Sortie/Balade

Figuiers de barbarie et autres plantes sauvages à Malleval

- Nature
- Alimentation

- 20/06/2020
- parking de la place du pressoir
  42520 Malleval
  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 - 05:53

Sortie découverte des plantes sauvages comestibles à Malleval.
Lieu de départ : parking de la place du pressoir
Prévoir de bonnes chaussures !
Horaire : 14h-17h
Plein tarif : 20€
enfants -12ans accompagnés : 5€
enfants -6ans : gratuit

Réservation directement via notre billetterie en ligne : https://legoutdusauvage.blogspot.com/
Renseignements par téléphone : 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...
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 !

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