



CEFOR-IEPSCF  
Bd Cauchy 10 – 5000 NAMUR  
[www.cefor.be](http://www.cefor.be)

Adresse infos étudiants : [info@cefor.be](mailto:info@cefor.be)  
☎ 081/255180

Règlement d'ordre intérieur du CEFOR  
<http://www.cefor.be/download/roicefor.pdf>

## Découvertes des plantes sauvages comestibles

Enseignement Secondaire Inférieur de Transition  
Dossier pédagogique n° 45 02 02 U11 E1  
Lien vers dossier

[http://www.cefor.be/DBEnora/Enora/Zets/Sfichiers/\\_/449.pdf](http://www.cefor.be/DBEnora/Enora/Zets/Sfichiers/_/449.pdf)

Dénomination du cours	Type	Périodes
Technologie	CT	20
Pratique professionnelle	PP	40
Total des périodes		60



### Organisation

Total périodes : 60  
Local : I 122  
Jour de cours :  Mercredi

Horaire :  09h30 à 14h35  
 18h à 22h05

Professeur<sup>1</sup> :  Lionel RAWAY

### Capacités préalables requises

CEB  
Test d'entrée (pour non porteur des titres requis)

### Contenu

- Reconnaître les différents types de plantes comestibles indigènes (racines, baies, fruits, feuilles, condiments...saison de récolte, conditions idéales pour pousser)
- Effectuer la récolte et le transport des plantes
- Appliquer la bonne technique de nettoyage
- Identifier les conditions et limites de conservation des plantes sauvages
- Découper et préparer les plantes pour la dégustation
- Participer à la réalisation de plats et les déguster

*Deux modules sont organisés durant l'année : les plantes du printemps sont bien différentes de celles que l'on consomme en automne. Les étudiants se rendent dans les différents milieux favorables au développement des plantes sauvages comestibles, apprennent à les reconnaître, les cueillent en respectant la nature et les préparent ensemble dans l'atelier. La dégustation est aussi surprenante qu'agréable.*

### Participation financière :

Inscription : cf statut de l'étudiant  
Prix voir site  
Matières premières par semaine : 15 euros  
20 euros de fond pour le 1<sup>er</sup> cours (avance sur les achats restituée en fin de formation).  
Notes de cours à imprimer.  
Tenue professionnelle de cuisinier pour l'atelier.

Bics  
Bloc papier pour notes personnelles

Sorties pédagogiques : l'étudiant se rend sur les lieux de cueillette prévus par le professeur puis revient traiter les plantes à l'école lors de chaque séance (± 15 km de l'école).

### Evaluation (à compléter avec le professeur)

Quand ?  
1e session :  
2e session :

Comment ?

.....  
.....

<sup>1</sup> Prérrogative de l'établissement : professeur désigné selon horaire