

Dans le cadre de l'association de formation

Samedi 30 septembre 2023
Découverte des baies d'automne
comestibles et toxiques

Horaires : 9h à 17h

Lieu : **APREMONT** Le Granier des Possibles

Intervenantes :

Françoise Arbet – Muriel Lallée



Toutes ces baies d'automne !!

Des rouges, des noires...

Lesquelles sont comestibles ? Lesquelles sont poison ?

Et les marrons... Ce sont des marrons ou des châtaignes ?

Le sureau... Paraît qu'il y en a 3 sortes ! Lequel est le bon ?

Allons les rencontrer ensemble pour les apprivoiser...

Itinéraire découverte et cueillettes le matin - Repas partagé le midi
Préparations culinaires à base de baies comestibles l'après-midi

Tarif : 50€ Adhérents 55€ non adhérents

Apporter une tenue de terrain (baskets, panier, un petit sécateur et kway si besoin) + des éléments de repas à partager

Nombre de participants limité à 12

Inscriptions auprès de :

Françoise ARBET, 489, Route du Haut Somont 73170 YENNE

Mail : founegermain@gmail.com tel : 06 14 36 45 92

Avec un versement par chèque de 25€ d'arrhes pour réserver votre place