

## Programme Calenduline en Savoie et Loire 2018 – 2019

DATES		THEMES	FORMATEURS	LIEUX	TARIFS (adhérents)
<b>2018</b>	Mercredi 26 Septembre A partir de 14h30	<b>Un mercredi par mois : (2 formules : jusqu'à 18h ou avec repas, jusqu'à 20h) Reconnaître et cuisiner les herbes et les baies sauvages de saison (1)</b>	<i>Sophie Dodelin Muriel Lallée</i>	Ecole en Bauges (73)	40 €
	WE 29-30 Sept.	<b>Teintures végétales</b>	<i>Martine Vallet</i>	Marthod (73)	120 €
	Dimanche 7 Octobre	<b>Etude de la métamorphose des plantes de Goethe (3) Les fruits, les graines</b>	<i>Françoise Philidet Solange Regnaud</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €
	Vend.12 - Dim. 14 Oct.	<b>De la plante au tissage</b>	<i>Martine Vallet</i>	Marthod (73)	190 €
	Vendredi 19 Octobre	<u>Matin</u> : La cure dépurative d'automne <u>Après-midi</u> : Soins naturels non phytothérapeutiques	<i>Cécile Aubel</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €
	Samedi 20 octobre	<u>Matin</u> : L'argile , terre de vie <u>Après-midi</u> : Produits de la ruche	<i>Cécile Aubel</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €
	Dimanche 21 octobre	<u>Matin</u> : Le lierre grimpant <u>Après-midi</u> : La consoude	<i>Cécile Aubel</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €
	Vendredi 23 novembre	<u>Matin</u> : Introduction à l'aromathérapie <u>Après-midi</u> : Cosmétique naturelle	<i>Cécile Aubel</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €
Samedi 24 Novembre	<u>Matin</u> : Les huiles de massage <u>Après-midi</u> : La saponification à froid	<i>Cécile Aubel</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €	
<b>2019</b>	Mercredi 27 Mars A partir de 14h30	<b>Un mercredi par mois : Reconnaître et cuisiner les plantes sauvages de saison (2)</b>	<i>Sophie Dodelin Muriel Lallée</i>	Ecole en Bauges (73)	40 €
	Samedi 6 Avril	<b>Découverte des plantes sauvages comestibles</b>	<i>Françoise Arbet Hélène Ratti</i>	Yenne (73)	40 €
	Mercredi 24 Avril A partir de 14h30	<b>Un mercredi par mois : Reconnaître et cuisiner les plantes sauvages de saison (3)</b>	<i>Sophie Dodelin Muriel Lallée</i>	Ecole en Bauges (73)	40 €
	Samedi 27 Avril	<b>Découverte des plantes comestibles : reconnaissance, cueillette et cuisine</b>	<i>Solange Regnaud</i>	Ecole en Bauges (73)	40 €
	Mercredi 22 Mai A partir de 14h30	<b>Un mercredi par mois : Reconnaître et cuisiner les plantes sauvages de saison (4)</b>	<i>Sophie Dodelin Muriel Lallée</i>	Ecole en Bauges (73)	40 €
	Vendredi 24 Mai	<u>Matin</u> : Les conifères <u>Après-midi</u> : Le sureau	<i>Cécile Aubel</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €
	Samedi 25 Mai	<b>8 plantes sinon rien - spécial débutants</b>	<i>Cécile Aubel</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €
	WE 8-9 Juin	<b>L'esprit des plantes : la vision chamanique</b>	<i>Séverine Perron</i>	Novalaise (73)	120 €
	Mercredi 19 au samedi 22 Juin	<b>Plantes et Chakras</b>	<i>Cécile Aubel Sandrine Berliet</i>	Ecole en Bauges (73)	
	Mercredi 26 Juin 31 juillet, 28 août A partir de 14h30	<b>Un mercredi par mois : Reconnaître et cuisiner les plantes sauvages de saison (5)</b>	<i>Sophie Dodelin Muriel Lallée</i>	Ecole en Bauges (73)	40 € (journée)
	Mars/Avril, à la demande	<b>Balades de reconnaissance des plantes sauvages comestibles (1/2 journée)</b>	<i>Hélène Ratti</i>	Chambéry et environs	15 €
	Mai/Juin	<b>Balades de reconnaissance des plantes médicinales (journée)</b>	<i>Solange Regnaud</i>	Ecole en Bauges (73)	25 €