

Botanique & Usages des Plantes



**Formation de 18 heures (6 h par jour) à l'île de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines
le mercredi 20 avril, le jeudi 21 avril et le vendredi 22 avril 2022 de 10h à 17h**

À proximité de la réserve naturelle nationale, au sein de 480 hectares de verdure et de bois en bordure de l'étang de Saint-Quentin-en-Yvelines, nous explorerons des milieux variés comme des prairies, bois, et milieux aquatiques afin d'observer une grande diversité d'espèces végétales.

La formation se déroule en 1 module de 3 jours, le 20, 21 et 22 avril 2022 de 10h à 13h et de 14h à 17h.

Objectifs généraux : Acquérir les bases de la Botanique permettant d'identifier quelques plantes sauvages et leurs utilisations afin de pouvoir mettre en place des animations autour du végétal.

Public : toute personne souhaitant découvrir ou compléter ses connaissances en lien avec les plantes pour une utilisation au quotidien, enseignants, salariés associatifs, animateurs nature, demandeurs d'emploi, retraités.

PROGRAMME

Journée 1 (plantes pour le soin) - Les grandes familles de plantes : *Astéraceae*, *Rosaceae*, *Lamiaceae*, ...

Matin : sortie botanique, prélèvement d'échantillons végétaux qui seront étiquetés en salle de travail.

Après-midi : réalisation de macérations huileuses et de baumes pour désinfecter, cicatriser et soulager les petits maux du quotidien avec des échantillons de plantes cueillies le matin.

Journée 2 (plantes comestibles)

Matin : sortie botanique, cueillette de végétaux qui seront utilisés pour confectionner un repas de plantes sauvages (salade, pesto, beignet, ...), cuisine et dégustation.

Après-midi : étude botanique et propriétés des plantes cuisinées.

Journée 3 (plantes pour créer) - Les plantes pour la création végétale.

Matin : sortie botanique, prélèvement et étiquetage des échantillons, observation à la loupe binoculaire.

Après-midi : fabrication d'encre végétale et de craies sèches à base de plantes.

Matériel fourni et à disposition : supports de cours, contenants, produits pour les fabrications, flores, livres, loupes individuelles et binoculaire. Un certificat vous sera remis à la fin de la formation.

TARIFS - Coût individuel : 240 euros ; Coût formation continue : 540 euros (possibilité de prise en charge de la formation par l'employeur).

Trajets et repas à la charge des participants (réfrigérateur et four à micro-onde à disposition).

INTERVENANTES - Véronique Desanlis (Ecole des Plantes de Paris, D.U. de conseil en phytothérapie Université de Bobigny) et Micheline Martin (Ecole des Plantes de Paris, D.U. de Botaniste Faculté d'Amiens).

POUR VENIR - La réserve, RD912 - Rond-Point Eric Tabarly, 78190 Trappes. Accès : RER C, arrêt Saint-Quentin-en-Yvelines ; Bus 463, arrêt Île de Loisirs, Golf.

RÉSERVATION - 06 83 06 68 42 - 06 76 70 54 98 - communerbe@gmail.com - www.communerbe.org



communerbe.org



Association Communerbe

BULLETIN D'INSCRIPTION FORMATION «BOTANIQUE & USAGE DES PLANTES», module de 3 jours : 20, 21, 22 avril 2022 à la salle de la réserve, Rond-Point Eric Tabarly, 78190 Trappes.

Prénom

Nom

Adresse

Tel Mail

Coût pédagogique du module de 3 jours

Individuel : 240 euros - Formation continue : 540 euros (le compte personnel de formation n'est pas valable pour les structures multifonctions comme la nôtre)

Pour réserver en individuel : 30 % du coût pédagogique, soit 80 euros à l'ordre de *Communerbe* à envoyer avec le bulletin d'inscription rempli à cette adresse :

Communerbe c/o Véronique Desanlis - 6 avenue de la Porte Brunet - 75019 Paris

Le solde est à régler en début de formation.

Je m'inscris à la formation « Botanique & Usage des plantes »

du 20 au 22 avril 2022

A titre individuel (je finance moi-même ma formation)

Au titre de la formation continue (la formation est financée par mon employeur)

Pour tout renseignement au sujet de cette formation, vous pouvez nous écrire par mail : communerbe@gmail.com

ou nous appeler : Véronique Desanlis 06 76 70 54 98 - Micheline Martin 06 83 06 68 42

et consulter le site internet : www.communerbe.org

Au plaisir de vous rencontrer et de partager ces moments avec vous.