

Regards croisés sur la botanique des tourbières

*Balade ethnobotanique en collaboration
avec l'Association Tilia*

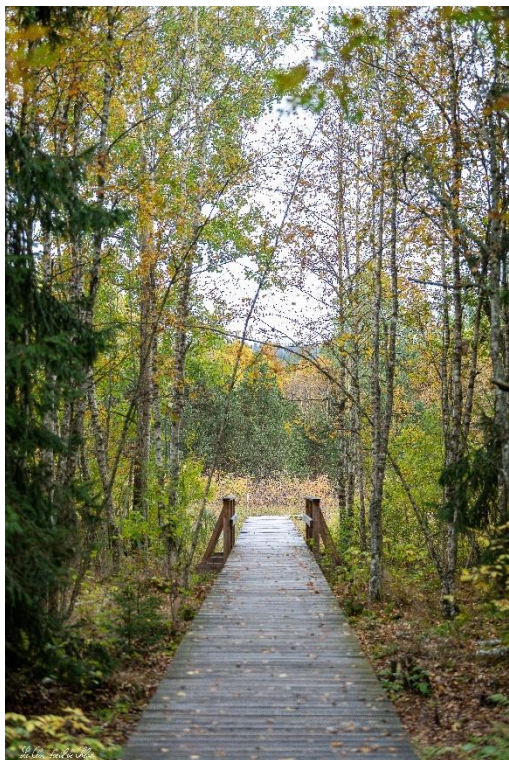


photo : Cyrill Burri

Dates

Dimanche 7 juin 2026

Durée du cours

Horaire : 10h00 – 16h00

Lieu

Le cours aura lieu sur le Sentier de la tourbière.
Rendez-vous au restaurant de la Maison de la
Tourbière (2316 Les Ponts-de-Martel).

Langue

Français ; possibilité d'une traduction
simultanée pour les personnes germanophones
(sur demandes).

Objectifs

Cette journée propose une immersion dans les plantes des tourbières à travers des regards complémentaires mêlant botanique, écologie, artisanat, herboristerie et pratiques de terrain.

Les participant·e·s seront amené·e·s à :

- découvrir les principales plantes de la tourbière et de ses milieux associés ;
- comprendre leurs usages traditionnels et contemporains (herboristerie, vannerie, teinture, alimentation, artisanat) ;
- explorer les liens entre connaissances scientifiques, savoirs empiriques et pratiques artisanales ;
- réfléchir à l'évolution de nos relations culturelles avec les milieux humides ;
- appréhender les tourbières comme un patrimoine vivant, à la fois écologique, culturel et relationnel.

Public cible :

- Tous publics, sans prérequis.

Informations générales

- Départ à 10h depuis le restaurant de la Maison de la Tourbière.
- Pause à midi pour le repas sur une place de pique-nique le long du sentier de la tourbière.

A prendre avec

- Habits adaptés à la saison
- Pique-nique du midi
- De quoi noter, photographier
- **Pas** de quoi récolter !

Quelques informations supplémentaires

En Suisse, environ 90 % des marais ont disparu. Si les impacts écologiques de cette perte sont aujourd'hui bien documentés, la disparition progressive des savoirs et des usages liés à ces milieux reste encore largement sous-estimée.

Ce phénomène, parfois décrit comme une amnésie écologique, correspond à l'oubli du potentiel réel des milieux que nous habitons et des relations qui nous y reliaient autrefois. Il s'accompagne d'un appauvrissement des savoirs, des pratiques et des imaginaires liés aux plantes et aux paysages.

Aujourd'hui, les tourbières figurent parmi les milieux naturels les plus menacés et doivent impérativement être protégées et régénérées. Cette nécessité implique notamment de les préserver des formes d'extractivisme (tourbe, plantes, bois). Elle n'empêche toutefois pas de se poser une question essentielle : quelles relations souhaitons-nous entretenir avec ces milieux à l'avenir ?

Cette journée propose d'explorer cette question à travers des regards croisés :

- scientifique et écologique,
- ethnobotanique et herboriste,
- artisanal et textile.

En découvrant le potentiel des plantes de la tourbière des Ponts-de-Martel dans l'économie domestique et artisanale - des gestes préhistoriques aux usages contemporains - les participant.e.s seront invité.e.s à redécouvrir un patrimoine culturel profondément ancré dans le territoire.

Une invitation à renouer avec les tourbières, à la fois comme milieux vivants et comme espaces de transmission, et par là une raison supplémentaire d'œuvrer à la protection et à la régénération de ces milieux naturels exceptionnels.

Inscription

Jusqu'à 10 jours avant le début du cours, sur le site Internet de la Maison de la Tourbière.

Nombre minimum de participant.e.s : 8 personnes

Nombre maximum de participant.e.s : 25 personnes

Prix

60 CHF

Intervenant·e·s

Mathieu Schmitt

Passionné par la transmission des savoirs liés aux plantes et aux savoir-faire artisanaux, Mathieu est un herboriste, vannier et enseignant spécialisé dans la cueillette et la culture des plantes aromatiques et médicinales, la vannerie traditionnelle et l'agroécologie. Parmi les différentes matières qu'il côtoie, il travaille à la fois l'osier et les fibres du liber de tilleul, enseignant la vannerie traditionnelle et paysanne. À travers cet artisanat, il transmet des gestes ancestraux tout en explorant les liens entre le végétal, l'artisanat et l'écosystème.

Fort d'une expérience de 15 ans en tant que cueilleur et cultivateur de plantes aromatiques et médicinales, il a développé une approche sensible et rigoureuse du végétal, mêlant pratiques traditionnelles et connaissances scientifiques. Il partage aujourd'hui son savoir-faire à travers l'enseignement, notamment à l'École des Plantes Médicinales L'Alchémille et aujourd'hui au sein de l'Association Tilia, qu'il a cofondée.

Son parcours est marqué par une formation approfondie dans plusieurs domaines liés aux plantes et à l'environnement :

- Son parcours est marqué par une formation approfondie dans plusieurs domaines liés aux plantes et à l'environnement :
- Baccalauréat en Sciences et techniques de laboratoire, spécialisation biochimie et génie biologique.
- Diplômé de l'Association pour le Renouveau de l'Herboristerie.
- Formation en ethnobotanique appliquée au Muséum national d'Histoire naturelle de Paris.
- Formation en agroécologie avec Les Apprentis du Vivant (Vers de Terre Production).

À travers ses cours et ses formations, il œuvre pour une meilleure compréhension des interactions entre l'humain et son environnement, encourageant une approche respectueuse et durable des ressources naturelles.



Céline Ammann

Passionnée par les liens entre plantes, fibres et savoir-faire artisanaux, Céline développe depuis de nombreuses années une approche sensible et pratique du végétal. Animée par le désir de mener une vie simple et proche de la nature, elle s'intéresse depuis l'enfance aux interactions entre les êtres vivants et aux manières d'habiter le monde de façon plus sobre et attentive.

Après un bachelor en agronomie à l'ETH Zürich, elle a choisi de s'orienter vers des expériences de terrain. Elle a notamment travaillé aux Jardins de Cocagne avant de développer ses propres jardins et de créer une gamme de moutardes biologiques qu'elle produit depuis de nombreuses années.

Depuis près de trente ans, elle se consacre également à la teinture naturelle et au travail des fibres. Elle a appris à transformer la laine de mouton, de la toison au fil, et a approfondi ses connaissances sur les plantes tinctoriales, les mordants naturels et l'utilisation de ressources végétales locales, y compris certaines plantes dites envahissantes. Elle s'est formée notamment auprès de Michel Garcia en France et a co-créé une ligne de vêtements éthiques intégrant des textiles teints avec des plantes.

Aujourd'hui, elle transmet ses savoirs à travers des cours et des animations, notamment pour la Ville de Lausanne, le Musée Baur ou l'École d'Arts de La Chaux-de-Fonds. Pendant plus de dix ans, elle a également accueilli des wwoofers du monde entier dans sa ferme biologique au-dessus du lac de Neuchâtel, nourrissant ainsi un goût profond pour le partage, la transmission et les échanges autour d'autres manières d'habiter le monde. Elle est également cofondatrice de l'Association Tilia.



Dylan Tatti

Biologiste de formation, Dylan travaille à la Maison de la Tourbière au sein du Centre de compétences marais, où il développe des projets à l'interface entre recherche scientifique, gestion des milieux naturels et pratiques de terrain. Son parcours est marqué par un intérêt croissant pour les relations entre sols, végétation, eau et activités humaines, avec une attention particulière portée aux tourbières et aux paysages façonnés par les interactions entre nature et sociétés.

Après des études en biologie à l'Université de Neuchâtel, il réalise un master en bio-géosciences entre Neuchâtel et Lausanne, puis un doctorat portant notamment sur la matière organique, le bois mort et les sols. Il travaille ensuite plusieurs années dans le domaine agronomique, au contact direct des agriculteur·rice·s, renforçant son intérêt pour les approches appliquées et les collaborations interdisciplinaires.

À la Maison de la Tourbière, il contribue au développement de projets de recherche appliquée, de formations et d'actions de mise en réseau autour des tourbières, des sols et de l'agriculture sur sols tourbeux. Il est également cofondateur de l'Association Tilia, engagée dans la transmission de savoirs liés aux milieux naturels et cultivés.



photo : Cyrill Burri