

Cuisine sauvage – Plantes indigènes comestibles

o o o o o o o o

Gestion – variante pédagogique

Sur la base du répertoire des prestations (voir ci-joint)

Mise en œuvre

- Inventaire botanique complet, sur trois périodes (avril – juin – septembre), avec abondance, vitalité et localisation des espèces susceptibles d'être utilisées lors d'animations ciblées
- Repérage de contaminations possibles, anciennes ou actuelles et autres causes ne permettant pas de récolte
- Estimation des potentialités référencées, avec une proposition d'apports localisés ou diffus (semis et plantations)
- Conception d'un plan de gestion permettant le bon maintien des espèces retenues : réduction de la concurrence, fauchage ajusté, régénération, conservation en parcelle cultivée, ...
- Restitution préliminaire de l'étude au cours d'une animation publique de la programmation annuelle
- Finalisation d'un projet correspondant le mieux au contexte local et en cohérence avec le programme global

***En fonction de la surface : intervention complète estimée,
en moyenne, à 10 heures. Soit, en totalité, 10 h x 30 € = 300 €***

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

