



Cueillette sauvage: mise en bouche et en bocal

5 journées de formation sur les plantes sauvages comestibles et médicinales

Après ces 5 journées de formation, vous saurez :

- ❖ Reconnaître avec certitude 25 plantes utiles
- ❖ Transformer cette superfood sauvage en cuisine gourmande de tous les jours
- ❖ Créer une pharmacie familiale en s'appropriant les différentes techniques de fabrication de macérât, baume, teinture et tisane
- ❖ Comment conserver les nutriments et les saveurs par différentes méthodes, dont la lactofermentation.

Et vous ramènerez vos préparations à la maison !

Quand? Les dimanches 10 avril, 1er mai, 15 mai, 12 juin et 26 juin 2022, de 10h à 15h

Où? Dehors, dans les champs et les forêts du Gros-de-Vaud et du Jorat (le lieu sera confirmé une semaine à l'avance)

Prix? 750 CHF- pour les 5 journées (10% rabais étudiants, AVS)

Y compris? sac de cueillette, livre botanique, support de cours, le matériel nécessaire à la fabrication des préparations

Inscriptions: www.herbettes.ch

Infos: Vaida Auzelyte 076 358 50 90/ vaida@herbettes.ch
Murielle Borel 079 676 61 93/ murielle@herbettes.ch

