

## **Stages de découvertes et de formation pour jeunes et adultes (places limitées)**

A partir de 16 ans ou à partir de 10 ans si accompagné d'un adulte

### **Jeunes et adultes Du 01 au 02 juillet (35 €) « Retour au naturel »**

A partir de produits de la nature, confectionner ses boissons rafraîchissantes, ses tisanes, ses produits de beauté, ses produits d'entretien. Faire soi-même ses propres produits de beauté et d'entretien de la maison, ses boissons est non seulement une expérience enrichissante et amusante, mais c'est également une manière d'économiser de l'argent et de contribuer à un environnement éco-amical pour la terre.

Formation basique pour crèmes, lotions, infusions herbales, savons et autres mixtures.

### **Pour les jeunes nés avant 1998:**



### **Du 19 au 24 juillet (80 €) « Mille et une senteurs »**

Les jardins de l'Asinerie, c'est aussi les centaines de senteurs dégagées par les légumes et les plantes aromatiques. Quoi de mieux que d'apprendre à les reconnaître et à les utiliser.

En plus du travail de la terre, de nombreux ateliers sont proposés : création de parfums (bains, ...), découvertes des huiles essentielles, création de savons, bouquets garnis...

Venez enchanter vos sens !

### **Du 26 au 31 juillet (80 €) « Farandoles des saveurs »**

Entrez dans un autre monde, celui du goût. Les légumes et les plantes vous ouvrent les portes des saveurs. Du sol à l'assiette, venez vous initier à la récolte, à la transformation et à la dégustation de nombreuses réalisations : confitures, tisanes, sirop, bonbons,...

L'asinerie s'est engagée dans un projet « Santé et environnement » et souhaite ouvrir aux jeunes de nouvelles perspectives alimentaires par des découvertes en productions et transformations biologiques.

