Ecole Buissonnière : nature, santé, cuisine

Journées à offrir ou à s'offrir

Programme chronologique

1er semestre 2011

(1)	Thèmes	Dates
	Ail des ours et fines herbes sauvages	Sam 9/4
	Orties précieuses et autres herbes folles	Dim 10/4
	Mini stage et repas : premières cueillettes	Ven 15/4
	Jardin : découvrir les secrets de la vie du sol	Sam 16/4
	Jardin : développement harmonieux des plantes	Dim 17/4
	Journée Sup'herbes : orties, ail et autres bonnes herbes	Sam 16/4
	Alimentation vivante et secrets santé	Dim 17/4
	Mini stage et repas : bonnes herbes	Mer 20/4
	Ail des ours et fines herbes sauvages	Sam 7/5
	Orties précieuses et autres herbes folles	Dim 8/5
	Mini stage et repas : orties	Mer 11/5
	Enchantement de la cuisine des fleurs du moment	Sam 14/5
	Journée portes ouvertes	Dim 15/5
	Regards et points de vue sur la nature	Sam 21/5
	Plantes potagères à l'honneur et notes sauvages printanières	Dim 22/5
	Forêt magique, forestier réenchanteur - printemps	Dim 22/5
	Atelier de création de cosmétiques	Sam 28/5
	Vertus des plantes médicinales et alimentaires	Dim 29/5
	Mini stage et repas : sureau	Mer 8/6
	Vertus des plantes médicinales et alimentaires	Sam 11/6
	Survie douce et nuit en forêt	S 18 D 19/6
	Enchantement de la cuisine des fleurs du moment	Sam 18/6
	Magie de la St Jean	Dim 19/6
	Mini stage et repas : herbes de la St Jean	Ven 24/6
	A la découverte de l'arbre maître	Sam 25/6
	Etre bien dans son assiette	Dim 26/6
	Jardin : découvrir les secrets de la vie du sol	Sam 25/6
	Jardin : développement harmonieux des plantes	Dim 26/6

Informations complémentaires stages sur

www.stages-nature-cuisine.fr

Jardin Gourmand – 3b, rue de Bassemberg – 67220 Lalaye

Association affiliée Alsace Nature

www.jardingourmand.com – 03 88 58 91 44

2ème semestre 2011

(1)	Thèmes	Dates
	Vertus des plantes médicinales et alimentaires	Sam 2/7
	Plantes potagères à l'honneur et notes sauvages estivales	Dim 3/7
	Nature et art intuitif, les mains dans la terre	Dim 3/7
	Merveilleuses conserves naturelles	Sam 9/7
	Enchantement de la cuisine des fleurs du moment	Dim 10/7
	Cuisine des fées et de quelques bonnes sorcières	Sam 16/7
	Initiation à la cuisine bio : pour se mettre en route	Dim 17/7
	Magie verte et secrets de la vie	Sam 20/8
	Sainte Rose et ses secrets fleuris	Dim 21/8
	Mini stage et repas : St Amour et recettes coquines	Ven 26/8
	Plantes sauvages et petits fruits de l'automne	Sam 27/8
	Trouver son juste poids avec la naturopathie	Sam 28/8
	Jardin : découvrir les secrets de la vie du sol	Sam 27/8
	Jardin : développement harmonieux des plantes	Dim 28/8
	Vertus des plantes médicinales et alimentaires	Sam 3/9
	Merveilleuses conserves naturelles	Dim 4/9
	A la rencontre des esprits de la nature	Sam 17/9
	Bébé arrive… on se prépare	Sam 17/9
	Décorations nature, maison transformée	Dim 18/9
	Mini stage et repas : foin gourmand	Ven 30/9
	Quand la nature inspire nos desserts	Sam 1/10
	Nature et art intuitif, les mains dans la terre	Sal 1/10
	Pain au levain à apprivoiser et pains spéciaux rapides	Dim 2/10
	Mini stage et repas : fête des récoltes	Mer 5/10
	Gourmandises permises et gâteaux de Noël	Sam 8/10
	Délices de courges et légumes anciens	Dim 9/10
	Trouver son bon sommeil avec la naturopathie	Sam 15/10
	Forêt magique, forestier réenchanteur - automne	Sam 22/10
	Spagyrie - L'alchimie au service de votre santé	Sam 22/10
	Teinturiers en herbe	Dim 23/10
	Découverte de la cuisine végétarienne	Sam 5/11
	Préparation d'un Noël nature, tout simplement	Dim 6/11
	Huiles essentielles : alliance avec les forces de la nature	Sam 12/11
	Faire ses produits d'entretien écologiques	Dim 13/11

Noter également les stages longs

Ardèche – Pierre Rabhi – Terre et Humanisme

Cuisine du jardin et bien-être 25/30 VII – 19/24 IX – 24/29 XI

Alsace au siège de l'association

Cuisine sauvage et transformations agro-alimentaires 3/6 V

Ainsi que la formation complète par correspondance

Bulletin d'inscription 2011

Vos coordonnées :

Nom……..…Prénom ..... ……

Adresse ..... ……

CP et Ville……Téléphone .....

Votre adresse mail : .....

❑ Je n'ai pas d'adresse mail

❑ J'accepte que mes coordonnées soient communiquées à d'autres stagiaires en vue d'un éventuel covoiturage

Je m'inscris à la journée ci-après (à cocher sur programme ci-joint)

Date et thème : .....

(1) Inscription pour plusieurs personnes. Dans ce cas indiquer le nombre de participants dans cette colonne du tableau et donner les noms ci-après :

.....

.....

Inscriptions multiples. En cas d'inscription à plusieurs stages, merci de régler un acompte distinct par stage.

Comment avez-vous connu les stages de Jardin Gourmand ?

❑ Presse ❑ Radio ❑ Télé ❑ Magasins diététiques ❑ Autres lieux

❑ Brochure Sorties Nature d'Alsace Nature

❑ Déjà venu pour repas ou stage ❑ Foires, salons, marchés ❑ Amis

❑ Internet ❑ Autre : ……

Prix : les journées de stage, repas, survie douce sont toutes à 50 €, repas et boissons compris. Seules les fournitures sont à ajouter pour le stage « Art intuitif »pour 60€.

Cotisation : elle est de 10 euros pour l'année 2010 et réduite à 5 € pour le conjoint.

Horaires : pour la plus part de ces journées : de 10h à 17h. Repas de 11h à 15h. Quelques stages commencent à 9h30 et survie douce commence la veille à 14h.

Divers : une confirmation avec les informations pratiques vous parviendra quelques jours avant le stage. Joindre un chèque d'acompte par stage de 25 €; cette somme restera acquise à l'association en cas de désistement à moins d'un mois du stage sauf si elle aura pu procéder au remplacement et arriver au maxi des effectifs prévus. Les journées comportant une sortie nature se tiennent quel que soit le temps, la balade pouvant alors être réduite. Chaque stage est indépendant. Aucun pré requis nécessaire.

Acompte (50% du stage) : règlement(s) joint(s) *(un chèque par stage SVP)*

Montant(s) versé(s) : .....

Date et signature ……