

DATES		THEMES	FORMATEURS	LIEUX	TARIFS adhérents
2 0 2 0	25/26/27 Septembre	De la plante au tissage Toutes les étapes qui permettent de récolter les fibres et les valoriser selon leurs qualités une rencontre avec les plantes : ortie, lin, chanvre, coton, linaigrette.....	<i>Martine Vallet</i>	Marthod (73)	195 €
	Mercredi 30 septembre	Découverte des plantes sauvages comestibles au fil des saisons 14h30-18h30 (avec dégustation d'un en-cas végétal)	<i>Sophie Dodelin</i> <i>Muriel Lallée</i>	Bauges (73)	30 €
	WE 3 et 4 octobre	Initiation à la teinture végétale Découverte des plantes et des produits utilisés. Étapes successives de la teinture Fabrication d'un nuancier de référence	<i>Martine Vallet</i>	Marthod (73)	130 €
	WE 3 et 4 octobre	Se mettre en lien avec le végétal comestible - automne (Reconnaître, cueillir, découvrir, dessiner, cuisiner.... théorie et pratique + 3 repas et 1 goûter)	<i>Sophie Dodelin</i> <i>Muriel Lallée</i>	Bauges	160 €
	Samedi 10 octobre	Découverte des baies d'automne comestibles et toxiques (balade et préparations culinaires)	<i>Françoise Arbet</i> <i>Hélène Ratti</i>	Yenne (73)	30 €
	Octobre (date à fixer)	Introduction à la phytothérapie (journée préparatoire aux WE de formation)	<i>Solange Regnaud</i>	Ecole en Bauges (73)	60 €
	WE 24 et 25 octobre	Initiation à la teinture végétale (idem stage du 3 et 4 octobre)	<i>Martine Vallet</i>	Marthod (73)	130 €
2 0 2 1	Mercredi 31 mars Mercredi 28 avril Mercredi 26 mai Mercredi 30 juin	Un mercredi par mois Découverte des plantes sauvages comestibles au fil des saisons 14 h 30 – 18 h 30 (avec dégustation d'un en-cas végétal)	<i>Sophie Dodelin</i> <i>Muriel Lallée</i>	Bauges (73)	30 €
	Samedi 10 avril	Découverte des plantes sauvages comestibles (avec repas)	<i>Françoise Arbet</i> <i>Hélène Ratti</i>	Yenne (73)	40 €
	WE 24 - 25 Avril WE 26 - 27 Juin WE 25-26 septembre	Se mettre en lien avec le végétal comestible (Reconnaître, cueillir, découvrir, dessiner, cuisiner.... théorie et pratique + 3 repas et 1 goûter) Printemps – Eté - Automne	<i>Sophie Dodelin</i> <i>Muriel Lallée</i>	Bauges	160 € / WE
	5 juin -10 juillet - 7 août	Cueilletes des plantes sauvages : reconnaissance, cuisine et autres préparations pour récolter et conserver – le samedi de 9 H à 18 H	<i>Sophie Dodelin</i> <i>Muriel Lallée</i>	Bauges	75 €
	Mars/Avril A la demande	Balades de reconnaissance des plantes sauvages comestibles (demi-journée)	<i>Hélène Ratti</i>	Chambéry et environs	15 €
	Avril à octobre A la demande	Balades de reconnaissance des plantes médicinales et/ou comestibles (journée)	<i>Solange Regnaud</i>	Ecole en Bauges (73)	25 €
	<i>Précisions sur la plaquette ou sur le site : www.calenduline.org</i>	<i>Infos et inscriptions directement auprès des formatrices :</i> <i>Martine Vallet : 04 79 31 25 67 Sophie Dodelin : 04 79 52 30 91</i> <i>Françoise Arbet : 06 14 36 45 92 Hélène Ratti : 06 83 92 77 42</i>	<i>Solange Regnaud :</i> <i>04 79 34 29 06</i> <i>landagnes@orange.fr</i>	<i>Adhésion pour l'année 2020/2021 : 10 €</i>	<i>Supplément 5 €/stage pour les non adhérents</i>