

J	JOUR	THEMES - STAGES 2018
<b>Animations gratuites</b>		
	18 au 21/05	Ateliers alimentation vivante. Foire Bio&Co Strasbourg
	26 au 29/10	Ateliers alimentation vivante. Foire Bio&Co Strasbourg
<b>Stages à la journée</b>		
Di	8/04	Boissons saines, surprenantes et gourmandes
Sa	15/04	Ail des ours et autres sauvageonnes pour remise en forme
Di	22/04	Bienfaitantes boissons probiotiques
Sa	28/04	Apéro dinatoire : les secrets d'une somptueuse simplicité
Di	29/04	Vertus, délices et enchantement de la cuisine des fleurs
Sa	5/05	Plantes médicinales et gourmandes, vos fidèles compagnes
Di	6/05	Cuisine saine pour personnes pressées
Ma	8/05	Levains sauvages à apprivoiser
Sa	26/05	Alimentation vivante pour une joyeuse pratique quotidienne
Di	27/05	Les bonnes fermentations - source de vie !
Sa	9/06	Les bonnes fermentations - approfondissement
Di	10/06	Desserts sauvages et fleuris, gourmandises conseillées
Sa	16/06	Aventures culinaires et botaniques dans un jardin sauvage
Di	17/06	Mieux s'organiser avec les délices déshydratés, sucrés ou salés
Sa	23/06	Beaux, savoureux, insolites : pains spéciaux avec et sans gluten
Di	24/06	Saint Jean, magie verte et secrets de la vie
Sa	30/06	Conserves écologiques : secret d'une alimentation équilibrée
Sa	25/08	Conserves écologiques : secret d'une alimentation équilibrée
Di	26/08	Ingrédients sauvages, recettes raffinées : cuisine fastueuse
Di	9/09	Flore intestinale... de mon jardin !
Sa	22/09	Trouver sa place et se relier au cœur du Vivant (condensé)
Di	7/10	Trouver sa voie et transformer sa vie (condensé)
Di	04/11	Abondance frugale pour un merveilleux Noël nature
<b>Stages à la semaine</b>		
L-V	du 19 au 23 mars	
	* Séminaire à l'écoute du Vivant : source de sagesse et d'harmonie ?	
L-V	du 1 au 5 octobre	
	* Trouver sa place et se relier au cœur du Vivant	
L-V	du 2 au 6 avril, du 2 au 6 juillet, du 15 au 19 octobre	
	* Trouver sa voie et transformer sa vie	
L-V	du 24 au 28 septembre	
	* Monter son projet professionnel en cohérence avec ses valeurs	
L-V	du 9 au 13 juillet	
	* Pour des vacances "autrement", connectées... au Vivant	
L-V	du 16 au 20 avril, du 3 au 7 sept	
	* Alimentation vivante : mise en œuvre approfondie	
<b>Formation par correspondance - 4 modules indépendants</b>		
	* Alimentation vivante, cuisine sauvage, fermentations et transformations	
<b>Stages sur mesure, en Alsace ou chez vous - France entière</b>		
	* Nous consulter	