

Aux Herbes Nomades

Présentation

Culture, cueillette, transformation

Vente en direct de plantes aromatiques et médicinales

Tisanes, sels aux herbes, confits d'aromatiques...

Ateliers découvertes

Balades botaniques, cuisine des sauvageonnes, initiation à l'herboristerie...



« Prends garde au présent que tu crées, car il doit ressembler au futur dont tu rêves »

Les Herbes Nomades, ce sont toutes les plantes qui m'ont accompagnée dans ma vie. Depuis mon jardin d'enfance au pied des Pyrénées, jusqu'aux cultures actuelles en Occitanie, en passant par les sauvages croisées sur les chemins menant au métier de paysanne herboriste.

Valeurs et projets :

Le progrès technique, la modernité, beaucoup d'avancées précieuses nous ont fait oublier notre interdépendance. Nous sommes la Nature, nous en faisons partie et dépendons de la bonne santé de chacun des êtres qui La constituent.

Dans cet esprit, je prône une (re)connexion à la Nature et à notre propre nature interne. Au contact de la terre, sous le soleil ou les nuages, dans le vent, aux côtés des plantes et insectes...chaque élément me permet de retrouver ma part sauvage et je vous propose de faire de même. Ma démarche est proche de [La Charte de l'Agriculture paysanne](#) (rédigée par la Fédération associative pour les développement de l'emploi agricole et rural) et des valeurs de la permaculture.

L'accentuation des bouleversements climatiques en cours prouve qu'il est urgent de prendre soin des éco & agrosystèmes déjà en place !



Je souhaite, depuis le début, accompagner plusieurs lieux de culture déjà existants avec mes plantes dans le but de contribuer à la biodiversité sur place et à la connexion de ces lieux entre eux.

L'idée est d'entretenir un maillage du territoire, de tendre vers plus de résilience, comme un essaimage d'oasis qui nous offrent des bulles de bonheur pleines de vie pour nous ressourcer.

N'étant propriétaire d'aucune terre, j'alterne entre plusieurs lieux avec comme base principale le 1^{er} terrain sur lequel j'ai atterri.

Ce mode de fonctionnement me permet de poursuivre mon besoin de nomadisme car lors de mes immersions au sein de chaque milieu que je côtoie, je reçois de nouvelles perceptions et, comme dans la génétique, c'est la diversité des origines, des idées et des pratiques qui fait notre richesse, notre force et notre santé

Avant d'accompagner les humains,

le Calendula, la Matricaire et l'Achillée soutiennent les pruniers du verger et régaler les abeilles !

Matériel :

Le meilleur outil qui soit reste la main ! Qui de temps en temps se saisit d'une binette, une fourche, un plantoir, une bêche ou bien une houe...

Techniques :

Non-travail du sol, diversité culturelle, associations, engrais verts, observation et adaptation au milieu, solutions à petite échelle et avec patience, agriculture biologique...je teste beaucoup de pratique respectueuses du Vivant afin de préserver et de faire perdurer la biodiversité

Qui suis-je ? :

Je m'appelle Judith Wolfers, et lorsqu'on inverse les lettres de mon nom ça donne Flowers !! Et ce sont justement les fleurs comestibles & mes expériences dans la Restauration qui m'ont menée à ce merveilleux métier.

La santé dans l'assiette, je veux de belles assiettes, saines, parfumées, riches et gourmandes ! Je suis fascinée par le principe d'Hippocrate :



*« Que ton aliment
soit
ton médicament »*



En 2017 j'obtiens un BPREA : diplôme agricole spécialisé sur la culture et la gestion d'une entreprise de production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales qui me permet :

- 1) de structurer mon projet
- 2) de rencontrer des partenaires

En 2021 je m'installe en tant que productrice de plantes aromatiques et médicinales dans l'Aude à Gouzy, 11420 BELPECH sur le terrain de 2 amis maraîchers.

Depuis j'avance au sein de collectifs divers sur le chemin des herbes.



La chaîne des Pyrénées au loin veille sur nos cultures et nourrit nos cœurs par sa force pacifique

Aux Herbes Nomades

Lieux de vente, produits, tarifs, prestations...

Culture, cueillette, transformation

Vente en direct de plantes aromatiques et médicinales

Où retrouver les Herbes Nomades ?

- Sur les lieux de culture :

- à Gouzy, BELPECH 11420

- à Largenté - Ferme du futur 31600 SEYSSES



- Au marché St Aubin tous les dimanches sur un stand mutualisé en Plantes avec 3 autres producteurs et productrices. Je suis présente le dernier dimanche du mois pour ma part, mais les produits sont toujours là! (Bien sûr, des changements peuvent survenir, la Vie c'est le mouvement)

- Au château de Mezerville 11410

- Sur les foires d'été ou marchés de Noël

Tarifs :

Tisanes : 6€ les 30g de mélanges

Tisane Printanière (sauge, rose, ronce, plantain, bourrache, frêne)

Tisane Estivale (citronnelle, lavande, frêne, calendula, bleuet)

Tisane Automnale (basilic cannelle, origan, feuilles de myrtille)

Tisane Hivernale (thym, serpolet, romarin, laurier, sureau, mauve)

Tisane de Noël (menthe, romarin, écorces d'orange, calendula, clou de girofle, poivre, cardamome)

Tisane Féminine (achillée, armoise, sauge, calendula, matricaire, framboisier)

Tisane Maternelle (mélisse, ortie, verveine, graines de fenouil, centaurée, écorces d'agrumes)

Tisane du Goûter (shizo, lavande, agastache)

Tisane du Soir (basilic sacré, aubépine, tilleul)



Sels aux herbes : 2,2€ les 15g 5€ les 50g.

Sel Marin (estragon, hysope, shizo, thym)

Sel Provençal (thym, romarin, sarriette, origan)

Confits d'aromatiques : 2,7€ les 25g 8€ les 100g

Confit de Lavande

Confit de Mélilot

Confit de Mimosa - Citron

Confit de Romarin

Confit de Sureau

Confit de Thym

Confit de Verveine

Autres surprises à venir en fonction de l'inspiration et de la ressource

Possibilité de faire du sur mesure, appelez-moi !

Plants de début de saison : 2€ le pot (aromates, fleurs comestibles, vivaces...

Retrouvez aussi une partie des tisanes dans les boutiques du centre ville de Toulouse :

- les Cueilleuses, 29 rue de la République, 31300 TOULOUSE

- Ferme Attitude, 23 rue d'Astorg, 31000 TOULOUSE

- Ferme Attitude, 4 rue Villeneuve, 31300 TOULOUSE



Ateliers découvertes :

Balades botaniques, ateliers de cuisine des sauvageonnes, d'initiation à l'herboristerie...

Démarrage systématique à 10h ! (rdv à 9h45 pour l'accueil / tisane) (8 à 12 pers)

Tarifs : balade : 20€ pour 1h30 à 2h , gratuit jusqu'à 8 ans

1/2 tarif pour les moins de 16 ans, et les personnes en dessous de 1000€/mois

atelier : 30€ pour 1h30 à 2h, 1/2 tarif pour les personnes en dessous de 1000€/mois

(tarifs de groupe possibles lors d'évènements, dans le cadre d'associations...)

Lieux et dates :

20 avril : balade au Ramier avec le centre social d'Empalot, Toulouse 31400

29 avril : balade à Gouzy, Belpech 11420

7 mai : atelier de confection de baume apaisant au château de Mezerville 11410

4 juin : atelier de cuisine des sauvageonnes au château de Mezerville 11410

17 juin : atelier de confection de baume après-soleil au château de Mezerville 11410

29 juin : atelier de cuisine des sauvageonnes au centre social d'Empalot, Toulouse 31400

16 juillet : balade sur les bords de l'Ariège à Lacroix-Falgarde 31120

9 septembre : balade le long de la Vixiège pour la journée des associations à Belpech 11420

16 septembre : balade autour du château de Mezerville 11410

30 septembre : atelier d'initiation à l'herboristerie au château de Mezerville 11410

12 octobre : balade avec l'école de Belpech 11420

D'autres dates et lieux sont possibles, je suis ouverte aux suggestions, n'hésitez pas à me contacter!



Quelques exemples de flyers du printemps 2023:

Atelier

✉: Château de
Mezerville
11410

Repartez
avec votre baume
apaisant

ATELIER
FABRICATION
DE BAUME

Le: 7.05.2023
à 10h

Autres dates et adresses à venir...

Respect de la
ressource,
usages des baumes
recettes, vertus...

1h30 - 30€
1/2tarif pour les
moins de 16ans

Confection
d'un baume
apaisant
contre les
piqûres
d'orties
coquines et
d'insectes

Réservations: 07 50 25 70 47 ou auxherbesnomades@gmail.com

Balade :

 :Gouzy,
Belpech 11420



BALADE
AVEC LES
PLANTES

Le: 16.04.2023

Autres dates et adresses à venir...

 Règles de cueillette,
respect de la ressource,
recettes, vertus...

1h30 - 20€

1/2 tarif pour les
moins de 16ans



RECONNAÎTRE
les
SAUVAGES
COMESTIBLES
et
MÉDICINALES
de nos jardins
et friches

Réservations: 07 50 25 70 47 ou auxherbesnomades@gmail.com

« Prends garde au présent que tu crées, car il doit ressembler au futur dont tu rêves »