

## BULLETIN D'INSCRIPTION

(à retourner à : I. Hunault - Ateliers Sauvages et Comestibles  
4, rue du Montcel – 95270 Viarmes)

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code Postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

### Je m'inscris au(x) ateliers suivant(s) :

Thème 1\* : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Thème 2\* : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Réservez en adressant un chèque de la moitié du montant de la participation au nom de : **Isabelle Hunault**. Le solde sera à régler en espèces ou chèque sur place, en début d'animation.

En cas de désistement moins de deux semaines avant la formation la réservation sera acquise (sauf cas de force majeure, sur justificatif).

J'accepte ces conditions. Mention « Lu et approuvé » date et signature :

\*En cas d'inscription à plusieurs ateliers ou sorties merci de faire un chèque pour chaque animation. Les chèques ne sont encaissés qu'après déroulement de l'animation

Isabelle Hunault anime depuis de nombreuses années, ateliers, sorties et conférences. Son objectif est de sensibiliser le grand public au respect de la nature par la connaissance de celle-ci par des approches simples et ludiques accessibles à tous.

Ateliers et sorties se déroulent généralement sur le territoire du Parc Naturel Régional Oise-Pays-de-France à environ 30 km de Paris en voiture et par le train depuis la gare du Nord à Paris, sauf demande spécifique.

- ✓ Auteur de : «Plantes sauvages comestibles, Reconnaître et cuisiner 35 plantes communes» Editions Ulmer – Paris
- ✓ Fondatrice des Ateliers Sauvages et Comestibles.
- ✓ Prix France Info 2015 lors des journées de la rose de l'abbaye royale de Chaalis.

### Formations :

- ✓ Botanique, plantes médicinales et herboristerie
- ✓ Diplômée de l'Ecole des Plantes de Paris
- ✓ Botanique et écologie des plantes au Museum National d'Histoire Naturelle de Paris.



*Botanique Usages et Vertus des Plantes*

## Automne-Hiver 2018



### Renseignements

06 72 15 71 50

[contact@sauvages-et-comestibles.org](mailto:contact@sauvages-et-comestibles.org)  
[plus.google.com/u/0/104668757448397679554](https://plus.google.com/u/0/104668757448397679554)  
[www.sauvages-et-comestibles.org](http://www.sauvages-et-comestibles.org)  
4, rue du Montcel - 95270 Viarmes



## Automne-hiver 2018

### Sorties des quatre saisons N°3

**Dimanche 26 août (9h45 à 12h30)**

Le monde végétal change au fil des saisons :  
Fruits et baies

*14 participants maximum*

Participation : 25€

### Cuisiner les sauvageonnes

**Dimanche 16 septembre (9h45 à 17h)**

Reconnaître et cueillir les sauvageonnes  
Comment les cuisiner

#### *Au menu*

*Boisson apéritive et ses canapés,  
Plat principal - Dessert*

Repas riche en saveurs que nous dégusterons ensemble

*12 participants maximum*

Participation : 60€



### Pommade de Consoude

**Dimanche 28 octobre (9h30 à 12h30)**

Récolter les racines de Consoude dans la nature  
Confectionner sa pommade  
totalement naturelle, bio et sauvages

Chacun repart avec sa préparation

*8 participants maximum*

Participation : 35 €

### Douceurs en attendant Noël

**Dimanche 4 novembre (9h45 à 12h)**

Confectionner un sirop à partir de  
sauvageonnes, fruits ou baies, ...

Chacun repart avec ses préparations

*8 participants maximum*

Participation : 35€

### Sorties des quatre saisons N°4

**Dimanche 2 décembre (9h45 à 12h30)**

Le monde végétal change au fil des saisons :  
Ecorces et ramures

*14 participants maximum*

Participation : 25€

**Nota :** Un minimum de participants est requis dans le cas où ce minimum ne serait pas atteint une autre date ou un remboursement seront proposés.

**Attention :** ce programme est susceptible de modifications en fonction de l'évolution de la végétation, du nombre d'inscrits et autres fluctuations climatiques ou conjoncturelles.