Association
Eco-Formations des Pays de la Loire
Locaux Racines - 22, rue du Maine – 49000 ANGERS
N° Préfecture : W491012838

Plantes Sauvages : Transformation pour pharmacie Familiale

Maître de stage : **Alexandra Tessier** est cueilleuse-productrice en Loire-Atlantique. Ingénieur agricole de formation elle se spécialise sur les plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Passionnée par ce domaine, Alexandra organise depuis quelques années, des animations et stages autour de la cueillette sauvage, de la production et de la transformation de ces plantes.

Lieu : Lieu dit « La Haute Jeannière » à **THORIGNE D'ANJOU (49220)**
Le Centre Xian, ancienne ferme de « La Haute Jeannière », se situe en pleine campagne angevine au milieu d'une propriété de 10 hectares. Un lieu calme et préservé incitant au partage et à l'apprentissage !

Descriptif

Depuis la nuit des temps, l'Homme sait reconnaître et utiliser les plantes pour se nourrir et se soigner. Mais à notre époque, ce savoir se perd…

Cette journée, dédiée aux plantes sauvages, va vous permettre de découvrir les plantes sauvages locales et vous donner les bases pour apprendre à reconnaître et cuisiner les comestibles. Grâce à votre cueillette vous apprendrez à faire par vous-même quelques remèdes simples (pharmacie familiale).

Des rencontres qui vous permettront d'approcher les plantes aromatiques et médicinales et vous amener vers un peu plus d'autonomie…

Programme

Matin :
- Calendrier et techniques de cueillette
- Les bases de la reconnaissance des végétaux :
  - Comment utiliser un atlas, une flore ou autre support.
- Une fleur, c'est quoi ? Autres vocabulaires sur les autres parties du végétal.
- Les plantes toxiques
- Découverte de quelques grandes familles des végétaux.
- Sélection de 10 plantes : reconnaissance, utilisation alimentaire et médicinales
- Application et reconnaissance terrain : Cueillette pour la préparation en commun du repas

Après-midi :
- Application et reconnaissance terrain : Cueillette
- Transformation des plantes cueillies en fonction de la récolte (baume, teinture mère…)

Prévoir :
Pour la formation, de quoi prendre des notes et si vous en avez/utilisez: vos livres et guides de botanique
Pour la cueillette, chaussures adaptées (idéalement fermées), paniers, loupes
En fonction du temps : le nécessaire pour se protéger de la pluie (bottes, vêtement de pluie…)

Conditions

Nombre minimum et maximum de stagiaires : 8-12
Le repas est inclus dans le prix, préparation en commun par les stagiaires.
Tout public, pas de pré-requis nécessaire pour ce stage.

Dates	Tarifs
le 09/06/2012 de 9h à 18h	**80 € / personne (repas inclus)**

Le nombre de place étant limité, la réservation est obligatoire
Voir modalités dans le bulletin d'inscription.
association@eco-formation.org ou tél. : 06-33-76-14-46