

Botanique, jardin et pédagogie pour tous... avant la fête !

Si le Jardin du Curé a accueilli dix stagiaires en quête de formation, ce samedi, l'heure est à la fête. Au menu : visite commentée, ateliers conservations des aliments et cosmétiques naturels, vannerie, troc de plantes et de graines...

Ce samedi 5 octobre, de 10 h à 17 h, c'est la fête au Jardin du Curé ! Au menu de la journée : visite commentée du jardin, ateliers conservations des aliments et cosmétiques naturels, conseils en jardinage, vannerie, fabrication de choucroute, troc de plantes et de graines, animations gratuites.

Dix stagiaires en formation

Pendant que la fête se préparait, on a vu des personnes arpenter les allées du jardin du Curé et ses carrés de plantes aromatiques, ornementales et médicinales, de légumes et de petits fruits. Mais que font-ils donc ? C'est bien simple, on leur a demandé. « On cueille ». Bon, qu'on se rassure, ils

ne cueillent pas à tour de bras, mais avec délicatesse. Ils ont ainsi prélevé fleur de bourrache et fleur de lavande, menthe fraise et menthe chocolat, ciboulette, thym, coriandre, cerfeuil, estragon, souci, origan, persil plat, romarin et pimprenelle.

Et s'ils ont ramassé tout ça, attention les yeux et les palais ! Ce n'est pas pour des prunes. C'est bien pour fêter leur premier jour de stage au Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) du Haut-Doubs par un apéro de bienvenue garanti 100 % naturel.

« Chercher-Trouver-Préparer », voilà la devise de cette journée qui sera suivie de beaucoup d'autres puisque ledit stage se prolonge ici deux semaines durant avec Emilie Georger, animatrice et chargée de projet.

Nos dix stagiaires se préparent en effet au brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport. « Le BPJEPS », pour les pressés. La formation complète en « botanique, jardin et activités pédagogiques » dure



Chercher, trouver, préparer. Photo ER

neuf mois et avec le diplôme au bout. Agés de 20 à 54 ans, ils (et elles) sont venus de Dijon, Moisey, Marseille, Chamole, Oyonnax, Besançon, Lavans-lès-Saint-Claude, La Chaumusse, et même du Vercors et du Forez.

Au fait, et cet apéro naturel de bienvenue ? Un festival de saveurs et de couleurs dans les coupelles et les assiettes. Du grand art et du bon goût.