

# PLANTES SAUVAGES

## OBJECTIF

Nous entretenons avec le végétal des liens familiers et nécessaires. À travers des activités simples et naturelles, nous vous proposons d'en découvrir ses bienfaits et ses secrets au cours d'une journée tout en étant sensibilisé à la préservation de la biodiversité.

Ces stages axés sur la pratique familiale vous permettront de reconnaître, récolter, transformer et utiliser les plantes sauvages locales.

## MATÉRIEL À PRÉVOIR

Des chaussures de marche, si possible un couteau ou des ciseaux, du papier, un stylo, un appareil photo (en option) et selon le temps des bottes, un chapeau ou des vêtements de pluie.

## INSCRIPTION

**Les Jardins d'Isis**  
06 08 95 87 46  
isis.kat@free.fr  
www.lesjardinsdisis.com

## TARIF

43€/pers la journée de 9h30 à 17h dont 15€ d'acompte, comprenant les 5 préparations.

Gratuit jusqu'à 18 ans

Nombre de participants limité à 12 personnes, minimum 6 personnes

## DÉROULEMENT

Le matin, dès 9h30, une promenade dans un milieu naturel sera l'occasion pour vous initier à la reconnaissance et à la récolte des plantes sauvages comestibles et médicinales par une approche sensorielle, botanique et culturelle.

Ensuite à partir de 12h30, nous transformerons notre récolte sauvage (racines, fleurs, feuilles, fruits selon la saison) en quelques plats culinaires à partager ensemble et en préparations pour votre bien-être au quotidien.

## LIEU

L'association Les jardins d'Isis vous accueille au  
199 bis rue de la Loire à Angoulême

au milieu du site exceptionnel du Petit Fresquet, au cœur d'un environnement très varié propice à la rencontre des plantes sauvages : une rivière aux multiples bras, des prairies et boisements humides, des pelouses calcaires.

## DATES 2019

### PRINTEMPS

31 mars  
28 avril  
19 mai

### ETE

23 juin  
28 juillet  
1er septembre

### AUTOMNE

13 octobre

Chaque mois, des transformations différentes : salade sauvage, soupe, glace aux fleurs, sirop, préparation à base de cire, macération de plantes dans l'huile, dans l'alcool,...

# COMESTIBLES & MÉDICINALES

**FORMATRICE**



Katia Jacquel : Herbaliste de l'École Lyonnaise des Plantes Médicinales, formée à l'agriculture biologique à la Ferme de Saint Marthe et passionnée des plantes sauvages comestibles.

Depuis 13 ans, animatrice et formatrice nature-environnement pour enfants et adultes

*« C'est que l'homme soucieux du devenir du monde doit réentendre la parole des feuilles. Elle en sait long sur l'obstination, la fragilité, la diversité du vivant. Dialogue neuf où le savoir savant, s'il est vraiment ouvrier des chemins favorables à la vie, laissera caracoler devant lui la poésie du végétal, la libre puissance de création des plantes dans les saisons comme dans les pensées. »*

Pierre Lieutaghi (Ethnobotaniste)



**PLANTES SAUVAGES  
COMESTIBLES  
&  
MÉDICINALES**

STAGES  
DE MARS À OCTOBRE  
à Angoulême



**RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTION**

Katia Jacquel  
**Les Jardins d'Isis**  
06 08 95 87 46  
isis.kat@free.fr

[www.lesjardinsdisis.com](http://www.lesjardinsdisis.com)

**Association  
Les Jardins d'Isis**  
06 08 95 87 46  
isis.kat@free.fr

[www.lesjardinsdisis.com](http://www.lesjardinsdisis.com)

N°SIRET : 484 674 395 00039