

Conditions d'admission

Certificat d'études de base (CEB) ou titre équivalent ou supérieur ou réussite du test d'admission

Prix de l'inscription

56,00 €

Réduction du droit d'inscription:

- les demandeurs d'emploi complets indemnisés;
- les étudiants de moins de 18 ans;
- les personnes handicapées;
- les minimexés;
- les chargés de cours en recyclage.

Sous réserve de fournir les documents

Coûts supplémentaires:

Un supplément de 2 € est demandé quand ce montant se justifie par les ingrédients apportés pour la préparation de repas au départ des plantes récoltées ensemble.

Inscriptions

Ouverture des inscriptions:

Lors de notre **JOURNÉE PORTES OUVERTES**
le **vendredi 5 juin 2026 de 15h à 20h**
(PRISE DE RENDEZ-VOUS SOUHAITÉE)

<https://blegny-dev.enorawbe.be/RendezVous>

En présentiel (cf horaire ci-dessous)

**À partir du lundi 8 juin
jusqu'au jeudi 2 juillet 2026.**

Reprise à partir du 20 août 2026

En ligne (dès le 6 juin)

<https://blegny-dev.enorawbe.be/Inscription>



Horaire du secrétariat:

Du lundi au jeudi
de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 20h00
À l'exception du vendredi
de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00

Techniques de conservation des plantes comestibles



**EAFC BLEGNY
PAYS DE HERVE**

Établissement d'Enseignement
pour Adultes et de
Formation Continue

Espace Simone Veil 7
4670 BLEGNY
☎ 04 387 94 11
www.eafc-blegny.be
secretariat@eafc-blegny.be



Le mercredi de 08h30 à 11h50
Du 02/09/26 au 25/11/26

Programme de cours

Présentation globale

Après le plaisir et le travail des récoltes de l'été, cette courte formation propose de parcourir des savoirs anciens afin de conserver cette abondance. Par séchage, déshydratation, conservation dans le vinaigre, le sel, le sucre,... Conservation par stérilisation, dans le sable pour les légumes « racine », mais aussi composer un kimchi, de l'oxymel, de quoi s'agit-il ?

Actuellement un choix de plus en plus étendu de techniques nous parviennent du monde entier. Nous en verrons une grande partie. A Blegny nous disposons d'un jardin didactique avec la plupart des plantes sauvages comestibles courantes. Nous en prenons soin et pouvons y récolter suivant les saisons, les condimentaires qui servent à la conservation et au goût de nos préparations. Quoi de plus gai que de pouvoir ouvrir des bocaux de légumes parfumés aux épices du jardin, pour embellir la table de l'hiver et satisfaire pleinement nos papilles gustatives avec des aliments sains.

Joignez-vous à nous afin d'enrichir votre cuisine avec des proposition de repas colorés, parfumés et surtout des alliés pour la santé et l'économie du ménage.

Informations pratiques

Des sorties dans le parc autour de l'école se font et nous continuons à planter et soigner notre jardin didactique..

Techniques de conservation des plantes comestibles

Pédagogie et méthodes utilisées

Méthode participative!

Une partie théorique bien utile à la reconnaissance des plantes, au fil des saisons.

La présentation des familles des plantes les plus courantes.

Des identifications précises avec exposé(s) par les élèves désireux de faire cet exercice.



Débouchés

La réussite de l'unité d'enseignement permet l'obtention d'une attestation de réussite officielle.



Renseignements complémentaires:

Catherine CLAESSENS — catherine.claessens@eafc-blegny.be ou secretariat@eafc-blegny.be