

Aux Herbes Nomades

Judith Wolfers : 07 50 25 70 47

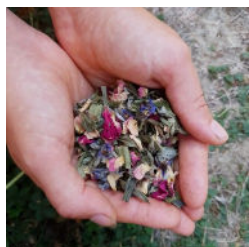
Gouzy, BELPECH 11420

@ : auxherbesnomades@gmail.com

Facebook & Instagram



PRODUCTION & TRANSMISSION



PRODUCTION:

Culture, cueillette, transformation
Vente de plantes aromatiques et médicinales

Tisanes : 6€ les 30g de mélanges

Tisane Printanière	(sauge, rose, ronce, 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, onagre)
Tisane du Goûter	(shizo, lavande, agastache)
Tisane du Soir	(basilic sacré, aubépine, coquelicot, tilleul, noisetier)

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

Sel Marin (estragon, hysope, shizo, thym)
Sel Provençal (thym, romarin, sarriette, origan)



Plants à repiquer de 2 à 5€ le pot
(aromates, vivaces, fleurs comestibles...)

Sirops : 6€ les 250ml, 10€ les 500ml, 15€ le L
Confits : 2,5€ les 25g 6,5€ les 100g

Agastache, Basilic cannelle, Basilic sacré, Coquelicot,
Estragon, Lavande, Mélilot, Mélisse, Menthe, Mimosa,
Romarin, Sureau (fleur), Sureau (fruits), Thym, Verveine

Autres surprises à venir en fonction de l'inspiration et de la
ressource
Possibilité de faire du sur mesure, appelez-moi, ou venez me
rencontrer !



Où retrouver les Herbes Nomades ?

-Sur les lieux de culture :

- à Gouzy, BELPECH 11420
- à Largenté - Ferme du futur Largenté SEYSSSES 31600

-Sur les marchés du Capitole les samedis et St Aubin les dimanches sur
notre stand mutualisé avec 3 autres producteurs et productrices.

-Sur les foires d'été ou marchés de Noël

-Au château / chambre d'Hôtes de Mezerville 11410

-Au studio le carré, 4 rue Benoît Arzac, Toulouse 31300

-Sur Facebook & Instagram

**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

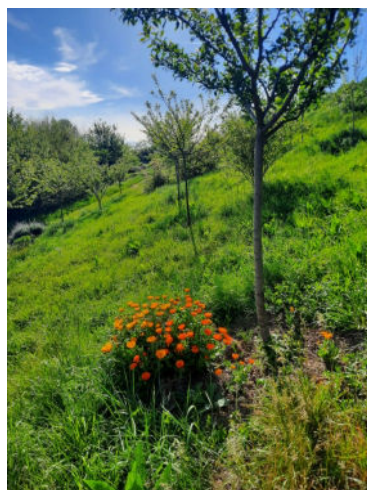
Qui sont les Herbes Nomades ?

Ce sont toutes les plantes qui m'ont accompagnée. 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.

L'accentuation des bouleversements climatiques en cours laisse présager des contrastes forts qui feront peut être de nous des peuples nomades. En attendant, ce constat me fait dire qu'il est urgent de prendre soin des éco & agrosystèmes déjà en place.

Valeurs & projets :

Ma démarche est proche de [La Charte de l'Agriculture paysanne](#) et des valeurs de la permaculture.



Avant d'accompagner les humains, le Calendula, la Matricaire et l'Achillée soutiennent les pruniers du verger et régulent les abeilles !

Nomade lors de mes 3 premières années d'installation, j'ai alterné entre plusieurs lieux. De ces immersions, j'ai acquis 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.

Je teste beaucoup de pratiques respectueuses du Vivant, les tentatives échouées et les aléas climatiques ne favorisent pas la productivité. Mais l'un de mes objectifs est la préservation de la biodiversité qui enchante mes journées.

Aujourd'hui je cherche à planter mes racines plus profondément entre l'Aude et l'Ariège. J'aimerais y acquérir un terrain pour accueillir des scolaires et groupes d'adultes afin de transmettre ce que les plantes ont bien voulu me laisser découvrir d'elles.

Matériel & techniques :

Au champ :

Le meilleur outil reste la main ! Qui de temps en temps se saisit d'une binette, une fourche, une faucille ou un sécateur.

J'utilise le moins possible d'appareils motorisés que ce soit pour mon confort ou celui des êtres qui m'entourent

Je cueille délicatement pour ne pas abîmer les plants, patience et contemplation méditative sont au rendez-vous.

Dans la mesure du possible, je suis en non-travail du sol, je travaille les associations culturales, les engrais verts, l'adaptation au milieu.

Je serai certifiée Bio en 2024.



Au séchoir :

Les plantes ont tout leur temps pour sécher naturellement, à l'abri de la lumière. Elles sont ensuite stockées dans une pièce dédiée qui sent divinement bon les herboristeries d'antan.

En cuisine :



Une gamelle, du vinaigre blanc, de l'eau bouillante, les torchons de nos grands mères, de la concentration et de la discipline.

Avec en bonus, la joie et la vibration des chants. C'est mon moment rétro.

TRANSMISSION :



Balades botaniques, ateliers cuisine & cosmétique, initiation à l'herboristerie...

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.

Balades botaniques : 2h, 25€/30€ (1/2 tarif petits budgets)

Ce sont des balades de reconnaissance des plantes comestibles et médicinales (sauvages et cultivées) lors desquelles j'aborde

- les règles de cueillette (respect de la ressource, sécurité du cueilleur ou de la cueilleuse)
- les moyens d'identification des plantes
- leurs vertus & des recettes

Groupes de 5 à 12 personnes à 1h15 de rayon autour de Toulouse.

Ateliers cosmétique : 2h, 40€

Un temps pour apprendre les processus de macération, les vertus des plantes et la confection de baumes (cicatrisant, entorses, brûlures, articulations...) et repartir chez soi avec sa petite potion !

Ateliers de cuisine : 45€ la matinée



Aaah la cuisine fédératrice ! Dans ma famille, mes ateliers, avec mes colocs et, elle est souvent synonyme d'instant de convivialité et d'authenticité.

Les langues se délient, les saveurs et les expériences se mélangent.

Parce que la santé est avant tout dans l'assiette, mon objectif est de vous partager ma manière d'appliquer au quotidien le principe d'Hippocrate :

« *Que ton aliment soit ton médicament* »

On cueille puis on transforme : samoussas de chénopode, salades fleuries, pesto d'ortie, on se régale de manière saine grâce à l'abondance et la gratuité des sauvageonnes !

À venir :

Initiations à l'herboristerie (brève histoire de l'herboristerie, les formes galéniques, les cures, composition de tisane...)

Conférences gesticulées (les plantes médicinales : la pratique au quotidien)

Pour obtenir les infos sur les prochaines dates :

auxherbesnomades@gmail.com

Facebook & Instagram



Qui suis-je ? :

Judith Wolfers, que la dyslexie d'un ami a transformé en Flowers !

J'ai grandi aux portes de la Vallée d'Ossau et suis accompagnée par les plantes depuis toujours.

Dès l'enfance, j'ai appris à reconnaître un sol vivant, une plante saine...j'ai approfondi ces connaissances avec des livres, des stages, des formations et la pratique.

J'aime énormément le chant, la cuisine et les rencontres.

Gourmande éternelle je compte agrandir ma gamme avec des pestos ou des recettes sucrées comme mes cookies au mélilot (alerte haut potentiel addictif!)

Parcours :

2011-2019 je travaille dans la Restauration et ce sont justement les fleurs comestibles qui m'ont menée à ce merveilleux métier.

2017 j'obtiens le 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

2020 j'étudie les plantes sauvages comestibles lors du confinement puis la permaculture avec Prise de Terre à la ferme écocitoyenne de la Bouzigue

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 rencontrés en formation



2023 J'avance au sein de collectifs divers sur le chemin des herbes. J'intègre la colocation de la Ferme du Futur-Largenté et l'association Hum'agri.

En dehors des échanges de pratiques et coup de main ponctuels, nous organisons une soirée guinguette pour manger et boire local, en bonne compagnie et en musique.

(retrouvez aussi Hum'agri sur Facebook)

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



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