

Cycle "Devenir cueilleur" formation au fil des saisons pour identifier, transformer, expérimenter

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

COOP'ALPHA
Bosq Séverine
06.33.88.65.43
latribudescueilleurs@gmail.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucune

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de pratiquer la cueillette sauvage, d'identifier les espèces botaniques sauvages les plus communes et de les transformer.

Contenu et modalités d'organisation

Session 1 : Le réveil de la nature Nous verrons pour cette première session les bases de la cueillette sauvage : matériel, récolte, séchage, conservation des plantes... Découverte des plantes des milieux humides. Découverte des plantes de la sortie d'hiver, début du printemps : ail des ours, ortie, lierre terrestre, alliaire, plantain, pissenlit, pervenche, pulmonaire, pâquerette... Cueillette de plantes de saison pour les transformations de l'après-midi. Lieu : Brouchaud (24210) & Limeyrat (24210) **Session 2 : Ça bourgeonne !** La balade du matin sera réservée à la découverte des arbres, des arbustes et des bourgeons. Initiation à la gemmothérapie. L'arbre nourricier, l'arbre médicinal, l'arbre bien-être, la sylvothérapie. Les macérats hydro-glycérinés de bourgeons. Liqueur d'épine-noire. L'après-midi : Atelier de dessin botanique pour vous donner des bases dans la réalisation de votre herbier. Lieu : Forêt Barade - Fossemagne (24210) & Limeyrat (24210) **Session 3 : Les plantes de la Saint-Jean** Plantes et fleurs de l'été : achillée millefeuille, origan, serpolet, reine-des-prés, marguerite, millepertuis... Végétation des Causses et des zones humides en été. Transformation de saison. Lieu : Brouchaud (24210) **Session 4 : En couleur !** Le matin, c'est vous qui menez la danse ! Vous devrez identifier les plantes d'une zone déterminée et proposer une transformation. Nous réaliserons une distillation de saison et ce sera l'occasion de parler des hydrolats et des huiles essentielles. Les plantes tinctoriales et les pigments végétaux. Nous réaliserons des teintures textiles à base de pigments extraits des plantes. Lieu : Fossemagne (24210) - possibilité d'hébergement sur place **Session 5 : Plantes gourmandes** Cueillette de plantes dans l'objectif de réaliser notre repas du midi. Découverte de la cuisine sauvage, du mariage des saveurs sauvages. Nous expérimenterons la cuisine solaire et la cuisine au rocket stove. L'après-midi transformation culinaire : vinaigres aromatiques, moutardes aromatiques, pickles... Lieu : Fossemagne (24210) **Session 6 : Plantes d'automne, fruits et racines** Cueillette d'automne des racines et des fruits. Distillation de saison. Préparation immunitaire pour l'hiver. Lieu : Fossemagne (24210)

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Possibilité de faire la formation "Cueillette Sauvage : niveau 2, Se professionnaliser"

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00578997	du 23/03/2025 au 27/09/2025	Fossemagne (24)	COOP'ALPHA		Non éligible	FPC