

Formation

Reconnaître et cuisiner des plantes sauvages comestibles 2026

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

- 11/04/2026 > 12/04/2026
- 471 Chem. du Mas de Beaulieu
07230 Lablachère
France

- Organisé par :
Organisateur
[Terre & Humanisme](#)
- 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 06/01/2026 - 14:29

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