

Démarche Permacultrice

En février 2005, dans l'écologie depuis 11 ans, je découvre l'imminence du Pic Pétrolier. Je mets quelques mois avant de comprendre de quoi il s'agit vraiment & que malgré la gravité de la situation il est tout à fait possible d'imaginer positivement un avenir sans pétrole.

Je jardinais bio depuis une dizaine d'années.

Et après avoir été un passe-temps agréable pendant 7 ans, la connaissance des Plantes

Sauvages Comestibles devient alors une priorité.

En 2007, en cherchant à mieux produire sur des buttes autofertiles, je découvre par hasard la Permaculture et devient certifiée du même coup. C'est la révélation ! Enfin une vraie réponse à la production alimentaire sans pétrole.

Travailler avec la nature & pas contre elle,

Le problème est la solution,

Observer & interagir positivement

deviennent mes objectifs chaque jour.

En 2009, animatrice & chargée de mission depuis 10 ans sur d'autres thèmes, je crée avec deux amies l'association Gourmandises Sauvages afin de faire connaître les Plantes Sauvages Comestibles, puis organise des initiations à la Permaculture.

En 2010, toujours intéressée par le sujet de l'alimentation **je découvre le Mouvement de la Transition** issu de la Permaculture & me forme l'année suivante avec les 50 premiers français formés à la Transition par le Transition Network.

Aujourd'hui, ayant acquis ces différences expériences, je suis désormais en capacité de proposer des conférences, ateliers & initiations à ces deux mouvements.

20 août 14

Présentation

Depuis l'enfance, les plantes m'accompagnent.

Dans mes promenades en forêt, mes balades en montagne, dans les allées de mon jardin, leur découverte, leurs senteurs n'ont, cessé depuis toujours, de me surprendre, de m'émerveiller.

Il y a 19 ans, je dégustais ma **première salade printanière**. Quelques années plus tard je participais à un stage de botanique dans le Vercors.

De formation scientifique en biologie, je décidais d'abord de consacrer mes loisirs à la connaissance des plantes sauvages comestibles, mais éprouvais bien vite le besoin d'accroître et d'enrichir cette connaissance.

Les formations que j'entrepris, furent le terrain de belles rencontres, avec moi-même, avec les autres... Comme celle avec François **COUPLAN**, Ethno-botaniste, spécialiste français dans ce domaine, et Brigitte **MERENDAO**, Ethno-botaniste & Biologiste, sources d'un savoir théorique très riche & d'une pratique du terrain ancrée sur les savoirs ancestraux, m'offrant ainsi de belles découvertes.

Depuis, au rythme des saisons, la connaissance, la découverte, la cueillette et la cuisine des plantes sauvages comestibles ponctuent mon quotidien.

Institutrice & animatrice, c'est dans la transmission de mes savoirs, de mes connaissances que je partage, depuis 13 ans, le fruit de mon expérience.

Véronique PELLE

361 chemin des Bruyères

38140 RIVES

04 76 91 50 22

06 13 13 39 73

gourmandisessauvages@aliceadsl.fr

<http://www.gourmandises-sauvages.com/>



Plantes Sauvages Comestibles

Reconnaître & déguster

les Légumes Sauvages

Permaculture

Produire & Vivre

en harmonie avec la nature



Alimentation Physiologique

Se nourrir selon notre biologie

pour retrouver énergie & joie de vivre

TARIFS 2014



Plantes Sauvages Comestibles

Balades gourmandes

Cueillette de plantes sauvages
• cuisine • repas bio & sauvages

Public

15 participants maximum – à partir du niveau débutant en botanique ou dans l'usage des plantes comestibles.

Coût

40€ / personne

60€ / couple

80€ / famille

400€*/ groupe (350€ en semaine)

* Option feu de bois 40€ en plus

Petits budgets me contacter

Vous dégusterez

repas bio & sauvage

de l'entrée au dessert (boisson comprise)

Et vous recevrez chez vous

les recettes du jour

monographie de plante

ou

la liste des plantes rencontrées

En repartant **vous saurez reconnaître sans difficulté** grâce à tous vos sens **les plantes** rencontrées, **vous saurez les cuisiner**, vous saurez quelles sont leurs intérêts nutritionnels.

L'association ne reçoit aucune subvention. Seules les ressources liées à son activité lui permettent de vivre.

Cependant n'hésitez pas à me contacter, les échanges sont possibles !

Identifier autour de votre domicile ou ailleurs les Plantes Sauvages Comestibles qui pourront agrémenter vos repas tout au long de l'année.

Identification Plantes Comestibles

Balade 2 heures + 2 ou 3 pers. +

liste des plantes rencontrées simple 150€

liste recherches approfondies 300€

Découverte

Plantes Sauvages Comestibles

Balade 2 heures/animation groupe 20pers.+liste

des plantes rencontrées 200€ (10€/p)

sans liste 140€ (7€/p)

Découverte Gourmande

Balade 3 heures/animation groupe 20 pers.

+ salade sauvage 400€

(soit 20 € par personne)

Partenariat avec les Professionnels

Rechercher avec les maraîchers, les cuisiniers, les associations de jardins, les plantes sauvages qui peuvent enrichir leur étal, leur menu, intérêt nutritionnel & recettes compris.

1 demi-journée • 400€/groupe

*Prévoir les frais de déplacement -0,25 €/km
Demander un devis pour un déplacement supérieur à
200 km*



Réductions possible en semaine !

Permaculture

Conférence *diaporama*

• *Plantes Sauvages Comestibles*

• *Permaculture*

Tout public

Jusqu'à 100 ou 150 personnes – Sensibilisation à l'usage des Plantes Comestibles, à la Permaculture ou à l'Alimentation Physiologique.

Coût d'une conférence

400€/ groupe

Stage deux jours

• *Cuisine Sauvage*

• *Introduction à la Permaculture*

Jusqu'à 15 personnes – à partir du niveau débutant en botanique, dans l'usage des plantes comestibles ou en permaculture.

Coût d'un stage

4 demi-journées • 130€/pers.

4 demi-journées • 210€/couple

2 jours • 1000€/10 à 12 pers.

Ateliers *Sensibilisation*

• *Permaculture*

• *Alimentation Physiologique*

de 6 à 25 personnes – tout public
Pour une prise de conscience des enjeux & que nous n'avons pas besoin d'expert pour changer notre vie !

Coût d'un atelier

1 demi-journée • 400€/groupe

320€ / groupe en semaine