

CUISINER SES CUEILLETTES SAUVAGES



stage pratique

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

- MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
 - · cours sur le terrain (6 heures)
 - · démonstrations (6 heures)

INFORMATIONS PRATIQUES

Hébergement en pension complète à la charge des participants : 90 €

Accessibilité : nous consulter

stage animé par



Tiphaine DESCHAUX

Cueilleuse de plantes médicinales Herbaliste



1 WFFK-FND - 12 HFURFS



23/24 mai 2026



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



10 à 12 personnes



financement personnel uniquement 250 € + frais de dossier : 20 €

votre interlocutrice



Perrine LE GALL perrine.legall@elpmsn.fr

INSCRIPTION

Détail de la procédure sur notre site internet rubrique <u>INFOS PRATIQUES</u>.

Enregistrement de votre demande de dossier à tout moment sur notre site ou par téléphone.
Une fois complété, merci de nous le renvoyer rapidement : l'attribution des places se fait par ordre d'arrivée des dossiers complets.