

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(vé) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Avoir un ordinateur et un accès internet.

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable d'identifier 135 plantes sauvages, de les transformer et de se diriger faire une professionnalisation s'il le souhaite.

Contenu et modalités d'organisation

135 fiches botaniques de plantes sauvages comprenant : une description, le biotope de la plante et son aire de répartition; son histoire ; ses propriétés médicinales, ses utilisations médicinales, ses contre-indications ; sa toxicité; ses propriétés et utilisations cosmétiques; ses usages culinaires; quand cela est approprié : ses utilisations en gemmothérapie, hydrolat et huile essentielle ; ses utilisations au jardin et ses autres utilisations (vannerie, écologie...) Voici la liste des 135 plantes que nous aborderons : Les bases de la cueillette sauvage : matériel, réglementation, préparation de vos cueillettes, le calendrier de cueillette... Cuisine sauvage : une centaine de fiches recettes et des dossiers culinaires (ex : réaliser vos cafés sauvage) Cosmétique : une centaine de fiches recettes et des dossiers complet (ex : quelles huiles choisir pour mes macérats huileux ?) Herboristerie : une centaine de fiches recettes et des dossiers complets (ex : Réaliser une distillation; l'utilisation des hydrolats; un dossier d'aromathérapie de 150 pages...) Botanique : Des fiches sur le fonctionnement et la structure des plantes et des arbres (ex: les différentes formes de feuilles, les familles botaniques...) Culture générale : des fiches sur variés sur l'histoire de la cueillette sauvage à travers les temps, l'herboristerie; les principes actifs des plantes, la teinture végétale ... Des galeries photos, des planches botaniques, des tips vous permettront de compléter votre vision des plantes et de vous organiser dans vos cueillettes. Des modules de professionnalisation : statuts juridiques et sociaux du cueilleur ; réglementation, traçabilité; carnet de cueillette; normes d'hygiène, commercialisation... Chaque mois, des créneaux vous seront proposés pour une visioconférence en individuel afin que répondre à toutes vos questions. Ces visioconférences sont optionnelles et vous pouvez solliciter 3 visios durant votre parcours de formation. Evaluation de la formation : des quizz interactif seront proposés tout au long de la formation. Evaluation final : Vous devrez créer une recette de votre choix (tisane, cuisine sauvage, baume...). Cette recette doit s'inspirer de ce que tu as appris lors de la formation. Vous devrez faire une fiche recette

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00625566	du 02/03/2026 au 30/10/2026	Fossemagne (24)	COOP'ALPHA		Non éligible	FPC