

[Affichez cet e-mail dans votre navigateur](#)



LES ATELIERS / FORMATIONS AUTOMNE - HIVER 2024/2025

En cette rentrée, nous vous proposons différentes thématiques de formation, toutes liées à notre ferme : le jardinage (les graines, l'eau, le potager...),

la cuisine végétarienne, les poules...

Nous avons à cœur de transmettre nos savoirs et savoir-faire en toute simplicité.

Alors si un sujet vous intéresse, n'hésitez pas à revenir vers nous!

Bonne lecture

Toute l'équipe des Graines : Karine, François, Nathalie et Anne-Sophie



[En savoir plus](#)

Atelier conserves

Samedi 21/09 de 9h30 à 12h30

Une matinée pour acquérir les bases pour vous lancer et réaliser chez vous vos premières conserves!

Vous apprendrez les bases de la conservation, les ustensiles nécessaires, l'emportage, les règles sanitaires à respecter, des idées de recette simples et savoureuses : tartinables, pickles, légumes mijotés, coulis...

Et une nouveauté en plus cette année : nous réaliserons ensemble une recette que vous pourrez emmener chez vous!



[En savoir plus](#)

Atelier poules pondeuses

Lundi 07/10 de 18h30 à 21h00

Nous vous proposons une soirée de formation pour pouvoir accueillir sereinement des poules pondeuses chez vous! Alimentation, besoins, poulaillers, nichoirs, pondoirs, soins quotidiens...

Toutes ces thématiques seront abordées lors de cette matinée d'initiation...

[En savoir plus](#)

Apprendre à faire ses graines

Lundi 14/10 de 18h30 à 21h00

Une soirée pour apprendre à sélectionner, récolter et multiplier les semences (graines de fleurs et de légumes). Elles seront ainsi parfaitement adaptées au sol ainsi qu'au climat de votre jardin.

[En savoir plus](#)

Optimiser la gestion de l'eau au potager

Lundi 25/11 de 18h30 à 21h00

Avec cet atelier vous découvrirez comment gérer au mieux la ressource en eau pour vos cultures au jardin pour vous assurer de belles récoltes!

Nous aborderons les besoins en eau par culture et verrons également le matériel pour optimiser l'usage de l'eau au potager (arrosage, stockage...).

[En savoir plus](#)

Cours de cuisine végétarienne

5 lundis soirs de 18h30 à 21h de novembre 2024 à mars 2025

Au cours de ces 5 ateliers, nous vous proposerons d'apprendre à équilibrer son assiette et à cuisiner les céréales, les légumineuses et les légumes et plantes sauvages du moment pour une cuisine de tous les jours saine (avec uniquement des produits AB), gourmande, efficace et économique (ces 4 notions nous semblent indissociables).



Cycle d'ateliers jardinage

**6 samedis matins de 9h30 à 12h30
de décembre 2024 à juin 2025**

Une approche alliant théorie et pratique pour apprendre à préparer la terre, faire vos semis et vos plants, connaître les besoins des plantes, entretenir vos plantations, réaliser votre compost....

En savoir plus

Ce qu'en disent les participants :

- *les poules : "Infos recueillies très précieuses avant d'envisager d'avoir des poules. Merci, c'était très clair, instructif et convivial :) J'ai pris confiance en moi et aussi réalisé certains enjeux."*
- *La cuisine : "Découvertes de nouvelles pratiques culinaires, coupe des légumes, conception de repas, cuisson des aliments, substitution inattendue de certains aliments par d'autres, développement de la conscience de leur impact sur la santé, de l'attention au goût dans le faire ensemble immédiatement praticable chez soi"*
- *Le jardinage "J'ai vraiment apprécié l'alliance du côté théorique et pratique (en étant sur le terrain pour certains ateliers : compost, semis, plants, arrosage, taille, préparation de la terre...), les explications simples, les idées, les astuces et les techniques faciles à mettre en pratique chez soi dans son propre potager"*

FORMULAIRE D'INSCRIPTION AUX ATELIERS

& si vous voulez recevoir notre petite gazette hebdomadaire (avec la liste des légumes disponibles chaque semaine, les nouveaux produits et les actualités de nos 2 fermes et des fermes morbihannaises dont nous revendons les produits), vous pouvez [vous inscrire ici](#)

