



Découvrir les plantes médicinales sauvages devenir autonome en jardinage naturel - Le potager

Maître de stage : Christophe BICHON :

Passionné par le monde végétal depuis l'enfance, expérimenté en paysagisme, il pratique le jardinage au naturel depuis des années, transformant les jardins de ses lieux de vie successifs en potagers au naturel très fleuris. En 2012, il ouvre son jardin au public pour partager ses expériences et sensibiliser le grand public. L'expérimentation est le fil conducteur de son approche. Expérimenté en paysagisme.

Lieu : à CHOLET (49)



Descriptif

Un atelier-promenade pour apprendre à reconnaître les plantes sauvages, les cueillir, les sécher et les conserver. Mais aussi pour explorer quelques usages culinaires des plantes sauvages .

Programme

A l'occasion d'une marche, les plantes médicinales et culinaires rencontrées seront identifiées. Une description sera faite de leurs principales vertus ainsi que leurs utilisations possibles en cuisine, dans le jardin, pour faire des apéritifs maison. Des conseils seront donnés pour les cueillir dans le respect de l'environnement ainsi que pour le séchage et la conservation. En fin d'atelier, un pique-nique dégustation de préparations à base de plantes sauvages sera proposé.

Les ateliers se déroulent dans une atmosphère de détente et de bienveillance.

Conditions

Nombre de stagiaires mini/maxi : 6/14

Durée : 5h sur une journée (9h-14h)

Prérequis : vêtements confortables et adaptés au temps, chaussures de marche. Apporter ses couverts (verre, assiette, couverts)

Horaire	Tarif/personne
9h00 à 14h00 pique-nique inclus	Tarif/personne : 40 €

Le nombre de place étant limité, merci de réserver votre place.

Voir modalités dans le bulletin d'inscription ou demander à :

association@eco-formation.org