



# Automne 2019



**LES CHOUX GRAS**  
COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ | Centre d'innovation et de régénération en permaculture

## Formations et activités

Animé par

Prix membre

Prix non-membre

SEPTEMBRE  
**6**

Vendredi 13h à 17h  
**Le verger: interventions en fin de saison**  
Le verger holistique: observations et interventions à faire en fin de saison

Nathalie Coulombe  
Ferme du tracteur Rouge

St-Michel

55 \$

65 \$

SEPTEMBRE  
**15**

Dimanche 13h à 17h  
**Le vinaigre et les huiles infusées**  
Faire son propre vinaigre de pommes et autres petits fruits

Stéphane Corriveau  
Ferme Dolmen

Armagh

55 \$

65 \$

SEPTEMBRE  
**19**

Jeudi 18h30 à 20h30  
**Faire ses conserves: l'entreposage des légumes frais pour l'hiver**  
Comment préparer et entreposer les légumes frais pour l'hiver

Caroline Lévesque

À la Coop (St-Damien)

30 \$

35 \$

SEPTEMBRE  
**29**

Dimanche 13h à 17h  
**Faire ses conserves: tomates et autres**  
Comment conserver et préparer les légumes en pots pour l'hiver

Stéphane Corriveau  
Ferme Dolmen

Armagh

55 \$

65 \$

OCTOBRE  
**6**

Dimanche 13h à 17h  
**Faire ses conserves : le pain**  
Comment préparer son pain

Stéphane Corriveau  
Ferme Dolmen

Armagh

55 \$

65 \$

OCTOBRE  
**20**

Dimanche 13h à 17h  
**Faire ses conserves: la fumaison des viandes**  
L'art de fumer ses viandes

Stéphane Corriveau  
Ferme Dolmen

Armagh

55 \$

65 \$

NOVEMBRE  
**7**

Jeudi 18h30 à 20h30  
**Mangez frais à l'année**  
Production de pousses, germinations et micro verdurettes

Caroline Lévesque

À la Coop (St-Damien)

30 \$

35 \$

**Inscription et information:** [formation@leschouxgras.com](mailto:formation@leschouxgras.com)

**418-982-0640**

