

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 :

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

Saison 2018



Renseignements

06 72 15 71 50

contact@sauvages-et-comestibles.org
plus.google.com/u/0/104668757448397679554
www.sauvages-et-comestibles.org
4, rue du Montcel - 95270 Viarmes



2018

Soin réparateur pour l'hiver

Dimanche 14 janvier (10h à 12h)

Confectionner une crème réparatrice, naturelle

Chacun(e) repart avec sa crème

7 participants maximum

Participation 30€

Dentifrice naturel

Dimanche 11 Février (10h à 12h)

Préparer soi-même son dentifrice,

Chacun(e) repart avec ses préparations

7 participants maximum

Participation 30€

Cuisiner les sauvagennes

Dimanche 29 avril (9h45 à 17h)

Comment reconnaître et cueillir les sauvagennes

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€

Lactofermentation

Dimanche 27 mai (9h45 à 12h30)

Conserver légumes et plantes en permettant simplement le développement des vitamines et sels minéraux. Il n'y a pas de lait !

Chacun repart avec ses préparations

7 participants maximum

Participation : 30€



Sorties des quatre saisons

Dimanches (9h45 à 12h30)

18 mars – 1er juillet

30 septembre – 2 décembre

le monde végétal change au fil des saisons sur un même circuit nous verrons : bourgeons, fleurs, fruits et baies, écorces et ramures

14 participants maximum

Participation : 1 sortie 25€ - les 4 sorties 85€

Plantes du littoral

Samedi 16 juin (9h45 à 17h)

Connaître les plantes comestibles du bord de mer, comment les cueillir

Dégustation apéritive et iodée sur la plage

Apporter un casse-croûte pour le midi

14 participants maximum

Participation : 60€

Douceurs en attendant Noël

Dimanche 4 novembre (9h45 à 12h)

Confectionner un sirop ou gourmandises à partir de sauvagennes, fruits, baies, ...

Chacun repart avec ses préparations

7 participants maximum

Participation : 35€

Nota : *Un minimum de 7 participants est requis dans le cas où ce minimum ne serait pas atteint une autre date ou un remboursement seront proposés.*