

DECOUVERTES

BALADE PLANTES SAUVAGES

A la découverte des plantes sauvages entre les ruines médiévales de Donzy et la rivière Charpassonne (42). Explorons les usages, vertus et particularités de ces sauvageonnes. Dégustation en cours de séance.
de 15 à 17h Tarif libre (indication 15 €)

Samedi 11 mars, 13 mai, 8 juillet 2023



JOURNÉE CUISINE DES PLANTES SAUVAGES

Je vous accompagne dans la découverte et l'approfondissement de ces salades, racines, baies, fleurs sauvages comestibles et gourmandes, souvent médicinales. Nous aborderons les règles pour des récoltes respectueuses et sécuritaires. Nous récolterons, préparerons et dégusterons ensemble ce fabuleux repas cuit par diverses techniques de feux de bois. Apprêtez-vous à découvrir une cuisine surprenante, simple et bienfaisante.

Les dimanches 5 mars, 2 avril, 11 juin, 02 juillet et (samedi) 13 mai,

Programme détaillé sur le site

Tarif : prix libre
indication 65 €/ journée



STAGES

STAGES D'AUTONOMIE

4 ou 5 jours pour s'immerger dans le monde de l'autonomie par les plantes sauvages comestibles et médicinales et les savoirs-faire (DIY) A chaque saison sa technique.

Animés avec Frédérique Loré de Cueille et Croque, ces stages intensifs vous permettent d'aborder et d'approfondir de nombreux savoir-faire.

- **Printemps** : les plantes sauvages de printemps comestibles et médicinales, les savoirs faire de conservation et les faits-maison. au total pas moins de 12 transformations.

- Du 12 au 16 avril 2023 à Bussières (42)
440 € repas inclus.

Liste d'hébergement sur demande.

- **Été** : plantes sauvages, médicinales ...et cuisson au feu de bois, de 13 au 16 Juillet 2023

Tarif : 370 € tous les repas inclus

Camping des Faures à Valjoufrey (38 dans les Alpes... le paradis !!!)

GASTRONOMIE SAUVAGE

Après un stage de gastronomie co-animé avec Gérard Ducerf, botaniste et créateur de la méthode des plantes bio-indicatrices et de promo-nature, je poursuis l'expérience avec Delphine Suzor membre de l'équipe de promo-nature.

Nous mettons les plantes sauvages en avant et les petits plats dans les grands. identification et Gastronomie rien de moins. Dans le haut beaujolais.
4 jours.

Tarif : 430 euros Repas de midi compris
Liste d'hébergement sur demande.



FORMATIONS

HERBORISTERIE FAMILIALE

Découvrir les usages traditionnels des plantes médicinales de nos campagnes et jardins. Les transformations et les usages reprendront leur place dans votre quotidien.

- 6 jours au coeur de mon jardin médicinal pour s'immerger dans le monde des plantes.
- Du plantain au frêne à la reine des prés ou l'aubépine, une vingtaine de plantes seront rencontrées. Ce format vous amènera concrètement à identifier, cueillir, transformer et utiliser ces plantes incontournables de notre patrimoine. Elles deviendront vos alliées pour la vie. Une large place est faite aux travaux pratiques.

- Les dimanches 12 février, 12 mars, 9 avril, 14 mai, 11 juin et 9 juillet 2023

- **Tarif :**

Soutien : 360€, normal 420€, solidaire : 480€

(Ces ateliers ne se substituent pas à 1 avis médical.)



COHÉRENCE PARCELLE PROJET avec « G'reine des prés formation »

Mon projet agricole est-il cohérent avec la réalité de mon terrain ? Une question que les porteurs de projet ne se posent pas toujours mais dont la réussite de leur projet dépend étroitement. Pour répondre à cette question et envisager les alternatives possibles nous vous proposons cinq jours de formation.

Du 27 au 30 mars et 21 juin : 35 heures de formation

prise en charge possible suivant votre opco.

Plus d'info sur : www.greinedespres.com



AU JARDIN LA PERMACULTURE

Jardiner en harmonie, comprendre les dynamiques naturelles et profiter d'un jardin en santé, productif, riche en biodiversité sans y consacrer tout son temps. Théorie et pratique. Planifier, associer, multiplier les végétaux d'un jardin nourricier, comprendre vos réussites et échecs, augmenter la biodiversité de votre lieu de vie, retirer des récoltes de qualité, gérer l'eau, identifier les ressources et optimiser les apports de matières organiques de qualité tout en évitant les erreurs les plus courantes.
plus tard en 2023



POELE ROCKET de table.

Un incontournable de la cuisson au feu de bois. Très économe, il se contente d'une cagette pour une plancha de 6 pers. Concurrent vertueux du BBQ, du gaz ou autre énergie en extérieur. Il vous suivra partout.

Tarif : petit budget 30 €, NORMAL 40 € solidaire : 50 €

Dimanche 9 avril de 9h30 à 15 h

Pas libre à cette date ? réunissez 6 personnes et c'est parti.



Étalement des paiements sur demande

Agnès LOMBARD vous propose plus d'autonomie par les plantes. Cultiver son jardin, réinventer son assiette, se ré-appropriier le patrimoine que sont les plantes sauvages comestibles et médicinales, la découverte des cuissons au feu de bois économes (cuiseurs ou poêle rocket, marmite norvégienne)... Ces approches simples et reproductibles permettent de reprendre son quotidien en main, plus responsable pour son bien être, celui de ses proches et de sa planète. Sans dogme, dans la bonne humeur, remettons-nous en question et transformons nos doutes en actions.



Agnès Lombard
Semeurs d'Escampette
825 ch Chez Collet
42510 Bussières
06 75 85 45 28

semeursdescampette@gmail.com

semeursdescampette.com

Facebook : Semeurs d'Escampette



« L'autonomie par les plantes »

Programme 2023



Plantes sauvages
Herboristerie familiale
Permaculture
Poêle rocket
Fait-maison

06 75 85 45 28

semeursdescampette@gmail.com