

Bachelier en agronomie, orientation systèmes alimentaires durables et locaux

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE SA 201 Connaissance et utilisation de la flore sauvage			
Ancien Code	AGSA2B01	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	XISA2010		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Géraldine SANA (geraldine.sana@helha.be)		
Coefficient de pondération	20		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Ce cours fait suite au cours de botanique donné aux étudiants de première. Après un bref rappel de botanique, les familles de plantes les plus importantes seront abordées ainsi que les différents types de milieux. Ce cours permettra aux étudiants de connaître la flore sauvage, d'aborder plusieurs aspects de l'utilisation des plantes sauvages : les plantes médicinales, l'utilisation du bois et la cuisine sauvage.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 1 **Compétence 1 : Informer, communiquer et travailler en équipe**

- 1.2 Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques
- 1.3 Participer à la vulgarisation
- 1.4 Choisir et utiliser les systèmes d'informations et de communication adaptés

Compétence 2 **Compétence 2 : S'engager dans une démarche de développement professionnel**

- 2.1 Participer à une pratique réflexive en s'informant et s'inscrivant dans une démarche de formation permanente
- 2.2 Développer un esprit critique

Compétence 5 **Compétence 5 : Appliquer les principes des sciences et du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**

- 5.2 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)
- 5.3 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné

Compétence 6 **Compétence 6 SADL : Collaborer, gérer ou développer des unités de production (péri)urbaine ou de services dans les secteurs du maraichage biologique en permaculture, de l'agroécologie, de l'agroforesterie, de l'écopâturage et de l'agro-alimentaire**

- 6.1 Raisonner et mettre en œuvre les techniques de production durable en permaculture, en agroécologie, biodynamisme, écopâturage, agroforesterie, ...
- 6.2 Connaître, comprendre et expliquer les principes spécifiques des interactions entre plantes, animaux et sol,

Compétence 7 **Compétence 7 SADL : Exécuter, participer à des projets de développement de ceintures alimentaires**

7.4 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des hommes et des animaux.

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'activité d'apprentissage, l'étudiant doit être capable de :

- Expliquer les règles à respecter lors du prélèvement de plantes sauvages dans la nature.
- Expliquer les utilisations possibles des plantes sauvages vues au cours;
- Connaître les grands types de principes actifs présents dans les plantes et identifier les familles correspondant;
- Connaître les risques de toxicité des plantes vues au cours;
- Discuter de l'utilisation pour le bois des plantes vues au cours;
- Reconnaître des plantes figurant dans une liste (liste déposée sur Connected);
- Réaliser un support pédagogique afin de montrer les différentes utilisations possibles d'une plante, les critères de reconnaissance, les confusions possibles, les dangers, ect.

Plusieurs intervenants participent à ce cours et l'étudiant doit s'approprier la matière vue avec ces intervenants.

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGSA2B01A Connaissance & utilisation de la flore sauvage

24 h / 2 C

Contenu

Chapitre 1 : Rappel de botanique, les familles, les différents types de milieux;

Chapitre 2: Les plantes médicinales:

Les Alcaloïdes

Les Amers

Les Antibiotiques

Les Hétérosides: antraquinones, coumarines, flavonoïdes, phénols, saponines, sénévol

Les Huiles essentielles

Les Mucilages

Les Tanins

Les Vitamines et sels minéraux

Les 2 dernières heures:

Chapitre 3: Utilisation des plantes sauvages pour le bois;

Qualités (et défauts) des bois des principales essences indigènes + emplois

Chapitre 4: Cuisine sauvage.

Ce cours comprend des cours théoriques mais également des activités pratiques.

La présence aux activités faisant appel à des intervenants extérieurs est obligatoire. Une pénalité de -2 sur la note finale sera appliquée pour chaque absence non justifiée.

Démarches d'apprentissage

Travaux pratiques et visite d'une herboristerie pour le chapitre plante médicinale.

Travaux pratiques "Cuisine Sauvage".

Dispositifs d'aide à la réussite

Disponibilité du professeur pour aide à la réalisation du travail. Des rendez-vous avec les étudiants peuvent éventuellement avoir lieu sur demande.

Aide concernant la recherche d'informations pour la réalisation du travail demandé.

Sources et références

Moustie - Gérard Ducerf. Récolter les jeunes pousses de plantes sauvages comestibles. 3e édition mise à jour.2021.

Nature pratique - Editions Debaisieux - Plantes comestibles - Cueillettes et recettes des 4 saisons.

Hunault Isabelle - Ulmer - Plantes sauvages comestibles.

Y. Franière- N Ruch. Connaissances de botanique de base en un coup d'oeil, 40 familles de plantes d'Europe centrale.

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Dias déposées sur Connected.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Un examen écrit sera réalisé pour évaluer les connaissances des étudiants. Cet examen portera sur la matière vue au cours et au cours des visites et travaux pratiques.

Un travail est également demandé dont les consignes précises seront données lors du cours.

Une note de -2 à la note finale sera appliquée à chaque absence non justifiée de l'étudiant aux activités impliquant l'intervention de personnes extérieure.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Trv	40			Trv	40
Période d'évaluation	Exe	60			Exe	60

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

Pas de dispense au Q1.

Le travail journalier compte pour 40% au Q1 et également au Q3.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 66 du règlement général des études 2024-2025).