

# **Plantes sauvages et «mauvaises herbes» comestibles avec cuisine au feu**

Guidé par Timothée Jeannotat

**Samedi 7 mai de 13h à 20h**

**A la Ferme du Petit Bochet à Gimel**

**Une journée pour aller à la rencontre des plantes sauvages comestibles,  
apprendre à les reconnaître, les cueillir et les utiliser.**

Nous verrons aussi qu'elles peuvent devenir de précieuses alliées  
pour nous aider à nous maintenir en santé et nous soigner.

Les jardins de la Ferme du Petit Bochet, cultivés avec les principes de l'agroécologie, nous  
permettrons aussi de découvrir les « mauvaises herbes » qui se mangent.

En fin de journée nous cuisinerons ensemble nos cueillettes, au feu de bois.

Nous pourrons alors partager un repas sauvage et plein de riche saveurs.

Cette sortie ne nécessite aucune connaissance préalable,  
juste votre curiosité et gourmandise naturelles.

## **Participation en conscience**

(fourchette indicative entre 80.- et 130.-)

Plus d'infos : <http://www.permabondance.ch/la-participation-consciente/>

Acompte de CHF 40.- pour valider l'inscription.

## **Inscription par mail :**

[timothee.jeannotat@ik.me](mailto:timothee.jeannotat@ik.me)

Au plaisir de partager ces découvertes sauvage avec vous !