

Journée cueillette de la flore subalpine !



Description :

Edelweiss, gentiane rouge, absinthe, le génépi mais aussi le Carvi de montagnes, autant de plantes magnifiques et utiles.

L'avantage c'est qu'en montagne on y retrouve une flore tardive et méconnue dans la vallée pour un œil non aguerri . Ces plantes vous seront utiles pour vous nourrir et vous soigner .

Venez passer une journée magique de découverte de la flore au mont Charvin (74230) dans la chaîne des Aravis.

Contenu :

- Le pic nic du midi mi-sauvage offert
- Découverte de la flore en milieu subalpin
- Reconnaître et préserver les espèces protégées
- Cueillette mode d'emploi.
- Cueillette de plantes à sécher pour tisane d'hiver

Cette randonnée est accessible à tous et vous permettra de découvrir des espèces emblématiques de la **flore des Alpes**, leurs utilisations culinaire ou thérapeutique et leur histoire.

Objectifs :

Le but de cette journée est de transmettre le savoir et la connaissance de base des plantes sauvages en milieu subalpin (jusqu'à 2500 mètres d'altitude).

La finalité étant d'insuffler une belle cuisine sauvage et colorée afin de se relier à une créativité naturelle, vous repartirez en ayant un acquis visuel de 50 plantes au moins ainsi qu'un herbier numérique découvert ensemble.

Informations complémentaires : A l'inscription vous recevrez toutes les informations nécessaires

Date : 11 août 2021 et 15 août 2021

Horaire: 9h 18h

Tarif: 70€ pour les adultes et 30€ pour les enfants de moins de 14 ans.

Lieu du cours : Mont charvin secteur des Aravis



Bulletin d'inscription :
« Flore d'alpage d'été »

Journée découverte/ approfondissement de la flore alpine.

Pour s'inscrire, choisir une date programmée au calendrier à l'adresse suivante :

Les stages sont indiqués sur le calendrier, attention à vérifier l'endroit du stage (généralement en région Rhône-Alpes).

Cueillette et cuisine : en famille ou entre amis, pour groupe jusqu'à 10 personnes.

TARIF Journée cueillette et cuisine de 9H00 à 18h00 **80€ au lieu de 120€**

Il est aussi possible de créer des stages à la journée sur demande pour des groupes à partir de 6 personnes.

Date choisie (inscrire la date choisie)

Nom :Prénom :

Adresse:.....

Code postale/ville :Tél portable.....

Courriel :

Réservation Ci-joint mon chèque pour personne(s) **70 €** pour la journée soit d'un montant de :€, à l'ordre Stève Defaudais à l'adresse 840 route des Pessots 74270 Marlioz .

Annulation : En cas de nombre de participants insuffisant ou de cas de force majeure annulant l'animation, vos arrhes vous seront rendues. Elles seront conservées en cas d'annulation de votre part à moins de 15 jours.

Fait à.....

le.....

Signature : Merci de me contacter par tél au **06 65 35 79 12** avant inscription pour vous assurer des places disponibles. Votre inscription sera confirmée à réception de votre fiche d'inscription. Fiche à renvoyer le plus tôt possible avant la date choisie à l'organisateur.

Stève Defaudais
Cuisinier reliant la Nature et l'Homme
06-65-35-79-12
<http://lameculinaire.com/>
<https://www.facebook.com/Lameculinaire/>



L'école de cuisine végétale / Stève Defaudais / Tel: 06 65 35 79 12

<http://www.ecoledecuisinevegetale.com/>



Concernant le mont Charvin

Catégorie : MOYENNE.

Niveau de risque : **SANS DANGER.**

Enfants : à partir de 6 ans.

Temps pour monter : 1h30 à 2h selon l'itinéraire.

Dénivellation : 680 m ou 841 m.

Altitude au sommet : 2011 m.

Le Mont Charvin est à cheval entre la Haute-Savoie et la Savoie. Il se trouve au nord de Faverges en Haute-Savoie et Ugine en Savoie. Le lac du même nom se niche à son pied, côté Haute Savoie.

