

**petites  
plantes à  
voir, à aimer,  
à sauver**



**Au pied du Mezenec,  
à 1350 m d'altitude**

**Du mardi 28  
juillet au  
samedi 1 août  
2015**

**Christian  
Giroux, botaniste**

**Et autres intervenants**

 *usage traditionnel des plantes dans le milieu rural*  
 *les plantes de montagne dans la gastronomie  
contemporaine*

**Chaque jour Des découvertes dans la nature  
et une surprise pour nos papilles**

 **plantes de pâturage et plantes de sous-bois :**

le temps pour observer, goûter, sentir, toucher

 **notions de botanique, d'herboristerie, de phytothérapie :**

apprendre et comprendre

 **la cueillette :**

avec attention et respect

 **la préparation collective et la dégustation**

**des repas traditionnels ou gastronomiques, boissons et autres :**

le temps pour partager dans la joie et la bonne humeur, se délecter

**Plus, ... selon les jours**

**Mardi 28, 18 à 19h**

**La fabrication de beurre et  
autres produits**

**laitiers :** découvrir  
la fabrication  
sur l'exploitation  
**Chantal Sauron**



**Mercredi 29, 8h à 12h**

**le travail de la terre avec  
des ânes :**

préparation  
des ânes,  
démonstration  
sur le site,  
pourquoi  
ce choix  
de travail



**la mise en culture des  
plantes sauvages et  
plantes aromatiques :**

les producteurs nous parlent ...  
**Anne Lecomte, Marc Joubert**

**Vendredi 31, matinée**

**Les plantes dans leur milieu :**

l'influence des élér  
autres facteurs,  
géologie, lecture  
de paysage.  
La vie est un tout,  
repérer et  
comprendre.

**Casimir Cortial  
et Frederic Lavachery du Centre  
Haroun Tazieff**



***Et si possible  
... au fil des  
jours avec  
Christian  
Giroux***



**Jeudi 30, 17h à 18h30**

**extraction du miel  
de la ruche**

+ un apiculteur nous  
parle du monde des  
abeilles, la  
biodiversité et  
pollinisation

**Vincent Faure**



**les plantes  
de santé,**

préparation  
d'un élixir  
des plantes  
du Mezenec



**la confiserie,**

préparation d'un confit  
d'angélique sylvestre