



Programme pédagogique 2011 détaillé de la formation : Herboristerie, botanique et plantes comestibles

Aspects pratiques et dates 2011 : 5 au 8 juillet 2011

Horaires : à votre convenance, soit 24 à 32 heures environ

Pour un total de 4 jours,

Lieu de la formation : Ile de France, dans vos secteurs d'animation

Formateur : Christian Busser, docteur en pharmacie et en ethnologie

Participants : 9 à 12 personnes du service d'Education à l'environnement

Les objectifs

Acquisition de compétences nouvelles : assimiler les bases d'un savoir botanique, d'herboristerie adaptée aux conseillers à l'environnement, et sur les plantes comestibles (reconnaissance, confusions, usages)

La progression pédagogique

Progression méthodique tenant compte des différentes méthodes d'observation des plantes et de la découverte de leurs usages.

Les moyens pédagogiques et techniques

Supports informatiques, mais surtout travail de terrain sur plusieurs sites botaniques naturels témoignant de la biodiversité.

L'encadrement

Il est exercé par Christian Busser, directeur de l'Ecole Plantasanté, docteur en pharmacie et en ethnologie, formation en naturopathie, enseignant chercheur à l'Institut d'ethnologie de l'Université de Strasbourg et à la Faculté de médecine de Paris XIII ; ancien chargé de récolte et de production de plantes médicinales ; ancien directeur de recherche, de laboratoire, créateur d'une pharmacie herboristerie spécialisée en médecines alternatives ; formateur dans diverses écoles privées en phyto-aromathérapie, dans diverses écoles de l'Education nationale ; en Facultés de pharmacie, de médecine et d'ethnologie ; conseiller agréé en fleurs de Bach.

Appréciation des résultats:

Nombreuses répétitions à but pédagogique et évaluations orales effectuées sur le terrain ; progression des méthodes d'observation des plantes.

Programme pédagogique et contenu général de la formation:

Présentation théorique botanique en salle la première journée.

Découverte de la botanique générale (pièces florales ; arbres et arbustes...)

Notion de classification botanique : familles, genre, espèces

Découverte progressive des principales familles botaniques représentées dans la région Ile de France, et apprentissage des variations du type dans la même famille (ex plantes de la famille des Apiacées = de la carotte)

Reconnaissance des plantes sur les différents sites

Comment utiliser une flore pour reconnaître les plantes sauvages.

Comment constituer un herbier

Confusions fréquentes entre plantes

Les principales plantes toxiques

Les plantes comestibles sauvages: les parties de plantes utilisées ; les parties de plantes à éviter pour la consommation ou présentant des risques ; leurs usages : en salade, par cuisson, en confiture ou en sirop, en jus : comment procéder ; leurs effets bénéfiques ; la cuisine aux fleurs.

Les plantes médicinales : principales plantes médicinales courantes, utilisables sans danger ; les plantes médicinales réservées à l'usage médico-pharmaceutique ; notions de dosage pour la préparation des tisanes, notions de compléments alimentaires à base de plantes médicinales ; quelques principes actifs faciles reconnaître au goût : tanins, mucilages, amers...