

Contacts:

Marie-Claire BUFFIERE

Cueilleuse, "guide de pays",
animatrice botanique.

Tel: 04 74 71 37 60

Port: 06 78 57 02 42

Site: scp.rivier.buffiere.pagespro-orange.fr

Facebook: Rivier-Buffière Plantes Sauvages

www.amisguidesbeaujolais.com

RIVIER – BUFFIERE PLANTES SAUVAGES

"Les Terres"

69620 CHAMELET



Et aussi :

- Herboriser ensemble votre jardin et découvrir les plantes sauvages qui nous entourent.

- Préparer votre repas sauvage, apéritif ou goûter d'anniversaire chez vous pour vos amis.

Marche accessible à tous

Prévoir des chaussures de marches, appareils photos et bloc-notes.

Merci de penser à vous inscrire.

Tarifs :

Les tarifs indiqués sont pour une place adulte, demi-tarif pour les enfants.

Groupe (à partir de 8) : tarif spécial, nous contacter pour préparer votre date.

Au fil des saisons 2015

Jeudi 5 Mars :	" Récolter la sève de bouleau. " , atelier extraction. "Bourgeons et jeunes pousses : observons le réveil de la nature." Rendez-vous : Ferme de la Vieille Route	9h-12h	12€	-Sortie-
Jeudi 2 Avril :	" Des fleurs belles à croquer ! " Identifier des plantes comestibles et composer sa salade sauvage." Rendez-vous : Cave coopérative LETRA (69620)	9h-12h	12€	-Sortie-
Jeudi 23 Avril :	" L'ail des ours et flore des bords de rivière. " Découverte et dégustation. Rendez-vous : Ferme du Chapi	9h-14h	35€	-Sortie- et-Repas-
Vendredi 1 Mai :	" Aquarelles botaniques. " Avec et chez Dominique Chatelain, "la planche lachal" Rendez-vous : CHAMBOST-ALLIÈRES (69870)	14h-17h	20€	-Sortie-
Vendredi 8 Mai :	"Il faut sauver Onagre." , réalisation d'une potion magique. Découvrez les plantes sauvages avec des enfants. Rendez-vous : Ferme du Chapi	14h-17h	10€	-Sortie- et -Goûter-
Jeudi 28 Mai :	" Jeunes pousses, herbes folles et vieilles branches. " Plantes particulières en terrain calcaire Rendez-vous : Place de OIGNT (69620)	9h-12h	12€	-Sortie-
Jeudi 18 Juin :	" Flore des sous-bois et lys martagon dans le Beaujolais Vert. " Apporter son pique-nique, cueillette d'une tisane. Rendez-vous : Col du chêne, OINGT (69620)	9h-17h	23€	-Sortie-
Jeudi 2 Juillet :	"Arnica et autres plantes de montagne. " , apporter son pique-nique. Sortie dans les mont du Forez, covoiturage possible. Rendez-vous : Cave coopérative LETRA (69620)	8h-18h	30€	-Sortie-
Jeudi 10 Septembre:	" Carotte sauvage et autres ancêtres de nos légumes. " Rendez-vous : Graines d'arômes	9h-12h	12€	-Sortie-
Jeudi 24 Septembre:	" Plantes médicinales et aromatiques sauvages et en culture. " Sortie botanique, pique-nique et visite des cultures l'après midi. Rendez-vous : chez Delphine Billet et Julien Fellot	9h-15h	15€	-Sortie-
Jeudi 8 Octobre :	" Les plantes bio indicatrices. " Observer la variété des plantes sauvages dans une culture viticole biologique Visite du domaine viticole Paire en biologie, musée de la vigne, œnologie et dégustation. "Label vignoble et découverte". Rendez-vous : Domaine Paire Possibilité de repas sauvage à la ferme du Chapi.	9h-12h30 13h	15€ (+ 20€)	-Sortie-

Partenaires Agriculteurs biologiques :

"La ferme de la Vieille Route"

Marick et Antoine Appruzese

69620 CHAMELET

Tel : 04 74 60 12 24

<http://fermedelavieilleroute.com/>

"La ferme du Chapi"

Blandine et Pascal Jourdain

"Le berthier" 69620, St LAURENT
D'OINGT

Tel : 04 74 71 74 21

Auberge, Viande et jus de pommes biologiques.

"Graines d'Arômes"

Florent Gillet

Tel : 06 86 60 17 92

<http://www.f-grillet.fr/>
Légumes biologiques

Delphine Billet et Julien Fellot

"pierrefilant" 69 640 Rivolet

Tel : 04 37 55 19 54

Mouton, Miel et PAM biologiques

"Domaine Paire"

"Ronzières" 69620 TERNAND

Tel : 04 74 71 35 72

www.domainepaire.fr
musée, œnologie, vins biologiques

Promenades botaniques sur le terrain, en bord de rivière et sous bois pour découvrir la flore locale riche et variée :

- plantes sauvages aux propriétés médicinales.
- plantes sauvages comestibles.

Éveil des sens au cours d'une balade guidée pour observer le monde fascinant des plantes sauvages, découvrir des parfums et couleurs singulières, saveurs et textures insolites.

Reconnaître et identifier les plantes dans leur milieu naturel en observant les différents stades de développement de la flore.

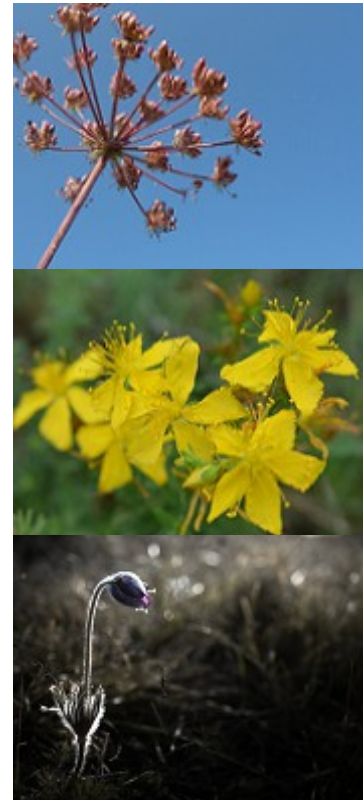
La cueillette : appréhender les notions d'une cueillette respectueuse de l'environnement ainsi que les précautions nécessaires à la cueillette des plantes sauvages.

Encadrement : balade champêtre encadrée par des botanistes de terrain, cueilleurs professionnels de PAM, Plantes Aromatiques et Médicinales Sauvages.

Ateliers : confection d'herbiers, réalisation de tisanes, apprendre à récolter la sève de bouleau et cuisiner les plantes sauvages.

Matériel : Mise à disposition d'ouvrages, revues botaniques, loupes et paniers.

Cuisine sauvage : Possibilité de découvrir de nouvelles saveurs culinaires au cours d'un repas servi à l'Auberge du Chapi. Au fil des plats, vous devinerez quelles plantes sauvages comestibles se cachent dans vos assiettes. Plantes sauvages comestibles déjà très prisées par les grands chefs!



ouvrir
médicinales et
sauvages
Pierres Dorées

Déco
Les plantes
alimentaires
Au Pays des