

## Conditions d'admission

Certificat d'études de base (CEB) ou titre équivalent ou supérieur ou réussite du test d'admission

## Prix de l'inscription

**59,00 €**

### Réduction du droit d'inscription:

- les demandeurs d'emploi complets indemnisés;
- les étudiants de moins de 18 ans;
- les personnes handicapées;
- les minimexés;
- les chargés de cours en recyclage.

Sous réserve de fournir les documents

### Coûts supplémentaires:

Un supplément de 2 € est demandé quand ce montant se justifie par les ingrédients apportés pour la préparation de repas au départ des plantes récoltées ensemble.

## Inscriptions

### Ouverture des inscriptions:

Lors de notre **JOURNÉE PORTES OUVERTES**  
le **vendredi 2 juin 2023 de 15h à 20h**  
**(PRISE DE RENDEZ-VOUS SOUHAITÉE)**

<https://blegny-dev.enorawbe.be/RendezVous>

### En présentiel (cf horaire ci-dessous)

**A partir du lundi 5 juin  
jusqu'au 6 juillet 2023**

**Reprise à partir du 23 août 2023**

### En ligne (dès le 2 juin)

<https://blegny-dev.enorawbe.be/Inscription>



### Horaire du secrétariat:

Du Lundi au jeudi  
de 10h00 à 12h00 et de 13h00 à 20h00  
A l'exception du vendredi  
de 10h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00

# Découverte des plantes sauvages comestibles



**EAFC BLEGNY  
PAYS DE HERVE**

Établissement d'Enseignement  
pour Adultes et de  
Formation Continue

Espace Simone Veil 7  
4670 BLEGNY  
☎ 04 387 94 11  
[www.eafc-blegny.be](http://www.eafc-blegny.be)  
[info@eafc-blegny.be](mailto:info@eafc-blegny.be)



**Le mercredi de 08h15 à 12h05**  
**Du 06/09/23 au 20/12/23**

## Programme de cours

### Présentation globale

Les plantes sauvages, dès qu'on les reconnaît et qu'on sait où et comment les cueillir, car il y a quelques consignes à observer, on dispose d'une manne d'abondance.

On les consomme le plus souvent en association à des légumes du potager. Cette association offre au repas une touche étonnante. Par exemple, des feuilles de lierre terrestre dans la salade ou avec les pommes-de-terre ou encore des fleurs de mauve et de romarin dans un beurre « aux herbes » ou dans une salade.

Vous connaissez tous les orties, vous connaissez sans doute aussi le petit arbre qu'est le sureau, d'abord pour ses belles ombelles et ensuite la fleur se transforme en une baie qui permet de fabriquer un sirop pour la toux. Et le tilleul, vous connaissez aussi. On n'en fait pas que de la tisane, c'est ce que nous verrons ensemble, par des ateliers très pratiques, afin d'apprécier encore plus toutes ces richesses de la nature dont on ne connaît pas la plupart des noms.

### Informations pratiques

Des sorties dans le parc autour de l'école se feront et nous demanderons à pouvoir consacrer une partie de "pelouse" à la plantation de quelques spécimens particulièrement intéressants apportés au fur et à mesure de la formation.

## Découverte des Plantes Sauvages Comestibles

### Pédagogie et méthodes utilisées

Méthode participative!

Une partie théorique bien utile à la reconnaissance des plantes, au fil des saisons.

La présentation des familles des plantes les plus courantes.

Des identifications précises avec exposé(s) par les élèves désireux de faire cet exercice.



### Débouchés

La réussite de l'unité d'enseignement permet l'obtention d'une attestation de réussite officielle.



**E A F C**  
ENSEIGNEMENT ADULTES  
BLEGNY PAYS & HERVE  
Une mine de savoir à proximité!

Renseignements complémentaires:

Catherine CLAESSENS — [catherine.claessens@eafc-blegny.be](mailto:catherine.claessens@eafc-blegny.be) ou [secretariat@eafc-blegny.be](mailto:secretariat@eafc-blegny.be)