



Rue de la  
Comtesse Adèle 36  
B-6721 Anlier  
Tél 063/42 47 27  
Fax 063/41 29 52  
[info@crieanlier.be](mailto:info@crieanlier.be)

N° Entr. 0465.534.375

# Ateliers et formations 2018

Les ateliers et formations programmés chez Nature Attitude ont pour but de transmettre des savoirs et savoir-faire respectueux de la nature et de l'environnement, tout en permettant la remise en question de notre modèle de société. Les ateliers sont de courte durée ; les formations s'étendent sur plusieurs jours. Ils sont présentés dans l'ordre chronologique et sont donnés soit par des formateurs extérieurs, soit par les animateurs de Nature Attitude - CRIE d'Anlier.

## **Modalités d'inscription :**

Le mode d'inscription et le prix sont mentionnés dans chaque descriptif. Pour participer à un atelier, il est indispensable de s'inscrire au préalable, car le nombre de place est limité !

L'inscription se fait en ligne à partir de notre site internet : [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be). Le paiement sera également effectué à l'avance, pour valider votre inscription (le compte bancaire et la communication à mentionner vous seront envoyés par mail suite à votre inscription en ligne).

Nature Attitude se réserve le droit d'annuler ou de reporter toute activité par manque de participants.

## **Atelier microbrasserie (Anlier)**

Produire sa propre bière dans sa chaumière c'est possible !

Retrouvez dans la chaleur des fourneaux et la convivialité, un savoir-faire ancestral en lien direct avec la terre et les céréales.

Reconnue d'abord pour ses vertus « magiques », devenue source intarissable de créativité et de fierté, la bière est un emblème de savoir-faire. Venez suivre et participer aux différentes étapes de son élaboration, et repartez avec votre propre concoction ! (Seconde date pour quelques heures de mise en bouteille à déterminer en début mars)

L'atelier sera animé par Christelle Desmet, membre du collectif Gâche Warache de Chiny.

*Samedi 27 janvier 2018 de 9h30 à 18h*

**40 € – Renseignements : [desmetchris@perso.be](mailto:desmetchris@perso.be) ou 0474 88 62 22**

**Inscriptions sur [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be) (formulaire en ligne) ou au 063 42 47 27**

## **Fabriquons nous-mêmes nos produits cosmétiques! (Anlier)**

Créer ses produits de base (shampooing, déodorant, crème du jour ou encore dentifrice) constitue une alternative de grande qualité et respectueuse de l'environnement. Nombreuses sont les personnes qui souhaitent s'approprier ces savoir-faire. En effet, ces fabrications « maison » permettent de connaître les ingrédients utilisés dans la préparation et par conséquent, d'éviter l'application sur la peau de produits toxiques comme les phtalates par exemple.

L'atelier sera dispensé par Zita Csanyi, animatrice à Nature Attitude.

Matériel : vous pouvez venir avec un produit qui vous intrigue. Vous recevrez les récipients en verre sur place pour vos échantillons.

*2 fois le même atelier, 2 lieux et 2 dates différentes !*

***Le dimanche 11 février 2018 de 9h30 à 12h30 à Anlier***

***Ou le dimanche 25 novembre à Arlon 2018 de 9h30 à 12h30 (en partenariat avec la Maison de la Culture d'Arlon)***

**25 € – Renseignements : [zita.csanyi@natureattitude.be](mailto:zita.csanyi@natureattitude.be) et 063/42.47.27**

**Inscriptions sur [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be) (formulaire en ligne)**

## **Culture de champignons sur buches de bois (Rossignol)**

Dans les magasins, on peut acheter ses champignons en barquettes, en conserves, séchés ou en kit prêt à pousser ... on peut aussi les récolter en forêt. Mais savez-vous qu'il est également possible de les faire pousser chez soi, à l'extérieur, sur des buches de bois ? Une fois le travail réalisé, les buches produisent pour plusieurs années.

Au cours de cet atelier, nous apprendrons comment inoculer des buches de bois, comment les mettre à fructifier, quelles sont les couples « essences de bois/variété de champignon » qui fonctionnent bien dans nos contrées, où se procurer du mycélium sain. Amenez une buche de feuillu **fraîchement coupée** (20cm de diamètre environ, 1m20 à 1m50 de long), une foreuse et une mèche à bois (idéalement 9mm) et repartez avec des champignons pour plusieurs années !

*2 fois le même atelier, 2 lieux et 2 dates différentes !*

***Le mardi 27 février 2018 de 18h30 à 21h au Parc Naturel de Gaume, à Rossignol***

***Ou le samedi 17 novembre 2018 de 14h à 16h30 à Anlier (voir plus loin)***

**25€ - Renseignements et inscriptions : [a.leger@pndg.be](mailto:a.leger@pndg.be) (pour Rossignol)**

## **Cours certifié de Conception en Permaculture (CCP) (Anlier + déplacements)**

A travers le CCP, Nature Attitude vous propose de prendre du temps pour vous, pour laisser mûrir vos projets, pour faire des rencontres et pour ouvrir votre imaginaire au monde de la permaculture. Ensemble, nous apprendrons un tas de choses passionnantes en alliant théorie et pratique, rencontres et visites :

- Fondements de la pensée permaculturelle
- Ecosystèmes naturels et cultivés
- Sols et composts

- Chemins fertiles de l'eau
- Jardins-forêts comestibles
- Petit élevage
- Habitat alternatif

Chacun-e sera invité-e, individuellement et/ou en groupe, à pratiquer l'exercice du design qui consiste à concevoir un projet selon les principes de la permaculture. Nous vivons aussi des moments d'intelligence collective en utilisant quelques outils issus des nouveaux modes de gouvernance. Les soirées sont facultatives : nous proposons chaque année une conférence, quelques vidéos qui font écho aux apprentissages de la journée, et nous laissons également la place pour que chaque participant-e qui le souhaite puisse partager ce qui lui est cher (expérience, savoir, savoir-faire ...).

Le CCP est accessible à toute personne désireuse de découvrir une autre façon de penser et d'agir dans le monde. Il est coordonné par Fanny Lecombs de « Nature Attitude », agronome certifiée en permaculture et organisé en partenariat avec Cense Equi'Voc asbl et le Parc Naturel de la Haute Sûre Forêt d'Anlier. Cette année, nous réservons en priorité 10 places aux personnes issues du territoire du Parc (communes de Bastogne - Fauvillers - Habay - Léglise - Martelange - Vaux-sur-Sûre - Neufchâteau).

Programme complet et détail des modalités pratiques disponibles sur notre site internet. N'hésitez pas à signifier votre intérêt et/ou à réserver d'ores et déjà votre place !

12 jours : 15-18 mars, 21-22 avril, 18-20 mai, 8-10 juin 2018.

**630 € - Renseignements :** [fanny.lecombs@natureattitude.be](mailto:fanny.lecombs@natureattitude.be) ou 063/42.47.27

**Inscriptions sur** [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be) (formulaire en ligne)

### **Aménager sa mare naturelle (Anlier)**

L'heure des pelouses aseptisées a sonné ! Il est temps de remettre de la nature, du beau, du zen dans nos vies. Commençons par le jardin en lui proposant un coup de boost de biodiversité : la marre. Ensemble, nous aborderons comment concevoir en théorie et en pratique, ce petit havre plein de vie afin de l'intégrer au mieux dans nos jardins. On cultivera le bon geste en agrandissant ensemble une des deux marres du jardin du CRIE. Après les drones, les libellules...

L'atelier sera animé par Mathieu Dohmen, animateur à Nature Attitude.

Samedi 31 mars 2018 de 9h30 à 16h30

**30 € - Renseignements :** [mathieu.dohmen@natureattitude.be](mailto:mathieu.dohmen@natureattitude.be) ou 063/42.47.27

**Inscriptions sur** [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be) (formulaire en ligne)

### **Poterie intuitive et four sauvage (Anlier)**

Réalisez votre propre poterie (bol, gobelet, pichet, ...) à partir d'un matériau simple que vous trouverez vous-mêmes dans la nature : la terre argileuse... que vous cuirez selon une technique ancestrale dans un four sauvage auto-construit !

Vivre cette expérience de faire de la poterie intuitive en pleine conscience vous apportera essentiellement 2 choses :

- D'une part, un apprentissage pour soi, une création pour soi dans laquelle vont passer vos émotions. Constaté/intégrer que lorsque l'on se centre sur soi-même, toutes les solutions sont en nous, inutile de s'encombrer de théorie, de savoirs et de quantité d'outillages, souvent la main et l'œil suffisent. Un peu de simplicité, légèreté et de sensibilité sont les maîtres-mots de cette formation.
- Et d'autre part, du Respect. Cela débutera par le respect de la terre, de l'argile (et de l'alchimie des 4 éléments) en passant par le respect de votre propre "terre intérieure", découvrir l'influence de l'Homme, et du travail de l'Homme sur la matière, pour arriver au respect de la Terre-Mère.

A l'issue de cette activité, vous aurez la satisfaction d'avoir façonné un objet durable, unique et personnel, une œuvre à l'image de la Terre et qui vous ressemble. Ainsi vous commencerez à comprendre les mystères et les merveilles qui vous entourent à chaque instant de la vie. Vous serez capable d'accueillir la transformation, d'être cette transformation. De donner forme à vos idées, tout simplement.

La première journée est consacrée à l'extraction et au travail de la terre argileuse, et la deuxième à la cuisson dans le four sauvage. L'atelier est animé par Philippe Francq et Véronique Haezeleer, de l'asbl Graines d'Adultes.

A prévoir :

- des vêtements adaptés à la météo et que l'on peut salir (nous irons à l'extérieur)
- des bottes en caoutchouc (pour l'extérieur)
- des chaussures (pour l'intérieur)
- un ou deux vieux magazines en papier glacé
- un essuie-main
- son pique-nique

Les dimanches 29 avril et 6 mai 2018 de 10h à 17h

**75 €/adulte et 25€/enfant**

**Renseignements et inscriptions : [grainesdadultes@yahoo.fr](mailto:grainesdadultes@yahoo.fr) ou 0486 / 65 37 36**

### **Conserves familiales (Anlier)**

Nature attitude organise, au sortir de l'été –saison d'abondance- un atelier de conserverie afin de vous permettre de profiter de tous les trésors du jardin une fois l'hiver venu. En effet, quoi de plus gratifiant que d'ouvrir une belle conserve aux couleurs chatoyantes et aux saveurs subtiles, lorsque le jardin est recouvert d'une épaisse couche de neige ? Ce sentiment d'autonomie est sûrement tout aussi nourrissant que le contenu du pot de verre !

La journée se déroulera dans une ambiance chaleureuse où, à travers la confection de recettes aux produits de saison, nous approcherons les différentes méthodes de conservation, leurs origines et particularités. Nous serons attentifs aux règles d'hygiène qui conditionnent la bonne réussite de nos réalisations, mais aussi aux notions d'économie énergétique. Ces ateliers pratiques seront l'occasion d'échanger conseils et astuces enrichissants !

L'atelier sera dispensé par Juliette Antoine, animatrice à Nature Attitude. Juliette a été initiée à cette pratique dans son milieu familial et en suivant un module d'une semaine dans la « conserverie solidaire », un étonnant atelier de transformation mobile de la région liégeoise...

A apporter :

- Une petite contribution vous sera demandée en supplément afin de couvrir les frais liés à l'achat des matières premières, apportez donc quelques euros... ;
- Votre pique-nique ;
- Une conserve de votre conception ;
- Des récipients (soit weck's, soit bocal en verre avec couvercle à vis) ;
- Vos livres, recettes et autres références sont les bienvenus !!!

*Le samedi 22 septembre 2018 de 09h à 16h*

**30 € – Renseignements :** [juliette.antoine@natureattitude.be](mailto:juliette.antoine@natureattitude.be) et 063/42.47.27

**Inscriptions sur** [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be) (formulaire en ligne)

### **Premiers pas en permaculture (Anlier)**

Vous souhaitez vous faire une idée plus précise de ce qu'est la permaculture et du projet d'avenir qu'elle propose ? Voici l'occasion de prendre deux jours pour découvrir les fondements, l'éthique et les principes de la permaculture à travers une approche pédagogique variée. Au cours de ce week-end, nous aborderons les techniques de Soins à la Terre à travers la découverte de notre jardin. Vous aurez également la possibilité d'esquisser un travail de réflexion sur votre plan de jardin et de vous familiariser avec un outil de design.

*Le samedi 13 octobre et dimanche 14 octobre de 9 :30 à 16 :30, rendez-vous dans nos locaux*

**60€ - Renseignements :** [fanny.lecrombs@natureattitude.be](mailto:fanny.lecrombs@natureattitude.be) et 063/42.47.27

**Inscriptions sur** [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be) (formulaire en ligne)

### **Taille douce des arbres fruitiers (Anlier)**

Afin d'obtenir une bonne production de fruits, il est nécessaire d'effectuer une taille d'entretien sur les arbres fruitiers. Orienter le développement de l'arbre vers un meilleur ensoleillement se pratique en enlevant les rameaux qui densifient le cœur de l'arbre. La fin de l'automne est une période propice pour effectuer cette taille douce sur les arbres fruitiers. La formation sera donnée par Adeline Gillet de l'entreprise Chiméric, et s'intéressera aux arbres haute-tige et moyenne-tige, comme aux petits arbustes fruitiers.

*Le samedi 10 novembre 2018 de 13h à 16h*

**25 € - Renseignements et inscriptions :** [info@chimeric.be](mailto:info@chimeric.be) ou 0475/42.03.78.

### **Culture de champignons sur buches de bois (Anlier)**

Dans les magasins, on peut acheter ses champignons en barquettes, en conserves, séchés ou en kit prêts à pousser ... on peut aussi les récolter en forêt. Mais savez-vous qu'il est également possible de les faire pousser chez soi, à l'extérieur, sur des buches de bois ? Une fois le travail réalisé, les buches produisent pour plusieurs années.



Au cours de cet atelier, nous apprendrons comment inoculer des buches de bois, comment les mettre à fructifier, quelles sont les couples « essences de bois/variété de champignon » qui fonctionnent bien dans nos contrées, où se procurer du mycélium sain. Amenez une buche de feuillu fraîchement coupée (20cm de diamètre environ, 1m20 à 1m50 de long) et repartez avec des champignons pour plusieurs années !

*Le samedi 17 novembre 2018 de 14h à 16h30*

**25 € - Renseignements :** [fanny.lecrombs@natureattitude.be](mailto:fanny.lecrombs@natureattitude.be) ou 063/42.47.27.

**Inscriptions sur** [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be) (formulaire en ligne)

### **Fabriquons nous-mêmes nos produits cosmétiques! (Arlon)**

Créer ses produits de base (shampooing, déodorant, crème du jour ou encore dentifrice) constitue une alternative de grande qualité et respectueuse de l'environnement. Nombreuses sont les personnes qui souhaitent s'approprier ces savoir-faire. En effet, ces fabrications « maison » permettent de connaître les ingrédients utilisés dans la préparation et par conséquent, d'éviter l'application sur la peau de produits toxiques comme les phtalates par exemple.

L'atelier sera dispensé par Zita Csanyi, animatrice à Nature Attitude.

Matériel : vous pouvez venir avec un produit qui vous intrigue. Vous recevrez les récipients en verre sur place pour vos échantillons.

**Le dimanche 25 novembre à Arlon 2018 de 9h30 à 12h30 (en partenariat avec la Maison de la Culture d'Arlon)**

**25 € – Renseignements :** [zita.csanyi@natureattitude.be](mailto:zita.csanyi@natureattitude.be) et 063/42.47.27

**Inscriptions sur** [www.natureattitude.be](http://www.natureattitude.be) (formulaire en ligne)

**A suivre sur notre site internet, sur Facebook ou via notre newsletter !**