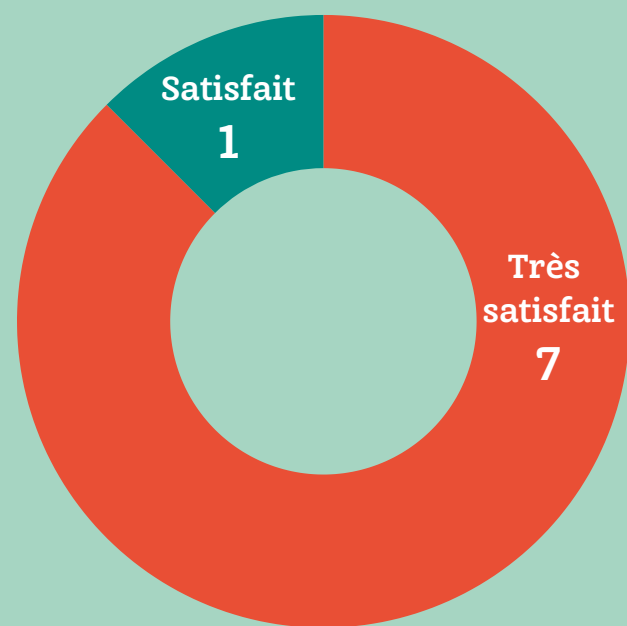


# Les avis des participant·es\*

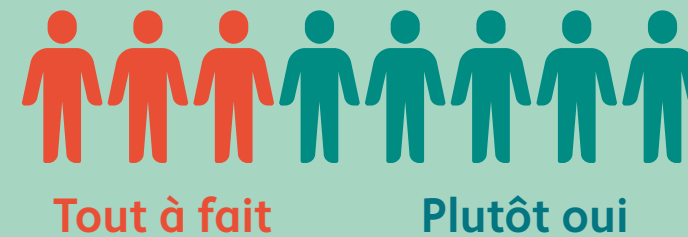
## “ Reconnaître et cuisiner les plantes sauvages comestibles ”

Avril 2026 - Formateur·ices : Frédérique Loré - 8 participant·es

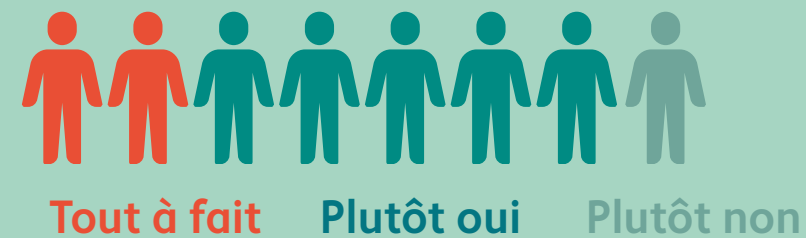
### Taux de satisfaction général



La formation a-t-elle répondu à vos attentes ?



Pensez-vous que cette formation aura des effets sur votre pratique professionnelle ?



Comment évaluez-vous la qualité de cette formation ?



### Témoignages

« Très bonne sensibilisation qui mérite d'aller plus loin »

« Théorie et pratique, parfait équilibre »

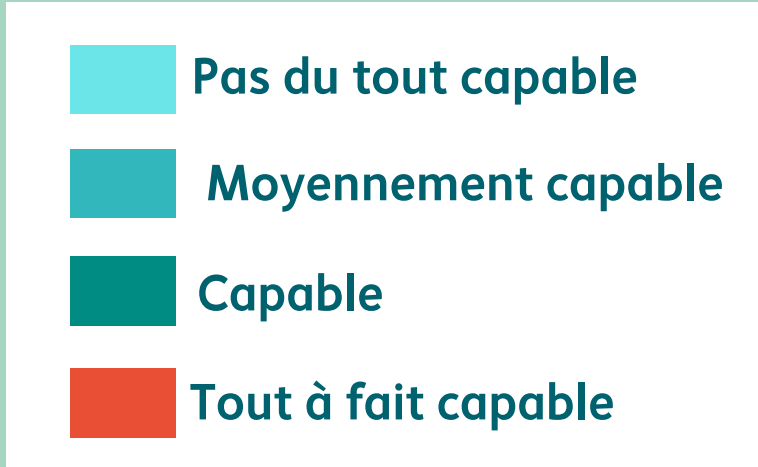


\* Synthèse des réponses au questionnaire d'évaluation - Sur 8 réponses

# Évolution du niveau de compétences\*

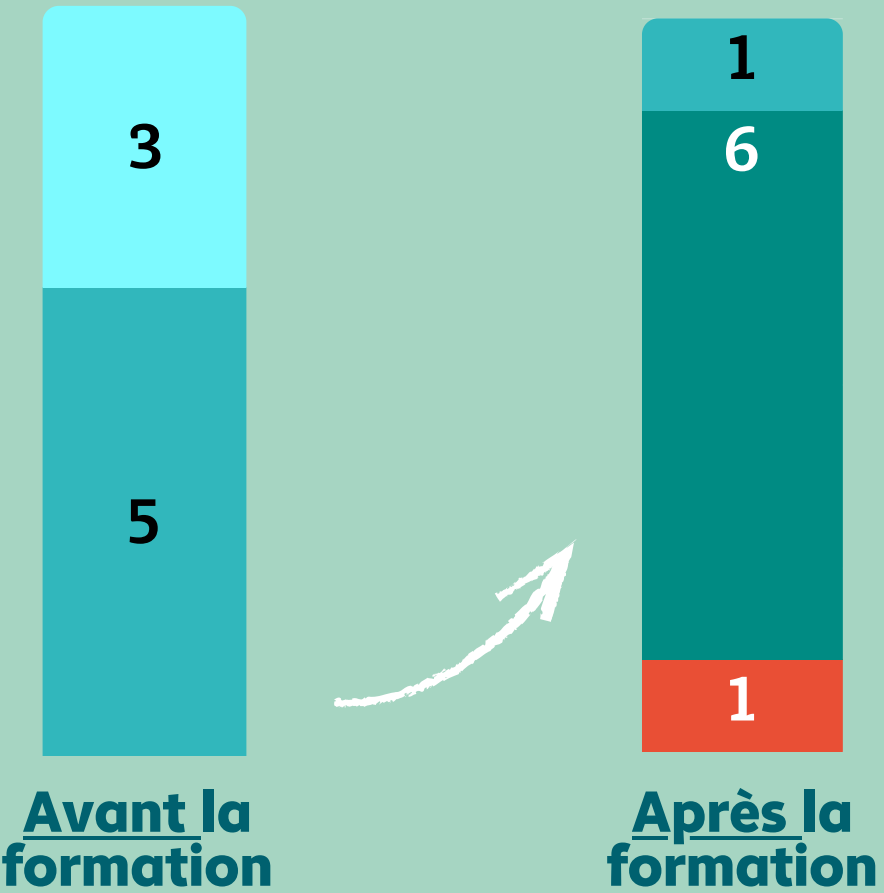
## “ Reconnaître et cuisiner les plantes sauvages comestibles ”

Avril 2026 - Formateur·ices : Frédérique Loré - 8 participant·es



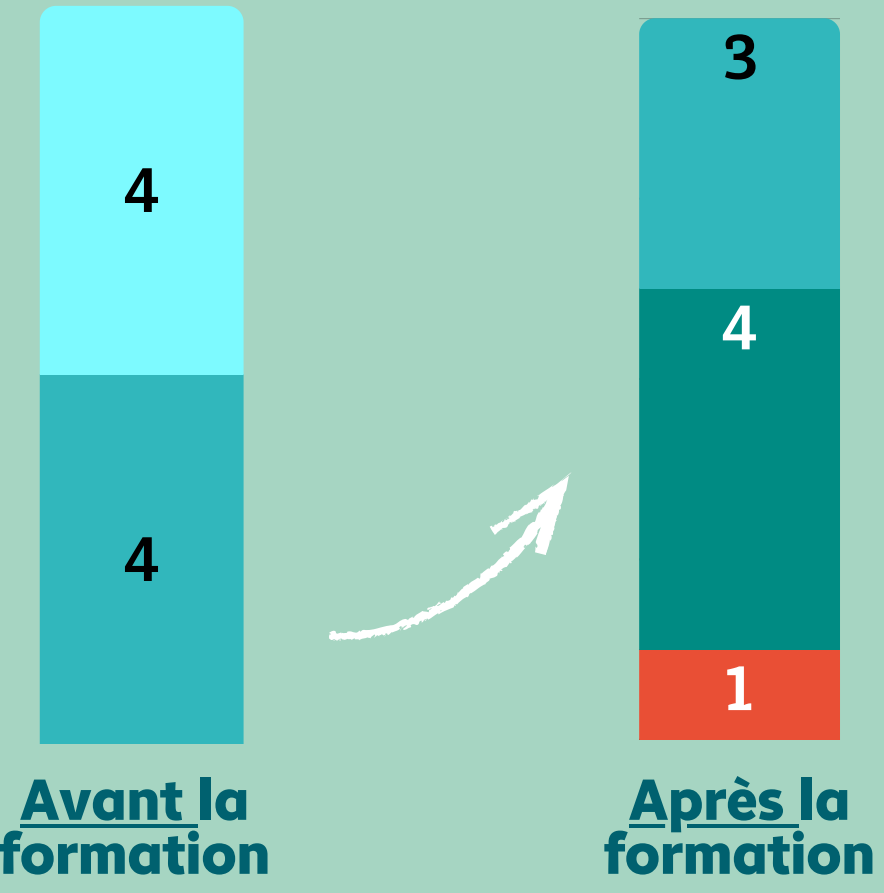
### OBJECTIF

Etre capable de reconnaître les plantes sauvages comestibles de son environnement et de les cuisiner



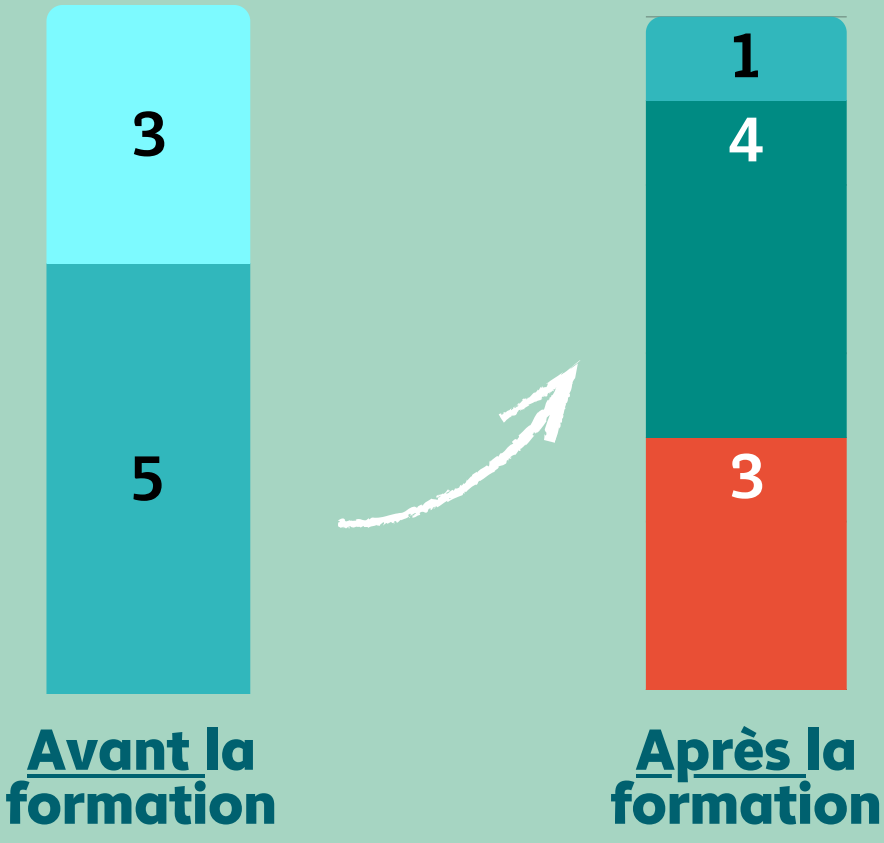
### OBJECTIF

Savoir observer une plante dans toutes ses parties pour identifier sans confusion



### OBJECTIF

Connaître les risques de l'utilisation culinaire des plantes sauvages



\* Synthèse des réponses au questionnaire d'évaluation - Sur 8 réponses