

PRESTATIONS

pour structures institutionnelles, associatives, privées, ...

ooooooo

Éléments de méthodologie

ooooooo

ANIMATION

Sensibilisation à l'utilisation des plantes sauvages comestibles, pour le plaisir mais aussi avec un certain « plus » pour la santé et l'autonomie

- Organisation de diverses activités pratiques de découverte pour un public varié : balade cueillette, atelier cuisine, déterminations, présentation d'ouvrages,...
- Expositions, stands, conférences, ...
- Fourniture de brochures spécifiques, fiches signalétiques, ...
- Partenariats possibles, notamment avec des structures œuvrant dans le domaine de la nutrition et/ou de la santé.



***Ce n'est pas parce que la flore est gratuite qu'il faut s'en priver !
(proverbe écossais)***

GESTION

- Recherche de l'ajustement de la flore comestible à des espaces publics ou privés
- Investigation de site, avec inventaire : espèces, abondance et localisation, ainsi que repérage d'éventuelles contaminations ou incompatibilités
- Conception d'une esquisse d'aménagement intégrant les espèces qui sont déjà présentes et proposant, d'après un référentiel adapté, celles à semer ou planter, avec indication de répartition. Estimation des diverses possibilités d'amélioration ciblée des biotopes.
- Élaboration d'un plan de gestion approprié pour assurer une présence optimale des espèces concernées : limitation sélective des antagonistes, régénération, fauche particulière, ...

FORMATION

Transmission de connaissance de façon ponctuelle ou suivie pour : stagiaires, chargés d'études, techniciens, guides nature, animateurs, formateurs, élus, ...

Trois modules complémentaires, séparés ou associés :

- En salle, présentation d'un power point et d'ouvrages spécifiques, généraux ou locaux, avec une possibilité de détermination de plantes apportées (durée 1 à 3 heures)
- Sur le terrain, visite avec analyse de la végétation comestible, des possibilités culinaires, des potentialités diététiques, des biotopes, ... Récolte adaptée (durée 1 à 3 heures)
- En cuisine, travaux pratiques de préparation d'un repas incluant les plantes ramassées ou fournies, sur base de salade, soupe, omelette, beignet, fruits, fromage blanc, ... Dégustation, avec évocation des qualités nutritionnelles (durée 2 heures)

Les vacations pour ces interventions sont de 30 € net par heure, plus les frais éventuels de déplacement ou d'hébergement

Jean Claude BRUNEEL
Ethnobotaniste
Président de « Flore gourmande »

15 rue des Pêcheurs 59240 Dunkerque
13/23 rue Brève 59640 Villeneuve d'Ascq
Tél. : 06.73.78.04.93 Courriel : jcbruneel@live.fr

