



## INSCRIPTIONS

EN LIGNE OU RDV  
À PARTIR DU 20/05  
RENTRÉE 2024-2025

# NATURE

### GUIDE-NATURE

Apprendre à découvrir la nature qui nous entoure et partager nos connaissances en Guidant des sorties dans la nature

### GUIDE CHAMPIGINONS (complément guide nature)

Apprendre à découvrir le monde des champignons et acquérir les compétences minimales à la guidance de balades mycologiques. .

### DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Renouez avec la nature et une alimentation authentique en redécouvrant les plaisirs de la cueillette sauvage.

Contactez-nous pour plus  
de renseignements :



084/44.56.44

084/32.16.46



pour toute question  
envoyez-nous un mail à  
[info@eps-marche.be](mailto:info@eps-marche.be)

- Guide nature
- Découverte des champignons
- Découverte des plantes sauvages comestibles

[www.eafc-marche.be](http://www.eafc-marche.be)

MARCHE-EN-FAMENNE  
084/32.16.46

BOMAL  
084/32.16.46

JEMELLE  
084/44.56.44

BASTOGNE  
061/21.63.54

**ORGANISER DES ACTIVITÉS DE DÉCOUVERTE DE L'ENVIRONNEMENT NATUREL (VISITES GUIDÉES – ANIMATIONS) EN FAISANT PARTAGER LE GOÛT ET LE RESPECT DE LA NATURE.**

# GUIDE-NATURE

**2 ans - soirée  
JEMELLE**

- ☑ Apprendre à découvrir la nature qui nous entoure et partager nos connaissances en Guidant des sorties dans la nature.
- ☑ Cours théoriques et pratiques – sorties sur le terrain.
- ☑ Deux années pour s'émerveiller, appréhender les liens entre tous, apprendre ce qu'est l'écologie, pas l'écologie politique, mais celle qui construit la nature, et bien sûr, découvrir les êtres vivants...

**Contactez-nous pour plus  
de renseignements :**

**084/44.56.44**

**084/32.16.46**



*Explorez la beauté de la  
nature et partagez votre  
passion*

## PROGRAMME

- Géologie et pédologie
- Biologie et chimie
- Mycologie et botanique
- Classifications et orientation
- Écologie des milieux forestiers et aquatiques
- Connaissance professionnelles du guide nature
- Météorologie et ornithologie
- Entomologie et mammologie

**TITRE DÉLIVRÉ**

**CERTIFICAT DE GUIDE-NATURE**



**EXPLOREZ LA DIVERSITÉ FASCINANTE DES CHAMPIGNONS ET DÉCOUVREZ  
LES SECRETS DE LEUR CROISSANCE**

# GUIDE CHAMPIGNONS

- ☑ Vous êtes Guide-nature et vous avez envie d'en apprendre plus sur le monde fongique?
- ☑ Venez découvrir le matériel approprié, l'outillage spécifique et les produits utilisés couramment en mycologie.
- ☑ Découvrez le cycle de reproduction du champignon, ainsi que sa structure.
- ☑ Apprenez à définir la toxicité des champignons et à les reconnaître.
- ☑ Venez acquérir les connaissances vous permettant de guider une balade champignons

**Contactez-nous pour plus  
de renseignements :**

**084/44.56.44**

**084/32.16.46**



**2 ans - soirée  
JEMELLE**

*Transformez votre passion  
pour les champignons en une  
compétence pratique et utile*

## **PROGRAMME**

- connaissances du monde fongique
- travaux pratiques
- reconnaissance des différentes espèces
- toxicologie

## **TITRE DÉLIVRÉ**

ATTESTATION DE RÉUSSITE

[www.eafc-marche.be](http://www.eafc-marche.be)

MARCHE-EN-FAMENNE  
084/32.16.46

BOMAL  
084/32.16.46

JEMELLE  
084/44.56.44

BASTOGNE  
061/21.63.54

**RECONNECTEZ-VOUS AVEC LA NATURE ET APPRENEZ À VIVRE EN HARMONIE AVEC L'ENVIRONNEMENT EN DÉCOUVRANT LES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES DE VOTRE RÉGION.**

# DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

**1 an - soirée  
Jemelle**

- ☑ La cuisine des plantes sauvages comestibles s'inscrit dans une démarche de reconnexion avec la nature.
- ☑ Les plantes sauvages comestibles nous permettent de retrouver de l'autonomie, de diminuer nos dépenses sans entamer la qualité, de nous tourner vers une alimentation hautement nutritionnelle et vivante tout en favorisant la biodiversité gravement menacée.
- ☑ Nous apprendrons à les reconnaître à l'aide d'une approche sensorielle et affective faisant ainsi une place majeure au vécu des participants.

**Contactez-nous pour plus  
de renseignements :**

**084/44.56.44**

**084/32.16.46**



*Découvrez un monde de saveurs  
naturelles*

## **PROGRAMME**

- Qu'est ce qu'une plante?
- Comment fonctionne t'elle?
- Les principales intoxications, l'importance des plantes dans nos vies
- Les principales espèces, comment les nettoyer?
- Comment les conserver et comment les cuisiner avec un chef

## **TITRE DÉLIVRÉ**

ATTESTATION DE RÉUSSITE

[www.eafc-marche.be](http://www.eafc-marche.be)

**JEMELLE**

084/44.56.44