

PLANNING DES ATELIERS 2023

Nous vous proposons cette année différentes thématiques toutes liées à notre ferme : le jardinage, les plantes sauvages, la cuisine, 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 nous contacter!



JARDINER

Cultiver ses légumes - 6 demi-journées

Un cycle de 6 ateliers alliant théorie et pratique pour apprendre à préparer la terre, faire ses semis et ses plants, connaître les besoins des plantes, entretenir ses plantations, réaliser son compost...

6 lundis après-midi de 14h à 17h : 20/03, 3/04, 15/05, 12/06, 18/09, 2/10 - 190€
ou 6 samedis matin de 9h30 à 12h30 : de décembre 2023 à mai 2024 (dates à définir) - 190€

Faire ses graines - une journée

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

Samedi 16 septembre : 10h à 17h - 85€ ou 75€ pour les participants au cycle de 6 ateliers



CUISINER

Reconnaître et cuisiner les plantes sauvages - une matinée

Une balade-cueillette-cuisine-dégustation/apéro dans notre microferme.

Des recettes simples, rapides et facilement reproductibles chez vous.

Des découvertes insoupçonnées sur quelques plantes faciles à retrouver dans tout jardin!

Lundi 22 mai ou jeudi 1er juin ou samedi 17 juin : 10h à 12h30 - 32€ avec dégustation

Acquérir les bases de la cuisine végétarienne - 5 soirées

Pour apprendre les bons réflexes et les bons gestes pour une cuisine de tous les jours, saine (avec uniquement des produits AB), gourmande, efficace et économique.

5 lundis de 18h30 à 21h : en 2023, le 13 novembre & le 11 décembre et en 2024 le 15 janvier, le 12 février & le 11 mars - 160€ avec les repas inclus

Faire ses conserves de légumes - une matinée

Comment choisir ses bocaux, les ustensiles nécessaires, les règles sanitaires à respecter, des idées de recette simples et savoureuses : tartinables, pickles, légumes mijotés, coulis... En quelques heures, vous serez autonome pour vous lancer et réaliser chez vous vos premières conserves!

Samedi 3 juin ou samedi 9 septembre : 10h à 12h30 - 32€ avec un bocal Graines de St Germain offert



ÉLEVER DES POULES PONDEUSES

Démarrer un petit élevage familial - une demi-journée

Alimentation, besoins, poulailler, nichoirs, pondoires, soins quotidiens... Toutes ces thématiques seront abordées lors de cette matinée d'initiation qui vous permettra d'accueillir sereinement des poules pondeuses chez vous!

Jeudi 16 mars 14h à 16h30 ou samedi 18 novembre 10h à 12h30 - 29€



ET AUSSI

Visiter la ferme - 1h30

Nous vous proposons de venir découvrir notre ferme 3 vendredis cet été.

De 11h à 12h30, nous partirons à la découverte des plantes, des légumes et des poules de St Germain. Au travers d'une balade ludique, vous pourrez découvrir notre travail au quotidien : le soin aux poules, les cultures et récoltes du moment (sous serre et en plein champ), les pratiques en Agriculture Biologique (semences, plants, choix variétal...), la fabrication des tisanes.

En fin de visite, une dégustation de quelques légumes et tisanes sera proposée (n'oubliez pas votre gobelet!) et si vous le souhaitez, vous pourrez également acheter des produits de la ferme.

Inscriptions avec Erd'événement Vôtre : les vendredi 21 ou 28 juillet ou le vendredi 25 août

S'amuser en découvrant la ferme

Nous accueillons aussi à la ferme les enfants : écoles, collèges, centres de loisirs, colonies...

Nous adaptons nos animations en fonction des saisons, de l'âge des enfants et des objectifs des animateurs. Si vous êtes intéressés, contactez-nous!



CONTACTS ET INFOS PRATIQUES

Tous ces ateliers se déroulent sur notre ferme à St Germain (Erdeven).

Toutes les informations complémentaires et modalités pratiques sont disponibles sur le site www.saintgermainetcompagnie.fr/formations/

Vous avez d'autres idées, d'autres envies en lien avec la ferme? Des ateliers, des visites, des interventions? Nous voulons que notre ferme soit un lieu ouvert, alors n'hésitez pas à nous contacter!

Inscriptions :

www.saintgermainetcompagnie.fr/formations/

Les 4 "Graines de St Germain" : Nathalie, François, Karine et Anne-Sophie
grainesdesaintgermain@gmail.com / 09 72 25 65 09
facebook.com/grainesdesaintgermain / www.saintgermainetcompagnie.fr