Sortie/Balade

Découverte des plantes sauvages comestibles à Sainte Croix en Jarez

- Alimentation
- Biodiversité
- Consommation et production

- 30/05/2020
- Place des Portes
  42800 Sainte-Croix-en-Jarez
  France

- Organisé par :
  Structures référencées sur le site
  Le goût du sauvage
- legoutdusauvage@gmail.com · 07 82 27 31 82
- Réservation
  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 - 05:42

Sortie découverte des plantes sauvages comestibles à Sainte-Croix-en-Jarez

Lieu : Place des portes, Sainte-Croix-en-Jarez, France
Horaire : 14h-17h
Plein tarif 20€
enfants -12ans accompagnés : 5€
enfants -2ans : gratuit

RÉSERVATION OBLIGATOIRE par SMS : 07 82 27 31 82 ou par mail : legoutdusauvage@gmail.com

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 qui arrive annonce l'arrivée 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, la balade est maintenue quelque soit le temps qu'il fait.
Tout en longeant la chartreuse, nous évoquerons aussi le capitullaire de Villis, promulgué au temps de Charlemagne, qui contient la liste d'une centaine de plantes dont la culture est préconisée, ordonnée dans les jardins du domaine royal.

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.

Retour prévu au lieu de rendez-vous.

CONSULTEZ AUSSI