



Stage : Les plantes sauvages comestibles

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 Duongé, 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 stages, dédiées aux plantes sauvages, vont vous permettre de découvrir les plantes sauvages locales et vous donner les bases pour apprendre à reconnaître et cuisiner les comestibles.

Grâce à votre cueillette vous apprendrez à faire par vous-même des recettes gourmandes et qui sortent de l'ordinaire !

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



Programme

Plusieurs thèmes différents en fonction des dates, ils sont indépendants les uns des autres, n'hésitez pas à nous consulter :

« Découverte des plantes sauvages comestibles »

- Savoir reconnaître les plantes sauvages dans leur milieu,
- Savoir les cueillir sans se tromper,
- cuisiner et se régaler les papilles des bons mets que nous aurons préparés
- Se ressourcer et retrouver l'énergie que la nature ne manque pas de nous offrir quand on sait s'arrêter et observer
- **Un thème différent par date, au fil des saisons !**

Conditions

Nombre de stagiaires mini/maxi : 5/12 - Durée : 1 jour

Pas de prérequis nécessaire pour cet atelier – Repas compris dans le temps pédagogique

Horaire

de 9h à 17h

Tarif/personne

60€

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