Sortie/Balade

Découverte des plantes sauvages à Retournac

- Nature
- Alimentation
- Biodiversité
- Société, enjeux et réflexions

- 16/05/2020
- Gare de Retournac
  43130 Retournac
  France

- Organisé par :
  Structures référencées sur le site
  Le goût du sauvage
- legoutdusauvage@gmail.com · 07 82 27 31 82
- Le goût du sauvage
  facebook
- Public :
  Maternels/ Enfants de moins de 6 ans • Cycles 2 et 3 / Enfants de 6 à 10 ans • Collégiens et lycéens/ Adolescents de 11 à 18 ans • Étudiants • Adultes • Famille • Élus • Animateurs occasionnels (BAFA BAFD) • Animateurs professionnels (BAPAAT, BPJEPS, BTSGPN...) • Enseignants • Salariés • Autres •
- Accessibilité :

Article déposé par Le goût du sauvage le sam 09/05/2020 - 05:29

Cette sortie sera l'occasion d'aller à la rencontre de quelques plantes sauvages comestibles, que l'on foule trop souvent sous nos pieds sans jamais y prêter attention. Or elles sont tout à fait belles et délicieuses si on sait les cueillir... Le printemps bien avancé permet de cueillir de délicieuses salades sauvages ! C'est le régal végétal, qui apporte vitalité dans votre assiette ! Nous aurons la chance de pouvoir observer que la nature recèle plein de surprises, je vous présenterai quelques plantes comestibles et communes et quelques belles vénéneuses. On abordera quelques règles élémentaires de cueillette, quelques notions de botanique pour s'y repérer parmi les plantes et éviter les confusions avec celles éventuellement toxiques. Prévoyez des habits pour la pluie, de bonnes chaussures et de l'eau, la balade est maintenue quelque soit

le temps !

Vous pouvez aussi prendre de quoi noter, prendre des photos, de quoi réaliser un petit herbier. Pour cueillir, sacs en coton et sachets en papier sont bienvenus

Atelier présenté par Charlie Braesch, animateur nature, spécialisé en ethnobotanique.

CONSULTEZ AUSSI