

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 et 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 avec des approches simples et ludiques accessibles à tous. Les 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.

- 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.

Radio, télévision, Presse écrite :

- 2016 : **France 5** « Allo docteur » des plantes pour soulager vos douleurs articulaires ; La Reine-des-près
- 2015 : **France Musique** Interview aux jardins de l'abbaye de Royaumont
- juin 2015 : **FR3 Picardie** Interview sur les plantes médicinales aux journées de la rose de l'abbaye royale de Chaalis
- mai 2014 : **Alternative FM**
- 2014 **RVM** Emissions « Les sauvageonnes »
- 2012 : **Mon quotidien autrement**
- 2011 : **F5** « 200km à la ronde » épisode 4
- 2011 : Paris-Match - Ici Paris



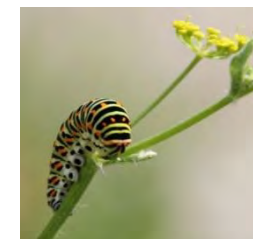
2017



Renseignements
06 72 15 71 50



contact@sauvages-et-comestibles.org
www.sauvages-et-comestibles.org
4, rue du Montcel - 95270 Viarmes



Saison 2017

PRINTEMPS

Jeunes pousses et fleurs

Dimanche 19 mars (9h45 à 12h30)

A la rencontre des jeunes pousses et des plantes du printemps ; comestibles, médicinales, ...

Participation : 25€ par personne

Saveurs des sauvageonnes printanières

Dimanche 30 avril (9h45 à 17h)

Dans la nature : reconnaître, cueillir des sauvageonnes pour cuisiner un repas complet :

Boisson apéritive et ses canapés,

Plat principal - Dessert

Repas riche en saveurs que nous dégusterons ensemble

Participation : 60€ par personne

Premiers pas vers les plantes !

Jeudi 25 mai (9h45 à 17h)

Reconnaître les «bonnes mauvaises herbes» dans la nature, les utiliser au quotidien,

Participation : 45€ par personne

Apporter un casse-croûte pour le midi.

ÉTÉ

Saveurs des sauvageonnes estivales

Dimanche 9 juillet (9h45 à 17h)

Dans la nature : reconnaître, cueillir des sauvageonnes pour cuisiner un repas complet :

Boisson apéritive et ses canapés,

Plat principal - Dessert

Repas riche en saveurs que nous dégusterons ensemble

Participation : 60€ par personne

Baies et fruits sauvages

Dimanche 17 septembre (9h45 à 17h)

Reconnaître les baies et fruits sauvages comestibles comment les employer, les conserver...

Participation : 45€ par personne

Apporter un casse-croûte pour le midi.

AUTOMNE

Arbres civilisateurs et légendes

Dimanche 15 octobre (9h45 à 17h)

Ces arbres fondateurs qui accompagnent l'humanité depuis la nuit des temps...

Légendes et croyances civilisatrices

Participation : 45€ par personne

Apporter son casse-croûte pour le midi.

Saveurs des sauvageonnes automnales

Dimanche 19 novembre (9h45 à 17h)

Dans la nature : reconnaître, cueillir des sauvageonnes pour cuisiner un repas complet :

Boisson apéritive et ses canapés,

Plat principal - Dessert

Repas riche en saveurs que nous dégusterons ensemble

Participation : 60€ par personne

Nota : Un minimum de 5 participants est requis dans le cas où ce minimum ne serait pas atteint une autre date ou un remboursement seront proposés.
En revanche le groupe n'excédera pas 12 personnes.