




<p><u>THEME PRINCIPAL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - gastronomie sauvage - biodiversité - herboristerie familiale - débats... 	<h1 style="margin: 0;">Semaine ethnobotanique En Beaujolais vert</h1>		<p style="text-align: center;">Animation</p> <p style="text-align: center;">Cueillette en nature et ateliers. 5 jours.</p>
<p><u>PUBLICS CIBLES</u></p>	<p>Adultes</p>		
<p><u>OBJECTIFS</u></p>	<p>Apprendre les bases en gastronomie sauvage, botanique à travers la biodiversité, herboristerie familiale. Etudier la flore alimentaire, médicinale et toxique. soirées débats et causeries... De l'identification botanique à la cuisine des plantes, sur le terrain et par la pratique, en faisant soi-même !</p>		
<p><u>MOYENS MATERIELS</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>équipement personnel</u></p> <p>vêtements toutes météo et chaussures de marche, linge de literie ; carnet, crayon, scotch ; loupe, canif, ciseaux ; panier ou sac de cueillette en tissu ou papier ; éventuellement un appareil photo.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Fournis par les intervenants</u></p> <p>Cours pratiques ; Prêt de loupes de botanistes ; Bibliographie à consulter ; Recettes ; Lieu d'accueil du stage.</p>	
<p><u>DUREE</u></p>	<p>Semaine du lundi au vendredi (possibilité d'arrivée la veille et de repartir le lendemain avec supplément).</p>		
<p><u>DEROULEMENT</u></p>   	<p>Pour particuliers ou professionnels souhaitant avoir une expérience solide de terrain.</p> <p>Ce sont des semaines organisées pour « faire soi-même », nous vous accompagnons pas à pas dans l'identification des plantes sauvages avec une approche ludique mais précise, durant lesquelles nous utiliserons beaucoup nos sens car ils sont des alliés importants pour mémoriser, donc d'un grand soutien pour différencier une plante d'une autre et ne pas confondre avec des espèces toxiques.</p> <p>Nous passerons une grande partie de nos journées à l'extérieur, sur le terrain pour découvrir et cueillir, puis nous rentrerons pour travailler en ateliers afin d'élaborer nos repas gastronomiques et sauvages, mettre à sécher des plantes pour l'apprentissage en herboristerie familiale...</p> <p>Les soirées seront animées par des débats ou causeries organisées ensemble ou avec intervenant extérieur. Et si le temps est clément nous pourrons les passer autour d'un feu.</p> <p>Des semaines intenses, pour apprendre une autre façon de voir notre environnement végétal, pour ouvrir sur d'autres horizons et partager nos expériences, nos savoirs et nos projets...</p>		
<p><u>INTERVENANT</u></p> <p>Gabrielle CARAMANNA Pour Ampl'yflore 69550 Amplepuis/Ronno Tél : 06 52 04 97 67 Ampl'yflore.plantes.sauvages@gmail.com</p>	<p><u>PARTICIPATION</u></p> <p>Adultes : 595 €/ pers/5 jours (tout compris)</p> <p>Détails sur : www.ampl'yfloreplantessauvages.fr</p>	