

Public concerné :

Cette formation est destinée aux particuliers, aux Ambassadeurs et aux techniciens espaces verts.



Adresse :

Le lieu exact sera communiqué par mail après votre inscription, quelques jours avant la journée.

Cette journée est organisée par le CPIE des Pays de l'Oise (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement), avec le soutien financier de l'Agence de l'eau Seine-Normandie et du Conseil régional Hauts-de-France.

Renseignement et inscription :

Afin de privilégier l'aspect interactif, le nombre de participants est limité. Etant fermé les samedis et dimanches, les inscriptions sont traitées du lundi au vendredi. Inscription au plus tard 3 jours avant la date concernée :



PAYS DE L'OISE

IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique

CPIE des Pays de l'Oise

6/8 rue des jardiniers
60300 SENLIS

Tél. : 03.23.80.03.02

E-Mail : contact@cpie-hautsdefrance.fr



(**Gratuit**)

FORMATION

Identifier les végétaux comestibles dans la nature environnante et les intégrer dans notre quotidien

En avril et mai 2023

A Ermenonville, Plailly et Serans (OISE)

Identifier les végétaux comestibles

Un programme de 3 journées complémentaires

Jeudi 20 avril 2023 à Serans

Journée 01



Partez à la recherche de votre repas en glanant autour de vous des plantes sauvages et comestibles. Une découverte pour certains, une redécouverte pour d'autres.

Venez découvrir les bonnes pratiques de la cueillette pour tous et vous initiez à la botanique et aux plantes à parfum aromatiques et médicinales.



09h30 *Accueil des participants et présentation de la journée de formation.*

Marine Divo, CPIE des Pays de l'Oise

09h45 **Trouver des plantes sauvages comestibles dans mon environnement.**

Sandrine Muller, CPIE des Pays de l'Oise

10h00 **Découvrir des plantes comestibles de notre région.**

Sandrine Muller, CPIE des Pays de l'Oise

10h30 **La botanique de plante en plante.**

Sandrine Muller, CPIE des Pays de l'Oise

11h00 **Pourquoi intégrer des plantes sauvages dans notre alimentation ?**

Sandrine Muller, CPIE des Pays de l'Oise

11h30 **Comment récolter : petit guide des bonnes pratiques.**

Sandrine Muller, CPIE des Pays de l'Oise

12h30 *Pause déjeuner (repas offert).*

14h00 **L'importance des saisons pour le monde végétal : Travaux pratiques et cueillette de Printemps**

Laure Hache, Fleur en liberté

16h00 **Dégustation : on découvre, on goûte, on expérimente !**

Laure Hache, Fleur en liberté

16h30 *Evaluation et fin de la journée.*



! Ces journées étant complémentaires, la participation à l'ensemble du module est fortement encouragée.

Jeudi 27 avril 2023 à Ermenonville

Journée 02



09h30 *Accueil des participants et présentation de la journée de formation.*

Marine Divo, CPIE des Pays de l'Oise

09h45 **Connaître le fonctionnement et l'organisation d'une plante.**

Johanna Gendry, CPIE des pays de l'Oise

10h00 **Excursion d'écologie végétale : milieux de vie et adaptation.**

Johanna Gendry, CPIE des pays de l'Oise

11h00 **Apprendre à utiliser une clé de détermination et reconnaître certaines familles botaniques.**

Johanna Gendry et Marine Divo, CPIE des pays de l'Oise

12h30 *Pause déjeuner (repas offert).*

13h30 **Inventaire participatif à l'abbaye de Chaalis.**

Johanna Gendry, CPIE des pays de l'Oise

16h30 *Evaluation et fin de la journée.*



Vendredi 26 mai 2023 à Plailly

Journée 03



09h30 *Accueil des participants et présentation de la journée de formation.*

Marine Divo, CPIE des Pays de l'Oise

09h45 **Découverte d'une exploitation de plantes à parfum, aromatiques et médicinales :**

- Culture des plantes sur le principe de la biodynamie.

- De la graine à la plante et récolte à la main.

- Transformation en produits naturels (macérats huileux, baumes...).

Karine Fallot, Simples & Spontanées

12h30 *Pause déjeuner (repas offert).*

14h00 **Atelier fabrication de crème et de macérat huileux solarisé.**

Karine Fallot, Simples & Spontanées

16h30 *Evaluation et fin de la journée.*

