

A LA FERME
DU CLOS DU MOULIN
1404 CUARNY

WWW.CLOS-DU-MOULIN.CH

Réensauvageons nos assiettes

*COURS SUR LES PLANTES
SAUVAGES COMESTIBLES ET LES
COMPAGNONNES DES PLANTE
CULTIVÉES, LES FAMEUSES
« MAUVAISES HERBES »*

Le concept

Si tu lis ce flyer, c'est peut-être que « tout ce vert » qui t'entoure t'interpelle un peu plus qu'un simple arrière-fond à nos activités humaines diverses et variées...

Nous te proposons d'aller à la rencontre de ces végétaux qui croissent dans notre environnement quotidien, coexistent avec nous, mais que nous ne connaissons en définitive que peu... Nous arpenterons, le nez au ras du sol, les abords de la ferme du Clos du Moulin où nous découvrirons des plantes de prairies, de pâturages et de lisières et également celles, plus familières, qui poussent dans nos champs et nos jardins, et que l'on appelle, bien souvent à tort, « mauvaises herbes ».

Pendant ces cours, nous explorerons donc ce fameux « écran vert » pour y apprendre quelques nuances, subtilités et complexités de ces biotopes, se familiariser avec certaines plantes délicieuses et passer au final, on l'espère, une belle journée à leurs contacts.

Intervenants

Delphine Evêquoz

Elève de François Couplan au Collège Pratique d'Ethnobotanique et « curieuse des plantes » de longue date.

Samuel Evêquoz

Ingénieur en gestion de la Nature et Maraîcher à la ferme du Clos du Moulin.



Pratiquement

DEUX TYPES DE COURS

- Une journée d'introduction aux plantes sauvages comestibles.
- Un cours plus complet sur 3 journées au fil des saisons (printemps, été et automne)

LES HORAIRES

De 8h30 à 16-17h

- Le matin : les plantes sauvages comestibles (prairies, pâturage, lisière, forêt)
- Le midi : repas en commun avec des plantes sauvages et des produits de la ferme.
- L'après-midi : les plantes rudérales et cultivées.

LA MATIÈRE

- 5 à 10 plantes sauvages par jour avec récapitulatif des connaissances abordées sous forme de fiches plantes avec recettes.
- Quelques contenus fondamentaux sur la toxicité, la diversité, la détermination, la cueillette, etc.

LE PRIX*

- Cours d'introduction : prix libre à partir de 90.-
- Cours sur trois journées au fil des saisons : prix libre à partir de 270.-

*repas et documents récapitulatifs inclus. Ce prix couvre les frais de base et permet au plus grand nombre de participer. Si vos moyens vous permettent, un petit plus nous permettra de plancher sur de futurs «projets végétaux» !Merci !

Inscription

delphine.evequo@protonmail.com

079 659 02 16

Envoie un mail en indiquant: ton nom/prénom et le cours auquel tu souhaites participer (date).

Nous t'enverrons un mail avec les infos pratiques. Le cours aura lieu par tous les temps.



LES DATES

Journées d'intro:
26.05, 28.07 ou 6.10

Cours au fil des saisons:
25.05, 27.07 et 5.10

