



BORN TO BE WILD
agriculture sauvage





Born to Be Wild,
c'est l'envie d'une
paysanne-cueilleuse
de dynamiser
l'univers des plantes
aromatiques et
médicinales.

LE CONCEPT

*Avec Born to Be Wild, je
voudrais faire (re)-découvrir et
insuffler une nouvelle modernité
au monde incroyable des plantes.*

*Je veux nous replacer sur cette
voie que nous n'aurions jamais
dû quitter : le plaisir simple du
goût de la nature*



Notre démarche s'appuie sur les contrastes été/hiver
et gourmandise glacée/infusion chaude pour vous
accompagner dans le monde des plantes tout au long
de l'année.

DES TISANES ET DES BÂTONNETS GLACÉS

NOS TISANES

Tous les produits Born to Be Wild sont issus de l'agriculture biologique ou de la cueillette sauvage, parcimonieuse et respectueuse de la biodiversité.

Nos plantes sèches sont sélectionnées et emballées avec le plus grand soin. Le flacon en verre ambré (500ml) ainsi que la boîte kraft permettent une conservation optimale, à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur.



ABONNEMENT À NOS BOX

Born to Be Wild vous propose des abonnements de tisanes par thème ou à la carte, avec la garantie de recevoir, chaque mois, une nouvelle plante ou un délicieux mélange correspondant à vos besoins !

"Des plantes cueillies et séchées avec soin, amoureusement emballées pour une conservation optimale, tous les mois, chez vous!"



NOS BÂTONNETS GLACÉS

Fabriqué à partir d'une infusion dans un léger sirop de sucre, la glace aux plantes se révèle d'un goût absolument fantastique ! Une véritable gourmandise de la nature!



Notre gamme au fil des saisons

- fraise et menthe
- framboise et basilic
- rhubarbe et sureau
- pomme et asperule odorante
- raisin et géranium rosat
- prunes sauvages et lavande
- pastèque et citronnelle
- melon et sauge-ananas
- mûres sauvages et rose
- poire et monarde
- figues et verveine
- romarin
- lavande
- acacia



BORN TO BE WILD

un projet de vie

Dans une autre vie, Uyen était juriste spécialisée en droit de l'environnement à Bruxelles. Après 10 ans de carrière, émerge doucement l'idée de s'implanter sur des parcelles inexploitées situées sur l'exploitation viticole de son époux. Il ne restait plus qu'à concrétiser l'envie d'y créer son propre univers et de continuer à préserver la biodiversité à sa manière!

En 2018, après une année de formation, Uyen s'installe en tant que paysanne – cueilleuse de plantes aromatiques et médicinales.

Uyen produit et récolte toutes les plantes lui permettant ensuite d'élaborer des mélanges de tisanes et de savoureux bâtonnets glacés. Avec cette gamme de produits, c'est l'idée de jouer avec les contrastes chaud-froid et été-hiver qui lui a plu.



Born to Be Wild est bien plus qu'une simple exploitation agricole. Il s'agit d'une véritable philosophie de vie, inspirée par et harmonieusement ancrée dans la nature, en toute humilité et bienveillance.

L'aventure a officiellement commencé en juin 2017, avec une campagne de financement participatif ayant atteint **165% de l'objectif initial!** Grâce à cette collecte, le rêve a pu devenir wild!

NOTRE DÉMARCHE

100% BIO

Nous sommes certifiés en agriculture biologique. Notre cueillette sauvage est parcimonieuse et respectueuse de l'environnement. Elle s'effectue dans la mesure du possible essentiellement sur notre propriété.

Très vite, parce que nous croyons en leurs valeurs et démarches, nous souhaiterions obtenir les labels Nature & Progrès et Simples.

APPROCHE

La démarche de Born to Be Wild est perma-inspirée, c'est-à-dire qu'elle s'inspire de l'éthique de la permaculture.

La permaculture est une approche globale visant à vivre avec la nature plutôt que de forcer la nature, en vue de reproduire la diversité, la stabilité et la résilience des écosystèmes naturels.

RESSOURCES

Avec Born to Be Wild, nous valorisons tout ce qui existe déjà sur place. Les adventices, nos "mauvaises herbes" sont fauchées et réutilisées en compost de surface, comme paillage pour enrichir le sol, ou encore en purin.

Nous souhaitons également assurer une part belle aux animaux: chèvres débroussailleuses, ânes pour le fumier, abeilles butineuses, etc.

COHÉRENCE

Nous essayons de développer une synergie forte entre l'exploitation viticole et la production des plantes aromatiques et médicinales, mais également entre notre vie privée et professionnelle.

Nos passions nous animent sur tous les fronts et notre espace de travail se veut également un lieu de vie, pour notre famille et les amis.



PERMACULTURE



QUALITÉ



ECO-EMBALLÉS



100% NATUREL

UN NOM

Born to Be Wild c'est avant tout le parti pris de sa fondatrice, vietnamienne d'origine, belge de naissance, française par alliance et européenne de formation. L'anglais ayant longtemps été sa principale langue lors de ses études et de sa carrière professionnelle, ce nom s'est naturellement et rapidement imposé !

Born to Be Wild, « né pour être sauvage », fait pour nous référence à l'agriculture sauvage ou l'agriculture naturelle développée par Masanobu Fukuoka, lequel prône une agriculture du non-agir ou du non-faire, où les interventions humaines sur les cultures sont limitées.

« Wild » qui se traduit également par « nature ». Born to Be Wild, c'est aussi cet ancrage à la nature qui nous définit tous, quel que soit notre mode de vie, qu'il soit sage ou indompté, en hiver comme en été.





NOTRE FERME

en Dordogne

Born to Be Wild s'intègre au domaine Château Combrillac, une exploitation viticole familiale en cours de certification bio. La propriété, une bulle de 25 hectares de vignes, de prairies et de bois, constitue également un vaste champ, idéal pour la cueillette sauvage !

La démarche de Born to Be Wild est perma-inspirée, c'est-à-dire qu'elle s'inspire de l'éthique de la permaculture.



NOUS CONTACTER

Thien Uyen DO-GIROU

Paysanne-cueilleuse

www.born-to-be-wild.fr

07.81.06.15.34



www.instagram.com/borntobewild_fr

www.facebook.com/borntobewild.fr

