



Formations en Naturopathie, Phyto-Aromathérapie, Réflexologie  
Fleurs de Bach et Médecines naturelles

[www.plantasante.fr](http://www.plantasante.fr)

## Programme pédagogique 2024 détaillé de la formation « CUISINE AUX HERBES SAUVAGES »

Aspects pratiques et dates 2024.

Horaires journaliers : 9h à 17h soit 8 heures.

- ❑ Lieu de la formation : Ecole Plantasanté 31 route de Grendelbruch 67560 ROSHEIM.
- ❑ Formateur : Elisabeth BUSSER (intervenant permanent), docteur en pharmacie.
- ❑ Date :  
**Le jeudi 16 mai 2024.**

Niveau requis pour participer à cette formation :  
Aucun.

Les objectifs :  
Découvrir la cuisine aux herbes sauvages de notre région.

La progression pédagogique :  
Progression méthodique : théorie, puis pratique par préparation de repas qui sera partagé.

Les moyens pédagogiques et techniques :  
Supports diaporama, support papier, matériel de cuisine. Cueillette dans la Nature.

L'encadrement :  
Il est exercé par Christian BUSSER (intervenant permanent), directeur de l'Ecole, docteur en pharmacie et en ethnologie, ancien directeur de recherche, de laboratoire et producteur de plantes médicinales, ancien pharmacien d'officine, et formateur en facultés de pharmacie, de médecine et d'ethnologie, et dans diverses écoles privées en phyto-aromathérapie, et par Elisabeth BUSSER (intervenant permanent), docteur en pharmacie, formatrice en phyto-aromathérapie, homéopathie, et techniques de préparations, ancien pharmacien d'officine, chargée de cours à la faculté de pharmacie de Strasbourg, animatrice dans les écoles et jardin botanique.

Le suivi de l'exécution du programme :  
Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et les formateurs, les évaluations effectuées.

Appréciation des résultats :  
Bilan de satisfaction en fin de formation.

Attestation :

Cette formation donne lieu à une attestation de participation aux cours concernés.

Programme pédagogique :

Contenu général de la formation.

**CUISINER LES HERBES SAUVAGES :**

Recommandations.

Pourquoi utiliser les plantes sauvages.

Les plantes sauvages de notre région, idées de recettes par plante étudiée : visualisation par le diaporama, habitat, partie de plante utilisée, goût et saveur, recette(s), explications de réalisation.

Cueillette pour le repas du jour.

Préparation du repas.

Repas pris en commun.

Suite de la partie théorique.

Bilan de la journée.

**COÛT de la formation repas et boissons inclus :**

Pour la journée :

70.83€ HT, 14.17€ TVA 20% soit 85€ TTC.