

EXTRAITS FERMENTÉS

REF : MJN007

Nous aborderons dans ce stage la fabrication et les vertus des extraits fermentés de quelques plantes communes (ortie, consoude, fougère...).

Quelles utilisations en faire au jardin, à quel moment, pourquoi ?

Une partie pratique vous permettra d'expérimenter la fabrication des extraits fermentés, de la récolte des plantes nécessaires à la mise en fermentation, jusqu'à la filtration...

Vous repartirez avec des échantillons d'extraits à tester chez vous !

PROGRAMME DU STAGE

- Le principe de la fermentation des plantes, bases théoriques de la fabrication des extraits fermentés
- Autres préparations à bases de plantes pouvant être utiles au jardin (décoctions, infusions...)
- Les principales plantes utilisées et leurs vertus
- Quelques recettes de base pour réaliser ses extraits soi-même, dosage dans leurs différentes utilisations
- La fabrication d'extraits fermentés en pratique, récolte (selon période), préparation de l'extrait, suivi et filtration.
- Discussion ouverte autour des situations individuelles et visite de jardin selon les conditions météo.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Feuilles ou cahier, de quoi prendre des notes. Vêtements et chaussures adaptés à la météo et compatibles avec une visite de jardin. Gants de jardinage conseillés + gants en plastique étanches (type gants de vaisselle).

Apporter selon spécifications lors de l'envoi des infos pratiques avant le stage (ce sera en fonction de la disponibilité sur place) soit :

- Un contenant (cagette par exemple) pour ramener des plantes à fermenter chez soi.
- 2 bouteilles plastiques ou verre d'1L à 1,5 L pour rapporter vos échantillons d'extraits à tester chez vous.

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Ce stage s'adresse à tous les jardiniers qui souhaitent découvrir la fabrication et l'usage des extraits fermentés au jardin.

Aucun prérequis n'est nécessaire.

 Noëlle Guillot

 3h

 40 € / Personne
(dont 5 € de fournitures)

 Max 6 personnes (mini 3 pers.)

 Remspach - Linthal

 Dates disponibles sur
www.mon-jardin-nourricier.fr

OBJECTIFS

- Connaître les principaux extraits fermentés et leurs vertus
- Savoir fabriquer et utiliser un extrait fermenté avec une plante commune



Noëlle Guillot - 241 Remspach - 68610 LINTHAL - 06.76.56.47.47
contact@jardin-nourricier.fr - www.mon-jardin-nourricier.fr

n° SIRET : 489 289 694 00031 - Code APE : 8559B
RC PRO MMA Agence n° 68027 contrat n° 146384840