

Botanique & Usages des Plantes



Formation de 18 heures à l'île de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines le mercredi 15, jeudi 16 et vendredi 17 avril 2020

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 15, 16, 17 avril 2020 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 de couleurs et de craies à base de plantes et de kokedama (pot de fleurs végétal).

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 : 210 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). Possibilité d'hébergement sur le site en yourte et tipi : 01 30 16 09 63.

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 - communerbe.org



communerbe.org



Association Communerbe

BULLETIN D'INSCRIPTION

**FORMATION «BOTANIQUE & USAGE DES PLANTES», module de 3 jours (15, 16, 17 avril 2020)
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 : 210 euros - Formation continue : 540 euros

Pour réserver en individuel : 30 % du coût pédagogique, soit 70 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 au module de formation « Botanique & Usage des plantes »

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

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

Possibilité d'hébergement sur le site en yourte et tipi, contacter l'Île de Loisirs au 01 30 16 09 63.

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.