



Formation

LES PLANTES DANS LA CUISINE DU DEHORS

La cuisine du dehors nous relie à des gestes ancestraux ; permet à l'individu de nourrir son lien au monde sauvage. Cuisiner pour se nourrir, prendre conscience de sa place et de son rôle dans l'environnement, coopérer avec l'autre, partager l'acte de manger. En tant qu'éducation transversale, l'éducation à l'alimentation et au goût permet de faire du lien entre et avec les apprentissages fondamentaux de manière concrète tout en intégrant son environnement, la santé et le vivre ensemble.

Objectifs

- Donner des clefs pour amener à l'émerveillement, susciter la curiosité et le changement de regard sur les plantes.
- Savoir développer une approche ethnobotanique, une lecture de la nature et de ces interactions au fil des saisons
- Découvrir et s'appropriier un potentiel de végétal comestible ou toxique mais utile à la biodiversité
- Aborder les plantes sous des approches culturelles traditionnelles
- Savoir organiser et animer un atelier cuisine dehors avec ou sans feu.

Public

- Enseignant-e-s
- ATSEM
- animateur-ice-s
- Responsables pédagogiques
- Educateur-ice-s spécialisé-e-s
- Chargé-e-s de mission grand public
(8 à 15 personnes).

Prérequis : Aucun

Méthodes pédagogiques

- Méthodes participatives, sensorielles, sensibles, expérimentales, pédagogie de projet.

Programme

Durée : 3 jours, 21 h de formation (7h par jour)

Mercredi 23 avril 2025 (9h00-17h00)

- Immersion dans le milieu naturel, découverte du potentiel faune/flore/espace.
- Démarche ethnobotanique, détermination simple et paysanne de la plante ; les jeunes pousses, herbacées et arbustives.
- Aménagement de l'espace, approvisionnement alimentaire (réglementation), préparation du feu.
- Activités d'approche sur l'alimentation en pleine nature, partage du milieu avec les êtres vivants.

Mercredi 18 juin 2025 (9h00-17h00)

- Retour sur l'évolution saisonnière de la flore, du milieu.
- Démarche de projet sur la transformation de plantes, fruits.
- Réappropriation de l'espace et du matériel.
- Vivre un atelier cuisine pour le repas fleuri.
- Décortiquer nos actions et produire des fiches techniques.

Mercredi 15 octobre 2025 (9h00-17h00)

- Retour sur l'évolution de la flore, du milieu.
- Transformation des plantes et fruits d'automne.
- Retour sur la démarche de projet "transformation des plantes et fruits".
- Réappropriation de l'espace et du matériel.
- Vivre un atelier cuisine pour le repas d'automne.
- Décortiquer nos actions et produire des fiches techniques pédagogiques.

Lieu de la formation

Maison de la nature du ried
et de l'Alsace centrale
35 Ehnwihr,
67600 Muttersholtz

Intervenant

- Jean-François Dussart (formateur, animateur cuisinier à la Maison de la nature du ried et de l'Alsace centrale).

Tarif

Coût pédagogique : 600 € / personne pour les trois jours.

Modalités d'évaluation

- Un questionnaire d'évaluation sera complété par les participant-e-s en fin de formation.
- La formation ne débouche sur aucune certification ou examen final.

Modalités de participation

- **Si vous avez un handicap** et si vous vous interrogez sur la possibilité de participer à cette formation, n'hésitez pas à contacter Blandine Bidault au 03 88 58 38 55 ou par mail blandine.bidault@ariena.org.
- **Possibilité de financement par un OPCO**, un programme définitif et un devis du coût pédagogique vous seront envoyés après inscription, sur demande. Ils seront à transmettre à votre OPCO pour la prise en charge.
- **Pour vous inscrire**, veuillez remplir [ce formulaire](#).
- **Pour toute information complémentaire sur cette formation**, contactez Pierre Rothenburger, (*coordinateur formation à l'Ariena*) au 03 88 58 38 55 ou par mail pierre.rothenburger@ariena.org.

Informations complémentaires

Équipement à prévoir

- un outil de cuisine du dehors.
- une recette sauvage à faire découvrir.
- une tenue de terrain
- un couteau,
- un tablier
- un bandana.

Le repas est compris dans le coût de formation.



Ariena

Réseau d'éducation à la nature et à l'environnement en Alsace

6, route de Bergheim – 67600 Sélestat

SIRET : 313 955 643 00025

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 42 67 01733 67 auprès du Préfet de la Région Grand Est.



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'action suivantes :

ACTIONS DE FORMATION

ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE