

Stages 2017 Ecole Buissonnière

J	JOUR	THEMES - STAGES 2017
Animations gratuites		
	5 au 8/05	Ateliers alimentation vivante. Foire bio Strasbourg
S/D	3 et 4/06	Rendez-Vous aux Jardins : visites, ateliers, repas
Stages à la journée		
Sa	01/04	Les boissons de bonne santé
Di	09/04	Remise en forme printanière : ail des ours et fines herbes
Sa	29/04	Apéro dinatoire
Di	30/04	Vertus et délices de la cuisine des fleurs
Sa	13/05	Bienfaits des plantes médicinales et alimentaires
Di	14/05	Consommer mieux pour dépenser moins
Sa	20/05	Les bonnes fermentations
Di	21/05	Cuisine saine pour personnes pressées
Sa	10/06	Pains spéciaux
Di	11/06	A la découverte des esprits de la nature
Sa	01/07	Alimentation vivante
Di	09/07	Conserves naturelles pour une réserve de nutriments
Di	27/08	Ingrédients sauvages et recettes raffinées
Sa	02/09	Alimentation vivante
Di	03/09	Tous les secrets du pain au levain
Sa	09/09	Boostez votre créativité pour une vie épanouie
Di	10/09	Conserves naturelles pour une réserve de nutriments
Di	15/10	L'art de la simplicité, clé du bonheur
Sa	21/10	Cuisine insolite : courges et légumes anciens
Sa	04/11	Préparer un Noël nature
Stages à la semaine		
du 3 au 7 avril, du 3 au 7 juillet, du 23 au 27 octobre		
* Trouver sa voie et changer de vie professionnelle ou personnelle		
du 18 au 22 avril, du 21 au 25 août		
* Alimentation vivante		
du 14 au 18 août		
* Pour des vacances "autrement", connectées... au Vivant		
du 9 au 13 octobre		
* Les enseignements du Vivant		
Formation par correspondance		
* Alimentation vivante, cuisine sauvage et transformations		
Stages sur mesure, en Alsace ou chez vous France entière		
* Nous consulter		