

LA BRUYÈRE

Microferme · Vuisternens-devant-Romont

ATELIER PARTICIPATIF

Récolte Aubépiniers & Églantiers

Parcourir les haies et récolter les cynorhodons, les préparer pour la transformation.

QUAND Oct - Nov 26	DURÉE 1 jour	OÙ La Bruyère Route de Romont 24
PUBLIC Famille (aussi Ouvert aux intéressés)	PLACES 4 - 5 pers.	GRATIFICATION Collation & en nature, selon disponibilité

Le déroulé

Nous récoltons ensemble les plus beaux cynorhodons du terrain. Puis transformons ceux-ci en groupe ou sous-groupe selon envie. Il sera possible de faire de la confiture ou de sécher les baies et de les réduire en poudre (pour infusion, smoothie, yogourt, musli).

Accessible à tous : pas de difficulté pour accéder aux arbustes, recettes et outillage à disposition. Les gants de travail et les sécateurs sont fournis sur place. Venez avec des habits de rechange et de saison (météo) ainsi que des souliers chauds. Après la récolte (environ 1 h. nous serons à l'abri – serre / jardin d'hiver.

Programme

- **Samedi x y**
- 800 – 830 Accueil, boissons chaudes, présentation de l'atelier
- 830 – 1000 Cueillette
- 1000 – 1030 Pause technique et pause-café
- 1030 – 1200 Préparation des baies (lavage, retirer les extrémités, les vider)
- 1200 – 1300 Repas
- 1300 – 1500 Suite de la préparation des baies et transformation (confiture ou déshydrateur)
- 1500 – 1530 Pause technique et pause-café
- 1530 – 1630 Suite et fin des transformations, rétablissement du matériel
- 1630 Retour du l'atelier et fin

À apporter / prévoir

- Chaussures chaudes
- Vêtements selon la météo
- Vos pots de confiture vides

Inscription

- Par e-mail : mjy@labruyere.yenni.ch
- Indiquer : nom,
- Confirmation sous 48 h

Animation: Martine Joye Yenni

Les places sont limitées. En cas de trop mauvais temps : Report de l'atelier et activités à l'intérieur