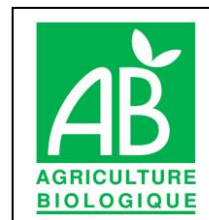




Véronique et Emmanuel , paysans bio sur
l'exploitation agricole DES PLANTES ET DES
SABOTS à Barriac les Bosquets vous propose



Des animations bio pour tous Calendrier pour ce 1^{er} semestre 2024

3 FEVRIER	Chantier participatif de débroussaillage et débardage pour « ré-ouvrir » le sentier de randonnée de la COMCOM du Pays de Salers qui passe sur la ferme...
10 FEVRIER	Stage de taille, récolte et fabrication de vos boutures à ramener chez vous ! rosier, vigne à fruits bleus, arbustes à fleurs estivales : coronille, indigofera...
17 FEVRIER	Apprendre à faire un bon compost, notre OR noir au jardin ! Où trouver le carbone pour une belle fermentation.... Comprendre son sol : pourquoi faut-il préserver les vers de terre, comment travailler avec eux sans se fatiguer
24 FEVRIER	Comment végétaliser sa façade pour s'adapter au climat, plante grimpante, association et arrosage....
2 MARS PERMA 1	Les premiers semis pour démarrer le potager BIO avec le calendrier de culture en permaculture. Théorie puis semis aux champs et en serre.
9 MARS	Chantier participatif de débroussaillage et débardage pour « ré-ouvrir » le sentier de randonnée de la COMCOM du Pays de Salers qui passe sur la ferme...
16 MARS	Récolte et séchage des feuilles de violettes odorantes, paquerettes et primevères....quelle utilisation dans la pharmacie familiale
23 MARS	Randonnée botanique du printemps : autour de Barriac pour trouver et reconnaître les herbes sauvages comestibles du printemps . dégustation d'un <u>JUS DETOX</u>
30 MARS	Chantier participatif de débroussaillage et débardage pour « ré-ouvrir » le sentier de randonnée de la COMCOM du Pays de Salers qui passe sur la ferme...
6 AVRIL	CURE DETOX du printemps avec des légumes verts crus, fruits et herbes
13 AVRIL	Apprendre à faire sa lessive, son liquide vaisselle et son savon.... Repartez avec vos réalisations
20 AVRIL	Apprendre à faire ses cosmétiques, dentifrice, déodorant, gel douche et shampoing...repartez avec vos réalisations
27 AVRIL PERMA 2	Le suivi du potager BIO en PERMACULTURE : théorie sur les associations, puis repiquage et semis....
4 MAI	Randonnée botanique du printemps : autour de Barriac pour trouver et reconnaître les herbes sauvages comestibles du printemps . <u>DESSERT AUX FRUITS ROUGES</u>
11 MAI	Comment concevoir des jardinières fleuries jusqu'en octobre ? Contenant, contenu, association et résistance à la sécheresse....
18 MAI	Cuisine sauvage : récolte puis atelier de transformation pour préparer 3 plats et nous mangeons ensemble
25 MAI	Les légumes du fainéant : repiquage des tomates, courges , melon et pastèques de l'été : La culture en pleins champs sans arrosage, sans taille...
1 JUIN	Cuisine en direct du jardin, récolte et préparation de 3 plats. Comment être inventif avec ce que le jardin veut bien nous donner...
8 JUIN	Semis de fleurs au jardin : capucine, souci et mauve ! pour créer ses propres tisanes MAISON et donner du pep's à sa vie
15 JUIN	Vis ma vie de producteur de PAM : accompagnez-moi durant une journée de travail pour apprendre et échanger les techniques de récolte, séchage.....

Pour les menus, les recettes peuvent variées en fonction de la saison et de la disponibilité des produits

Coût : 20 euros la séance Sans plus attendre, inscrivez vous sur www.plantesetsabots.fr

Pour connaître les agriculteurs de Meurthe et Moselle du réseau Bienvenue à la ferme, rendez vous sur www.bienvenuesaveurs54.fr