

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-Drugeon

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