes
- ✦ Avoir quelques bases de botanique élémentaire
- ✦ Apprendre à limiter les risques de confusions avec les plantes toxiques, se doter des bons outils et réflexes pour une cueillette en toute sécurité

### **Méthode pédagogique**

Balades botaniques

Cueillettes

Apports théoriques en extérieur

Préparation en cuisine et dégustation

### **Modalités d'évaluation**

Quiz, bilan de fin de formation

### **Validation de la formation**

Attestation délivrée à la fin de la formation

## **CONSULTEZ AUSSI**