

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 & qu'en dépit de 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.

25 janv. 19

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 20 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 Annie **DIJOU**, Brigitte **MERENDAO**, François **COUPLAN**, 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 15 ans, le fruit de mon expérience.

Véronique PELLE

Ferme Collective de Bande
73360 SAINT CHRISTOPHE LA GROTT
06 13 13 39 73

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



Plantes Sauvages Comestibles

Reconnaître & déguster
les Légumes Sauvages

&

Conception en Permaculture

Autonomie, Résilience & Vie
en harmonie avec la nature

TARIFS 2019

Balade Gourmande

- 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

47€ / personne

réductions 10% couple & amis
20% famille¹

467€* / groupe jusqu'à 15 pers. maximum

* Option feu de bois 40€ en plus

Vous dégusterez

repas bio & sauvage
de l'entrée au dessert (boisson comprise)

& vous recevrez chez vous

les recettes du jour
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.

Prévoir les frais de déplacement -0,25 €/km
Pour un déplacement supérieur à 100 km,
prévoir hébergement & restauration
pour la formatrice !
Demander un devis

Réductions possible en semaine !

Atelier Cuisine Sauvage

Proposer lors de votre marché de producteurs, foire ou festival, la réalisation d'une salade ou d'un pesto de Plantes Sauvages Comestibles de saison

Atelier 1 heure
pour 20 pers. Max., 197€

Identification Plantes Sauvages Comestibles autour de chez vous

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

Balade 2 heures + 2 ou 3 pers. 57€ - 117€*
+ liste des plantes brève description 77€ - 137€*
+ ou liste avec recherches approfondies 237€

Découvertes

Plantes Sauvages Comestibles

Pour un groupe 20pers. max

Découverte des Plantes 217€
+ Préparation plat cru 197 €
+ Liste des plantes rencontrées 57€

Permaculture

Conseil / Accompagnement

Design Permaculture

Rencontre de 3 heures avec les usagers du lieu

- Simple sans compte-rendu 57€ - 117€*
- 4 Rencontres sur l'année avec Questionnaires à remplir & documents synthèse 137€ - 267€* par Rencontre

***en semaine - le week-end**

Conférence Diaporama

- **Plantes Sauvages Comestibles**
 - **Permaculture**

Tout public

De 100 à 300 personnes

- Sensibilisation à l'usage des Plantes Comestibles,
- Présentation de la Permaculture
- Sensibilisation à la Permaculture
- Présentation à la Transition.

Coût d'une conférence

297 à 597 €/ conférence

Stage deux jours

- **Cuisine Sauvage**
- **Introduction à la Permaculture**

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

Coût d'un stage

4 demi-journées ● 97€/pers.
2 jours ● 1.197€/12 à 15 pers.**

Ateliers Sensibilisation

Permaculture & Transition

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 ● 297€/groupe
280€ / groupe en semaine

¹ Famille : parents & enfants à charge