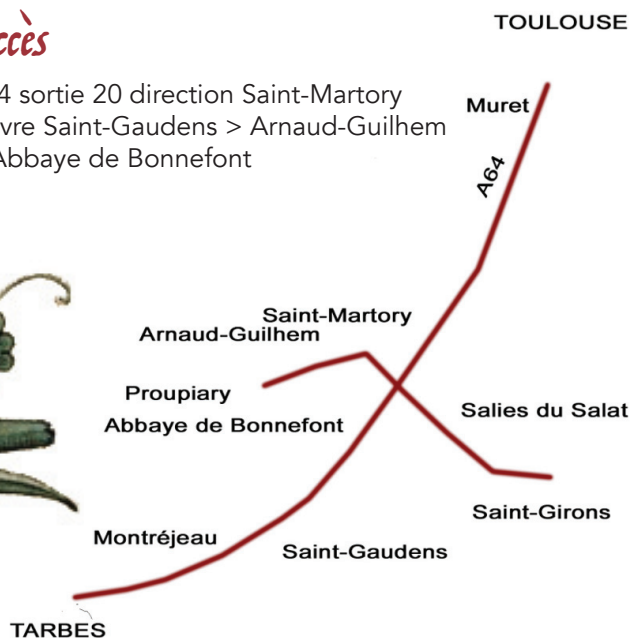


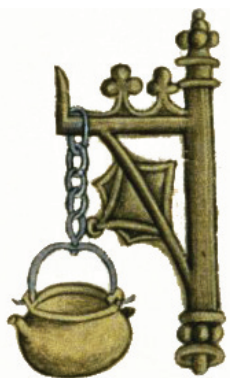
Accès

A64 sortie 20 direction Saint-Martory
Suivre Saint-Gaudens > Arnaud-Guilhem
> Abbaye de Bonnefont



Renseignements

Office de tourisme des Petites Pyrénées
Place de l'Ancienne Mairie 31360 Saint-Martory
05 61 97 40 48 / tourisme-stmartory@wanadoo.fr
www.petitespyrenees.com



La fête des Plantes Médicinales est un événement organisé par la communauté des communes Cagire Garonne Salat et "Mauves et Graines", l'association portée par les élèves et anciens élèves de l'antenne de Thèbe de l'Ecole Lyonnaise des Plantes Médicinales (ELPM) dont l'un des objectifs est de faire découvrir le soin par les plantes au plus grand nombre.



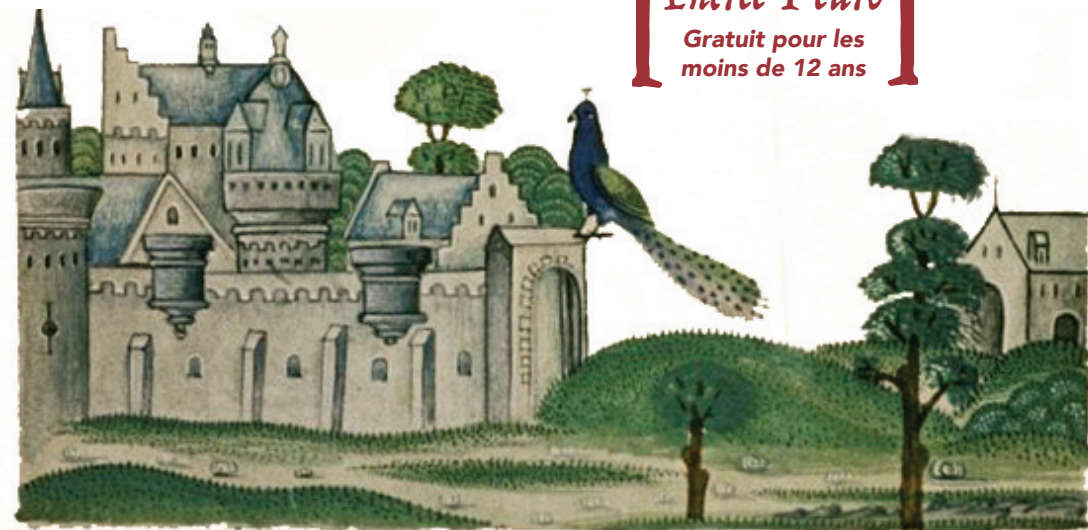
Fête des Plantes Médicinales

Quatrième édition

SAMEDI 18 MAI 2019
À L'ABBAYE DE BONNEFONT

de 9h30 à 18h

[Entrée 1 euro]
Gratuit pour les
moins de 12 ans



Les conférences

13h-14h

Huiles essentielles & émotions

(ou comment les odeurs nous mènent par le bout du nez)

Proust illustre à merveille la puissance des odeurs sur la mémoire par l'anecdote de la Madeleine dont le seul souvenir faisait émerger un monde disparu. La conférence explorera les liens entre parfum et émotions d'une part, et leur impact sur la mémoire et le comportement social (agressivité, sociabilité) d'autre part. » Par Lilian Ceballos, enseignante à l'ELPM, formatrice consultante en écologie, phytothérapie, aromathérapie et apithérapie.

15h-16h

A la rencontre de l'énergie des arbres

Découvrir en l'Arbre une voie de bien-être et de transformation intérieure. Comment développer notre perception pour capter l'énergie vibratoire des arbres, nous relier et communiquer avec lui. Par Sylvie Sundberg, rhodologue et herbaliste.



Les balades

10h et 14h

Balade botanique

Avec Boris Presseq, botaniste et James Forest, herboriste. Rendez-vous 15mn avant.

À partir de 15h

Par ici les p'tites bêtes !



Une balade à la découverte des insectes pour les enfants... par des enfants !
Avec les enfants de la famille Choc-Aventin, association « Mauves es graines ».

Le petit marché

Plantes médicinales et aromatiques, savons et cosmétiques naturels, sorbets, tisanes et sirops de plantes, artisanat d'art... **Plus de 20 exposants** vous proposent de découvrir leur savoir-faire autour des plantes. Retrouvez aussi les stands du Syndicat des Simples et de l'école Lyonnaise des plantes médicinales.

Rendez-vous à la grainothèque

Amenez vos graines et troquez-les contre celles des élèves et enseignants de l'ELPM. Toute la journée sur le stand de l'École Lyonnaise des Plantes Médicinales.



Les ateliers et animations

10h30-12h

Savez-vous planter des graines ?



Animation ludique pour les enfants. Rendez-vous à la grainothèque. Avec la famille Choc-Aventin, association « Mauves es graines ».



13h-14h30

Préparez-vous même votre crème à base de plantes

Huiles végétales, macérât huileux, infusions de plantes, eaux florales, huiles essentielles, produits de la ruche... Découverte des ingrédients qui peuvent servir à la confection de crèmes et fabrication d'un «Cérat de Gallien ». Participation : 8 euros. Avec Sandrine Bazzo, « Les Ateliers en Herbe », enseignante à l' ELPM.

16h-17h30

Démonstration de fabrication de savon

Découvrez l'art de créer des savons originaux et uniques avec des huiles végétales, des parfums, des exfoliants, des infusions de plantes, des colorants à base de plantes tinctoriales et d'autres produits de la nature. Avec Sandrine Bazzo, « Les Ateliers en Herbe », enseignante à l' ELPM.



16h-18h

Grand jeu médiéval : la quête de l'herboriste



Venez jouer en d'autres temps, résoudre des énigmes autour des plantes et de leurs usages. Un jeu pour petits et grands. Inscriptions sur place. Avec Thomas et Angélique.

Toute la journée

Découverte de la distillation

Démonstration sur un alambic en cuivre Rocket Stove. Avec Micias et Marie Faillard du Domaine L'Espinence, producteurs cueilleurs et transformateurs de plantes aromatiques.



Toute la journée

Fabrication de bonbons sauvages



Cuisinez des gourmandises avec des graines, fleurs, fruits et plantes sauvages comestibles. Faites fondre, roulez, fouettez, fourrez, saupoudrez et régalez-vous ! En famille à partir de 4 ans. 5 à 10 € en fonction des recettes. Avec Irène Amaté, association « Serpettes et chaudrons ».

Toute la journée,
régalez-vous en musique !

Croq'en bouche

Assiettes et sandwiches végétariens à base de produits frais et locaux.

Roule galettes

Galettes, crêpes et autres spécialités bretonnes faites maison.

Buvette des sorcières

Bières et jus de pomme bio artisanaux, café, kefir, frenette, vins reine des prés, de sauge ou d'épicea...