

Bonjour,

Ateliers plantes sauvages second semestre : pour petits et grands !!!

Etes-vous intéressés par : une alimentation qui ressource, intégrer une alimentation vivante dans votre quotidien..., des parfums, des saveurs inédites, une alimentation gratuite à notre portée, riche en minéraux, en oligo-éléments, en vitamines (trop souvent absentes au quotidien)... ?

Mettons l'eau à la bouche des enfants pour qu'ils aient envie de prendre soin d'eux maintenant et plus tard !

Atelier enfants/adultes, secteur Aigrefeuille sur Maine, (enfant à partir de 5 ans)

Programme : découverte sensorielle des plantes sauvages, des fleurs de manière ludique, apprendre à les observer, à les cueillir et les utiliser pour réaliser de petits chefs d'oeuvre... nous terminerons par notre dégustation du jour.

Tarif : 15€ pour 1 enfant 25 euros à partir de 12 ans.

Dates : De 14h à 17h, Samedi 23 septembre 2017 (autres dates possibles les mercredis)

Escapade champêtre, secteur Clisson : (3h) pour découvrir et reconnaître les plantes sauvages,

Reconnaissance des plantes dans leur milieu, leur histoire, leurs vertus qu'elles soient médicinales ou culinaires, apprendre à se soigner des petits maux du quotidien, faire un herbier peut-être et au fil du temps devenir autonome... tentant ?

Escapade en bord de Maine, de Moine ou de la sèvre Nantaise.

Tarif : 25€ par personne

Dates : RV à 14h, les samedis 28 octobre et 2 décembre 2017.

Atelier saison en Presqu'île Guérandaise à Mesquer, (3h30) Recettes simples à faire soi-même (conseils et astuces)

Découverte des plantes sauvages de Terre et Mer, vertus, préparation culinaire ou médicinale dans un très beau lieu.

Tarif : 40€ par personne

Dates : Automne, le samedi 30 septembre et Hiver, le 25 novembre 2017 en prévision des fêtes de fin d'année, tout pleins de surprises.

Atelier à thème, secteur Clisson : (3h30) préparation médicinale à emporter et dégustation !

Sur des lieux différents, nous irons à la découverte et la cueillette des plantes pour réaliser un sirop médicinale ou un macérât huileux ou un vinaigre aux plantes, etc... sans oublier la préparation et dégustation du jour.

Tarif : 40€ et 35€ si abonnement à 4 ateliers

Dates : RV à 14h les mardis 12 septembre, 3 octobre, 7 novembre, 5 décembre.

Atelier Plantes sauvages comestibles et médicinales, St Lumine de Clisson

Au menu: Reconnaissance, cueillette, préparation, dégustation de notre repas (bio et végétarien) et l'après-midi une préparation médicinale pour mieux accueillir les rigueurs de l'hiver.

Tarif : 55€

Dates : de 9h à 17h le samedi 9 décembre 2017

INSCRIPTION : 06.14.69.28.96 ou [chantal.biotteau@yahoo.fr](mailto:chantal.biotteau@yahoo.fr)

N'hésitez pas à diffuser ces infos autour de vous, et vive les amoureux de la nature !!!

Au plaisir de partager les beautés et les merveilles de cette nature si généreuse...

Chantal Biotteau

Formatrice et Animatrice d'ateliers plantes sauvages

comestibles et médicinales

Formée à l'ethnobotanique avec François Couplan, 3 ans

Coordinatrice des ateliers chez Nature Matériaux

Enseignante des thérapies de l'ère du Verseau (3ers niveaux)

06.14.69.28.96

<https://www.facebook.com/Plantessauvages44/>