

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

CUEILLETTE ET CUISINE AU FEU DE BOIS

Au fil des saisons, je vous propose quatre balades différentes pour découvrir différents milieux naturels propices à la découverte des plantes sauvages nutritives et savoureuses de nos régions. Nous débuterons la saison dans la forêt riveraine du lac de Neuchâtel pour terminer sur le balcon du Jura en passant par le pied du Jura et ses ruisseaux.
Ensemble autour du feu, nous cuisinerons un repas sauvage végétarien et sans gluten avec nos cueillettes.

Animé par Marc Dechêne, formé au Collège Pratique d'Ethnobotanique.

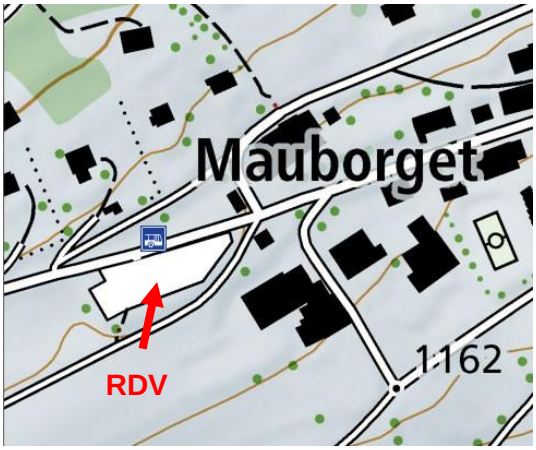
Région Ste-Croix

Date	Balade prévue
22 mai 2027	Balcon du Jura

Le rendez-vous

Rendez-vous sur le parking de Mauborget à 9h00.

Le bus 625 au départ d'Yverdon à 8h10 direction Mauborget vous déposera juste à l'heure au terminus Mauborget, village.



Si la météo ne nous laisse pas cuisiner dehors, nous cuisinerons au chaud dans une salle de la coopérative d'habitation au centre du village.

→ Retour au parking vers 15h45 pour sauter dans le bus de 16h03 direction Yverdon.

A prendre avec vous :

- Assiettes et couverts pour le repas que l'on mangera vers 13h00.
- Un petit encas et à boire pour la balade.
- Un couteau de cuisine et une planche pour hacher les plantes.
- 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 dommage et de bons souliers.

Inscription

Par internet: www.vie-sauvage.ch

Le nombre de participants est limité à une douzaine.



Prix

Adulte: 90.- **Enfants/jeunes dès 10 ans:** 40.- **Forfait famille:** 190.- **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