

# Stage botanique : découvrir les plantes et les végétaux insulaires

**A** quelques minutes de Calvi, dans les plaines de Montemaggiore, Pol Demongeot, sa sœur Paula et Cécile Billard proposent un stage découverte consacré aux plantes sauvages et aux fruits insulaires.

Un week-end de partage et de transmission autour d'une passion commune : l'amour de la nature. Ces trois passionnés ont monté ce projet commun dans le but de faire découvrir au plus grand nombre les propriétés de chaque espèce ainsi que leurs utilisations. "Au départ, je suis coutelier d'art à Calvi, souligne Pol Demongeot. Au fil des années, j'ai découvert les plantes et me suis perfectionné dans les aromatiques que je transforme en produits cosmétiques à l'aide d'un alambic. Il s'agit aujourd'hui du premier stage que nous mettons en place. D'autres seront proposés en mars et en juin prochain autour du romarin et de l'immortelle. Le but est avant tout de partager nos connaissances mais également d'inciter nos stagiaires à se servir de ces espèces dans leur vie quotidienne."

Au programme de ce week-end, visite du jardin de Pol et de son laboratoire, découverte des plantes médicinales et comestibles mais également confection de produits cosmétiques et atelier cuisine. Des activités ludiques qui permettront aux participants de mieux connaître leur environnement. "De plus en plus de personnes sont sensibles aux méthodes naturelles, explique Cécile Billard, écologue. Certains maux peuvent être soulagés par des espèces végétales. Ces différents ateliers servent également à ne pas se tromper d'espèces et à utiliser



Durant tout le week-end, neuf participants découvrent et se familiarisent avec les plantes insulaires. Atelier cuisine ou encore visite du jardin botanique sont au programme. /PHOTO S.D.

les bons produits. Certaines variétés ne poussent pas partout, cela dépend en grande partie du sol et de la richesse du terrain. Dans ce jardin, nous pouvons trouver des orties, de la pimprenelle ou encore du mouron des oiseaux que l'on peut utiliser en salade. Nous apprenons à nos stagiaires les propriétés singulières que peuvent apporter ces végétaux. Il s'agit également d'être ensemble et de partager un moment loin du stress de la vie citadine."

## Un stage autour des agrumes

Chaque stage organisé possède un thème différent. En ce mois de décembre, les agrumes insulaires sont mis à l'honneur. Les trois animateurs du stage proposent des séances olfactives, sensorielles mais aussi culinaires à travers ces différents fruits. "La clémentine, l'orange ou encore le citron sont des agrumes courants en Corse, reprend Pol Demongeot.

Leurs propriétés sont diverses et variées et notamment appliquées dans la cosmétique ou encore dans la cuisine. Durant ce stage, les participants élaborent des recettes à base d'agrumes ainsi que des huiles essentielles ou encore des produits de bien-être. C'est un moyen d'utiliser des essences naturelles dans notre vie quotidienne."

Ce week-end, neuf participants sont venus se familiariser avec ces différentes variétés. Parmi eux, Laure, habitante de Folelli, a souhaité faire le déplacement. "C'est la première fois que je participe à ce type de stage, déclare-t-elle. Je m'éloigne de mon quotidien et je partage ma passion avec d'autres personnes. Le côté culinaire m'intéresse beaucoup surtout au niveau des plantes aromatiques et des différentes saveurs que l'on peut retrouver dans nos assiettes."

Un moment de bien-être et de cohésion dans cet environnement de plus en plus fragile. Ces botanistes ama-



Un alambic pour distiller les plantes sauvages. /PHOTO S.D.

teurs prennent le temps de contempler et de découvrir ces trésors de la nature parfois méconnus du grand public.

SERENA DAGOUASSAT