



Atelier : Les plantes sauvages comestibles - Escapades Champêtres -

Maître de stage : Chantal BIOTTEAU, a suivie la formation pratique en Ethnobotanique avec F. Couplan durant 3 ans, ainsi qu'une formation en pratique énergétique avec B. Grangeteau Ducongé, ainsi qu'en accompagnement individuel associé à la nature et aux plantes. Elle anime aujourd'hui des ateliers sur le thème des plantes sauvages comestibles et est formatrice sur les « plantes sauvages au fil des saisons ».

Lieu : à ST LUMINE DE CLISSON (44190)

Descriptif



Depuis la nuit des temps, l'Homme sait reconnaître et utiliser les plantes pour se nourrir et se soigner. Mais à notre époque, ce savoir se perd...

Ces ateliers (1/2 journée), dédiées aux plantes sauvages, vont vous permettre de découvrir les plantes sauvages locales comestibles.

Des rencontres qui vous permettront d'approcher les plantes aromatiques et médicinales et vous amener vers un peu plus d'autonomie...



Programme

- Savoir reconnaître les plantes sauvages dans leur milieu,
- Savoir les cueillir sans se tromper,
- Comment utiliser une flore,
- Observer à la loupe la beauté des premières fleurs

Petite dégustation sur place !

A prévoir :

Une liste vous sera communiquée quelques jours avant la date.



Conditions

Nombre de stagiaires mini/maxi : 5/12 - Durée : 3 heures sur 1 jour
Pas de prérequis nécessaire

Horaire	Tarif/personne
14h à 17h	30€

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