

ÉVADEZ VOUS AU COEUR DU HAUT-DOUBS
EN COMPAGNIE D'UN ARTISAN ET D'UN ANIMATEUR NATURE !



Entre nature et
savoir-faire !

2024

Vendredi 31 Mai



PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES : RELIER MON HERBIER

Venez profiter d'une journée, dans un cadre magique en compagnie de Fanny, Luce et Manon.

Au programme, découverte de plantes printanières, cueillette et réalisation de ses planches botaniques en cyanotypie*, repas** aux saveurs sauvages et atelier reliure.

Chacun repartira avec l'herbier qu'il aura créé.

Durée : de 9h à 17h

Tarif : 12 €/personne + 20 €/personne pour le repas ()

Rendez-vous : parking de l'auberge les Enguenelles, 25240 Châtelblanc.

Inscription au CPIE : 03.81.49.82.99

20 personnes maximum

* Autre technique en cas de mauvais temps

**
"Pour un repas dans la convivialité et le partage, punch, tapas et fingers food végétaux"
Luce, Auberge Les Enguenelles

Mardi 29 octobre


LE COUTELIER ET LA FERME

Le matin, fabrication d'une fourchette à fondue.

Chaque participant repart avec sa réalisation et pourra la tester à midi autour d'une fondue jurassienne.

L'après-midi, visite d'une ferme à Comté :
la ferme des Lancieux, à Frasne.

Durée : de 9h à 16h

Tarif : 15 €/personne, fondue comprise 

Rendez-vous : Maison de l'Environnement - 25 560 La Rivière-Drueon

Inscription au CPIE : 03.81.49.82.99

10 personnes maximum



Repas fondue

Vendredi 12 juillet

LA LAINE DANS TOUS SES ÉTATS



Ateliers travail de la laine :

Les participants pourront s'initier au cardage et au filage de la laine avec Clo, Damienne et Pascal du groupe « Histoire de laine ». Emilie du CPIE proposera un atelier de feutrage avec la fabrication de savons feutrés.

Sortie de terrain :

Une lecture de paysages sera proposée sur le mont Montmahoux avec observations de la flore et apports sur la gestion de milieux.

Durée : de 09h30 à 16h

Tarif : 10 €/personne

Rendez-vous : salle des fêtes 25270 Montmahoux (à côté de l'église)

Inscription au CPIE : 03.81.49.82.99

14 personnes maximum



Apéro jurassien offert !
pique nique sorti du sac

Entre nature et savoir-faire !

2024

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES : RELIER MON HERBIER

Vendredi 31 mai

Venez profiter d'une journée, dans un cadre magique en compagnie de Fanny, Luce et Manon. Au programme, le matin, découverte de plantes printanières, cueillette et réalisation de ses planches botaniques en cyanotypie*. Repas** aux saveurs sauvages et atelier reliure. Chacun repartira avec l'herbier qu'il aura créé.

Durée : de 9h00 à 17h

Tarif : 12 €/personne + 20 €/personne pour le repas ()

Rendez-vous : parking de l'auberge les Enguenelles, 25240 Châtelblanc.

Inscription au CPIE : 03.81.49.82.99

Ou sur [le site](#)

* Autre technique en cas de mauvais temps

**
"Pour un repas dans la convivialité
et le partage, punch, tapas
et fingers food végétaux"
Luce, Auberge Les Enguenelles



HAUT-DOUBS


PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
*Liberté
Égalité
Fraternité*
Opération soutenue par l'État
FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE
COMMISSARIAT A L'AMENAGEMENT DU MASSIF DU JURA

Entre nature et savoir-faire !

2024

LA LAINE DANS TOUS SES ÉTATS

Vendredi 12 Juillet

Les participants pourront s'initier au cardage et au filage de la laine avec Clo, Damienne et Pascal du groupe « Histoire de laine ».

Emilie du CPIE proposera :

- un atelier de feutrage avec la fabrication de savons feutrés.
- une lecture de paysages sur le mont Montmahoux avec observations de la flore et apports sur la gestion de milieu.

Rendez-vous : salle des fêtes 25270 Montmahoux (à côté de l'église)

Durée : de 09h30 à 16h

Tarif : 10 €/personne



Inscription au CPIE : 03.81.49.82.99

14 personnes maximum

**Pique-nique tiré du sac
et apéritif offert**



HAUT-DOUBS


**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Opération soutenue par l'État
FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE

COMMISSARIAT A L'AMENAGEMENT DU MASSIF DU JURA

Entre nature et savoir-faire !

2024

LE COUTELIER ET LA FERME

Mardi 29 octobre



Le matin, fabrication d'une fourchette à fondue.
Chaque participant repart avec sa réalisation et pourra la
tester à midi autour d'une fondue.
L'après-midi, visite d'une ferme à Comté :
la ferme des Lancieux, à Frasné.

Durée : de 9h à 16h

Tarif : 15 €/personne, fondue comprise 

Rendez-vous : Maison de l'Environnement - 25 560 La Rivière-Drageon

Inscription au CPIE : 03.81.49.82.99
10 personnes maximum



Repas fondue



HAUT-DOUBS


**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**
*Liberté
Égalité
Fraternité*
Opération soutenue par l'État
FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE
COMMISSARIAT A L'AMENAGEMENT DU MASSIF DU JURA