

Cueillette et cuisine sauvages

Contenu

Lors de cette journée de rencontre et d'échanges, Séverine et Charles Pioffet, producteurs de plantes aromatiques et médicinales à St Laurent de Lévézou, vous feront découvrir leur univers peuplé de végétaux de toutes sortes. Durant la visite du matin, Charles vous fera découvrir leur jardin riche d'environ 500 espèces différentes, le séchoir, l'atelier de transformation et la pépinière. Il partagera avec vous leurs méthodes culturales et leur approche du vivant.

Séverine vous guidera dans les environs pour faire une cueillette de plantes sauvages comestibles, suivie d'un atelier de cuisine. Vous repartirez avec des plats cuisinés ensemble que vous pourrez faire partager à vos proches.

Prévoir des récipients pour ramener vos préparations.

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 15/04/2014

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Accueil Paysan Aveyron
aveyron@accueil-paysan.com
Ancienne école de la Mouline
Côte d'Olemps
12510
Olemps
Tel. 05-65-67-44-98
Fax. 09-70-61-17-25

Taux de satisfaction : %

Repas à partager



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

22 avr 2014
09:30 - 17:30

Le Cayla
12620 Saint Laurent de Lévézou

Séverine et Charles Pioffet
Producteurs de plantes aromatiques et médicinales
(la date peut être modifiée)

Partenaire(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____