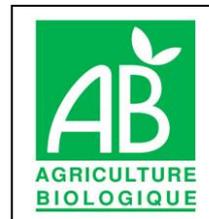




Véronique, maraîchère bio sur l'exploitation agricole « Les Fleurs Anglaises » à EULMONT vous propose



Des stages de jardinage bio pour tous

Les samedis après midis, de 14 h à 15h30, je vous accueille dans une salle chauffée sur mon exploitation et vous transmets mes conseils de professionnel. Je privilégie la qualité de la prestation en limitant le groupe à 10 participants. **Le programme que je vous propose pour ce 1^{er} semestre 2017**

4 FEVRIER NOUVEAU	La taille des rosiers, des fruitiers, des aromatiques. Tous à vos sécateurs dans notre jardin et les premières récoltes. La première sortie au jardin où il y a tant à faire....
11 FEVRIER PERMA 1	Les premiers semis pour démarrer le potager BIO en carré ou sur butte en permaculture....vous participerez au jardin des stagiaires
25 FEVRIER	Créer votre jardin d'aromatiques BIO : à découvrir en 2017 : la réglisse et le sydiritis en vivace et le chia en annuelles. Je vous donne ma recette du CURRY
11 MARS	La cure de détoxination = CURE DE PRINTEMPS avec la mache et les chicorées, le cerfeuil, la coriandre, le persil...les violettes, paquerettes et du jus de pommes
25 MARS	Tout sur les fruits rouges, cassis, groseille, casseille, framboise, goji. Venez avec votre sécateur repartez avec vos boutures, bêchage, compost, nourriture BIO Le plus je vous donne ma recette de la crème de cassis et du sorbet à la fraise.
1 AVRIL	<u>Rendez vous avec le printemps</u> : Randonnée autour d'Eulmont pour trouver et reconnaître les herbes sauvages comestibles du printemps : plantain, ortie, violette, pâquerette, alliaire, pissenlit.... OMELETTE AU PLANTAIN RECOLTE
15 AVRIL	Créer un massif fleuri tout l'été avec des fleurs, des légumes et des aromatiques
29 AVRIL	La cuisine Bioénergétique en direct du potager : cueillette des légumes et des fleurs, cuisson et dégustation ex : mousseline d'asperges au souci, cake aux épinards sauce verte à l'ail des ours, cru mble rhubarbe/sureau
20 MAI PERMA 2	La cure de détoxination = CURE D' ETE avec les épinards, les asperges, le persil...les primevères, le plantain... jus de carotte ou de betterave...intérêt nutritionnel
27 MAI	Les repiquages de tomates , de courges... pour compléter le potager BIO en carré ou sur butte en permaculture....vous participerez au jardin des stagiaires
10 JUIN	Créer son jardin de fleurs comestibles BIO de l'acacia au tulbaghia ...93 variétés à découvrir, cultiver et consommer... environ 20 fleurs à déguster recette limonade de fleur de sureau, eau de rose
24 JUIN	La cuisine Bioénergétique en direct du potager ex : crackers aux graines du jardin, tiramisu de fèves au bleuet , bavaois de fraises aux roses
1 JUILLET	Récolter, sécher et conserver les plantes pour réaliser des tisanes et des étamines pour le bain, huile pour le corps, des sels parfumés ...repartez avec vos réalisations
8 JUILLET	<u>Rendez vous avec l'été</u> : Randonnée autour d'Eulmont pour trouver et reconnaître les herbes sauvages comestibles de l'été : pesto aux herbes récoltées
15 JUILLET NOUVEAU	Créer vos répulsifs à insectes avec les plantes du jardin : infusion de lavande contre les mouches, spray aux huiles essentielles contre les guêpes et les fourmis...
29 JUILLET	Les conserves au vinaigre, les sirops, les sauces ketchup et conserves à l'huile, les fruits rouges déshydratés....Repartez avec vos réalisations

Pour les menus, les recettes peuvent variées en fonction de la saison et de la disponibilité des produits

**Coût : 18 euros la séance Sans plus attendre, inscrivez vous par tél au 03.83.22.97.29 ;
par courriel: veronique@lesfleursanglaises.fr ou sur le www.lesfleursanglaises.fr.**