

Chez Culture Biome nous pensons qu'il n'y a rien de mieux qu'une animation menée avec l'aide d'acteurs locaux des Pays-de-la-Loire. Pour enrichir nos actions vous trouverez une présentation de nos partenaires réguliers :



Michel Mouillé « Idée d'en faire » Intervenant lowtech

Titulaire d'un BPJEPS éducation à l'environnement vers un développement durable, spécialiste des outils de cuisson Low tech : four en terre crue, four solaire, séchoir solaire, marmite norvégienne, cuiseur à bois économe...J'anime des stages vannerie buissonnière, musique verte, découverte faune flore, cuisson sur feu de camp... »

Atelier FOUR EN TERRE CRUE :

Vous rêvez d'un outil de cuisson écologique, économique, très performant, que vous pouvez fabriquer avec vos mains et vos pieds ? Cet outils Low tech et durable c'est le four à bois en terre crue, que nous fabriquerons avec de l'argile locale et de l'huile de coude et de genoux ! »

Ateliers Low tech :

Découvrez les modes de cuissons alternatifs avec les outils tels que le four solaire, le cuiseur à bois économe, la marmite norvégienne, ainsi que la conservation par déshydratation avec le séchoir solaire. Le « Slow food » n'aura plus de secrets pour vous !

Soirée Bivouac :

« Après une initiation pour apprendre à allumer un feu de camp en toute sécurité, imprégnez-vous de l'esprit des Amérindiens d'Amérique du Nord en expérimentant la cuisson du pain sur branche ! Peut-être entendrez-vous au loin lors de la soirée, hurler les loups et les coyotes

Mariane Moula est cuisinière et artiste plasticienne.

Touchée par les cultures culinaires méditerranéennes comme japonaises, elle joue avec couleurs, textures, épices et aromates. Elle travaille souvent autour de thèmes donnés, et intervient dans des événements mêlant cinéma et grande tablée ou concert et pickles épicés. Elle nous réglera sur le séjour d'une cuisine végétarienne et locale.

Atelier Fermentation :

« Nous ferons buller carottes, choux et gingembre en début de semaine afin de les déguster quelques jours après, croquants et acidulés ».



Mariane Moula – Cuisinière pour le séjour et Formatrice cuisine alternative

Furikake, pesto et tartare :

Les plantes comestibles récoltées dans le parc, et les fanes des légumes cuisinés dans la semaine trouveront leur place dans ces préparations qui enchanteront nos apéritifs et réhausseront les plats ! Au menu : chips de légumes, nuggets végétariens et ketchup maison mijoté dans le four solaire.



Maxime Ducret :
Éducateur grimpe
d'arbre

Maxime DUCRET, 34 ans est conseillé énergie pour l'association Alisée à Angers depuis 2007. En 2008, à la recherche d'apprentissages permettant de vivre en bonne santé, il débuta le Taiji Quan. Passionné par la Nature et particulièrement par les arbres, il devient éducateur de grimpe d'arbres en 2017 (CQP EGA). Il est bénévole au sein de l'association Anjou Grimpe d' Arbres.

Initiation à la grimpe d'arbre et nuit dans l'arbre : Mettez votre baudrier et apprenez avec un professionnel à grimper dans les arbres à votre rythme ! La journée vous permettra de vous initier à la grimpe d'arbres avec en prime une activité insolite : bivouac en hamacs et nid géant !



Thomas Dérussé – Permaculteur

« Ayant débuté une carrière dans l'aéronautique militaire, j'ai très vite été rattrapé par mes valeurs écologistes et humanistes. Cette prise de conscience me poussa à me tourner vers le monde agricole, au gré des saisons...Nouveau dilemme éthique, les pratiques agricoles étaient, au même titre que le monde aéronautique, en incohérence avec mes valeurs...C'est alors que je découvris d'un côté l'univers des plantes sauvages et de l'autre le concept de Permaculture et fit le choix d'une transition, tant professionnelle que personnelle afin de vivre en accord avec mes convictions... Manquant cruellement de savoir sur le sujet, c'est sur le terrain, dans les livres, et par le biais de stages théoriques et pratiques que j'ai pu acquérir les connaissances nécessaires à ces choix de vie. Puis, tant face à une volonté de faciliter l'accès à tous de ces savoirs, que face à une demande du

publique que la transmission s'est imposée d'elle-même. C'est avec cette volonté et après 5 ans de cueillette sauvage professionnelle, d'expérimentations et d'apprentissages que je propose animations et formations sur ces thèmes qui me sont chers, en toute simplicité, dans la convivialité et le partage. Ces activités de transmission s'inscrivent dans le projet perma'cueill', projet de vie familial sur une ferme de 3Ha au cœur de l'Anjou. Au plaisir de vous rencontrer ! »

Débutons un Herbière !

Dans ces ateliers je vous invite à débiter votre herbière, véritable grimoire personnel, mêlant botanique et créativité ! De la récolte à la mise en page, en passant par l'identification, le pressage, le séchage et la personnalisation, la réalisation d'un herbière n'aura plus de secret pour vous !

La permaculture au travers de la nature :

Le concept de permaculture trouve son essence dans l'observation de la nature et le fait de s'en inspirer pour travailler avec et non contre elle. C'est au travers d'observations de terrain que je vous propose de découvrir la permaculture et ces principes. Nous aurons également l'occasion de les mettre en pratique via la gestion de bacs potagers mis à dispositions.

Découverte des plantes sauvages et de leurs usages- Cuisinons les comestibles !

Médicinales, aromatiques, tinctoriales, comestibles... Elles sont partout autour de nous et leurs usages sont multiples ! C'est au cours d'une ballade en nature que

je vous propose de découvrir en toute simplicité les plantes sauvages et leurs diverses utilisations.

Cette promenade sera l'occasion d'identifier, repérer et récolter les plantes comestibles que nous cuisinerons et dégusterons par la suite. »



Marine Pépin – Culture Biome
Coordinatrice du séjour



Éducatrice à l'environnement et responsable pédagogique depuis 13 ans, elle est fondatrice de la structure Culture Biome qui accueille le séjour. Porteuse du projet, elle est chargée de coordination et de développement de Culture Biome mais aussi formatrice et animatrice. Elle s'appuie sur les aptitudes des acteurs du territoire pour développer de nouveaux projets et participe activement à la vie du réseau régional d'éducation à l'environnement. Musicienne et conteuse, elle propose de découvrir l'environnement à travers une approche naturaliste et artistique.

Balades Nature :

Au grès de vos envies vous pourrez découvrir l'espace de nature sur lequel vous séjournerez pendant la semaine, des balades nature sur le thème des petites bêtes de la mare ou de l'étang, des traces et indices d'animaux ou encore des balades contées vous seront proposés tout au long du séjour



Lara Barreteau : après 14 ans dans l'entreprise familiale comme responsable communication et développement durable, j'entame une reconversion dans le milieu du bien-être. J'ai ainsi créé une association appeler l'école buissonnière afin de mettre en place des actions en faveur d'un nouvel art de vivre. Depuis 2019 et après une formation en coaching, je me lance en autoentreprise pour proposer des ateliers collectifs sur les thèmes artistiques pour accompagner les participants sur la route de leur développement personnel, je serais ainsi heureuse d'animer pour vous cet été trois ateliers, décrits ci-dessous. Au plaisir de passer un bon moment ensemble.

Atelier « Tableau de Rêves » :

Parce qu'une image vaut 1000 mots, ce « Tableau des Rêves » permet de réaliser et descendre parfaitement dans la matière nos rêves, nos désirs les plus profonds. Cet outil nous l'auront sous les yeux au quotidien pour ne pas oublier, pour nous motiver. C'est une façon d'utiliser d'autres sens que son mental pour transmettre ce qu'on pense, et vivre un peu plus encore, la vie de ses rêves...

Découverte de la méditation et de la pleine conscience :

Vous avez toujours voulu essayer la méditation, mais n'avez jamais tenté cette belle aventure intérieure. Ici, petits et grands feront ensemble cette belle découverte, préparée spécialement pour les familles, et adaptée aux enfants. La méditation est un outil qui nous aide à vivre en pleine conscience, à regarder la vie au présent et à savourer chaque instant...Un atelier de 2h, pour prendre le temps de vivre et apprendre à mieux écouter la vie qui est en nous et tout autour de nous.