

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES D'AUTOMNE

CUEILLETTE ET CONSERVATION

Nous partons herboriser entre Bonvillars et Mauborget à la recherche des plantes et petits fruits d'automne. Après un pique nique tiré du sac, nous passerons en deuxième partie de journée à la conservation de nos récoltes au chaud à Mauborget.

Vous repartirez chez vous avec un sel aux herbes, une lactofermentation et un sirop de plantes sauvages.

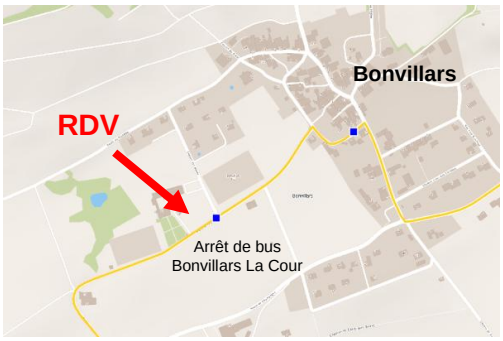
Animé par Marc Dechêne, formé au collège pratique d'ethnobotanique.

Région d'Yverdon

Le rendez-vous

Rendez-vous sur le parking de la Grande salle de Bonvillars à 9h30 pour un petit covoiturage vers les lieux de cueillettes.
Le bus 635 au départ d'Yverdon à 9h10 direction Provence vous déposera juste à l'heure à l'arrêt Bonvillars, la Cour.
Le parking est juste au dessus.

- **Samedi 2 octobre 2027**



La journée se termine à Mauborget à 16h45

Un bus part en face de la maison à 17h06 pour vous ramener à Yverdon.

A prendre avec vous :

- Un pique-nique et une gourde pour la journée
- Un sac en papier, en tissu ou un panier pour ramasser les plantes.
- De quoi prendre des notes.
- Un calepin et du scotch pour ceux qui désirent faire un herbier.
- Des habits pas dommages et de bons souliers.

Inscription

Par internet: www.vie-sauvage.ch

Le nombre de participant est limité à une quinzaine.



Prix

Adulte: 120.- **Enfants/jeunes dès 10 ans: 50.-** **Jeunes enfants: gratuit**

Je suis indépendant et vis de mes activités autour du jardinage et des plantes sauvages. Cependant, il me tient à cœur que ces journées restent accessibles à tous. Si le prix constitue un obstacle pour vous, contactez-moi pour convenir d'un arrangement.

Retrouvez toutes nos activités autour des plantes sur:

Vie Sauvage

www.vie-sauvage.ch
Marc Dechêne
+41 (0)76 439 68 70
marc.dechene@gmail.com