

Chemins sauvages

Explorer. Ressentir. Se relier.

Découverte des plantes sauvages comestibles et toxiques

Des sorties qui se complètent, pour découvrir les plantes qui bordent nos chemins. S'entraîner à les identifier à différents stades de développement, en utilisant chacun de nos sens. Apprendre comment les cueillir et les cuisiner sur le feu pour un souper partagé.



Matériel à prendre avec soi

- > Un pique-nique pour le midi (nous nous occupons du souper)
- > Vos boissons pour la journée
- > 0.5 L d'eau pour la préparation du souper
- > Bol et cuillère (evtl tasse)
- > Habits selon météo
- > Sac de cueillette en coton/papier
- > evtl un carnet, un crayon et du scotch pour confectionner un herbier



Niveau de difficulté

Nous cheminerons tranquillement sur des distances courtes, sans aucune difficulté.

Prix

CHF 100 la journée

Rabais de 50% à partir de la quatrième journée suivie.

Dates & lieux (toutes nos sorties sont accessibles en transports publics)

samedi 6 mai 2023	Mont-Pèlerin
dimanche 14 mai 2023	Gorges du Nozon
dimanche 10 juin 2023	Echallens > Assens
samedi 30 septembre 2023	Mont-Pèlerin

Horaires

de 10h30 à 18h30 environ. Nous souperons vers 17h.



Inscription & information

Envoyez-nous un courriel à l'adresse stephane.et.irene@gmail.com en indiquant la/les sortie(s) souhaitée(s).

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter, c'est avec joie que nous vous répondrons !

Irène Collaud 078 793 87 85 | Stéphane Gremaud 078 613 17 33

www.chemins-sauvages.ch