



## Programme de la fête des Simples à la ferme "Les Infusées" le samedi 24 septembre de 10h à 18h au Bignon

### En continu :

Visite de la ferme, ateliers de transformation - séchoir - confection de tisanes - distillation - graines et boutures.  
*Ces ateliers sont gratuits sur réservation à l'accueil.*

### Marché de producteurs et d'artisans, et stands de démonstration :

Stand commun des producteurs-rices des Plantes autour de Nantes (tisanes en sachets et en vrac, cosmétiques naturelles, hydrolats, etc...), spiritueux à base de plantes, plants de plantes aromatiques et médicinales, plantes sauvages comestibles, algues, écoles d'herboristerie, et plein d'autres surprises à découvrir sur place.  
*Ce marché de producteurs et d'artisans est en place toute la journée.*

Conférences (gratuites) à 15h et à 16h : L'Histoire de l'herboristerie, par Leïla Si Moussa et enjeux contemporains par Emmanuelle Guilbaudeau

Projection du film à 17h15 : "40 ans pour préserver, résister et transmettre" suivi d'un mini débat en présence des producteurs-rices de notre collectif Les Plantes autour de Nantes.

### Sorties botaniques (5 €) :

3 sorties le matin et 3 sorties l'après-midi - animées par : Pascal Lacroix, Cédric Perrodeau, Leïla Si Moussa, Liza Perrodeau, et Mélissa Morin.

*Ces sorties botaniques sont à réserver à l'accueil de la fête, dès 9h30.*

### Ateliers divers (5 €):

10h et 14h: teinture végétale - Les Ecolorés  
11h et 15h : fleurs comestibles - Le Jardin de Pauline  
11h30 et 15h30 : vannerie sauvage - V. Burgaud  
10h30 : land art « mandala », Nelly  
14h30 : land art « couronne d'automne »

Pour les enfants: ateliers animés par Marmaille et pissenlits à 10h30 et à 15h.  
fabrication de jouets à base de végétaux à 16h

*Ces ateliers sont à réserver à l'accueil de la fête, dès 9h30.*

Spectacles (gratuits) à 11h et à 17 h: Belles de bitume - Frédérique Soulard  
de 13h à 16h30 : En déambulation - Pot Pourri

*Vous pourrez découvrir des préparations à base de plantes à notre buvette sans alcool (tisanes, sirops, limonades, hydrolats, jus, etc...) ainsi que des food-truck locaux pour une restauration sur place toute la journée.*

**On vous attend le samedi 24 septembre, afin de célébrer ensemble les plantes**

Plus d'informations sur [www.naturellement-autonome.fr](http://www.naturellement-autonome.fr) ou au 06.83.62.74.79 auprès de Mélissa

**ALLER DANS LA NATURE RECONNAITRE ET UTILISER LES PLANTES SAUVAGES  
POUR SE SOIGNER SE NOURRIR ET POUR LE PLAISIR**

**Naturellement  
autonome**

