



Balades de saison et dégustations de plantes comestibles



Propositions 2026

Autres dates possibles

Date Horaire Tarif	Lieux Km	Thématiques proposées
Dimanche 22 mars 14h30/17h 10€	Petit Serans Et environs 60 3km	Par ici la bonne soupe Une bouffée d'air pur pour ce cheminement dans la Molière, et quand on se promène au printemps, on apprécie parfois au retour, une bonne soupe chaude ! Elle ne fait pas grandir mais elle nous régale. Quoi de plus facile à réaliser en choisissant les bonnes herbes sauvages, on apprendra à ne pas se tromper ! et s'il fait chaud, on peut réaliser des soupes froides ! Dégustation : soupes chaudes et froides
Samedi 2 mai 14h30/17h 10€	Petit Serans Et environs 60 3km	La famille des crucifères et ses vertus, salades et vinaigrette Les crucifères c'est bon pour les artères ! Cueillette printanière : cherchons ces petites rosettes comestibles qui font pétiller nos salades ! En voici quelques-unes assez connues : alliaire, cardamine, cresson, roquette, et d'autres aux noms amusants : souris de laboratoire, bourse à pasteur, herbe aux chèvres.....Cherchons les ! il y en a plus de 70 en Ile de France, nous ne les verrons pas toutes. Dégustation : salades
Dimanche 10 mai 14h30/16h30 Gratuit	Parc du peuple de l'herbe Carrières sous Poissy 78 3km	Initiation à la cueillette Reconnaitre les sauvages comestibles du printemps et apprendre à ne pas se tromper lors de leur cueillette. Source de plaisir gustatif, et de bien-être, ou magie de leur beauté, les plantes nous offrent toutes leurs richesses : racines et feuilles d'herbes sauvages longtemps méprisées, sont aujourd'hui source d'innovation pour les recettes traditionnelles. Découvrez des recettes originales qui gardent les saveurs de cet après-midi gourmand Dégustation apéritive
Samedi 23 mai 10h/18h Gratuit	Salle des Fêtes Chaumont en Vexin 0Km	Dans le cadre de la Fête de la nature Découverte ludique des plantes comestibles Reconnaitre les sauvages comestibles du printemps et apprendre à ne pas se tromper lors de leur cueillette. Source de plaisir gustatif, et de bien-être, ou magie de leur beauté, les plantes nous offrent toutes leurs richesses : racines et feuilles d'herbes sauvages longtemps méprisées, sont aujourd'hui source d'innovation pour les recettes traditionnelles. recettes originales qui

Mardi 14 juillet 9h30/13h 10€	Le Heaulme 95 4km	Des plantes comestibles et des boissons Le passé viticole vexinois a laissé des traces dans la région : lieux dits, anciennes maisons vigneronnes, vieux débit de boissons, anciens pressoirs, parcellaire et topographie, de même pour le cidre. Ce savoir-faire des breuvages se transmet et se partage Certaines traditions jalonnaient la vie sociale, découvrons-les <i>Cet été, Laure vous propose plusieurs rendez-vous, choisissez et réservez</i> Dégustation : différentes boissons
Dimanches 1er août 14h30 17h 10€	Autour de Chars 95 5km	Les plantes et leurs usages : aromatiques Essayons de conserver le parfum des plantes Avec l'abondance des fruits jouons aux fourmis ! Différentes transformations des fruits seront évoquées Gelées parfumées, sirops légers pour accompagner les glaces, coulis, chutneys, vins de ménage, alliance avec des parfums floraux... Dégustation : gelées et confitures parfumées
Dimanche 30 août 14h30 17h Gratuit	Moulin de Noisement Chars 95 5km	Devenez chasseurs de graines, et consommez-les ! Voir, toucher, écouter, sentir, goûter : toutes les façons de découvrir les graines en se promenant le long de la Viosne , une manière amusante d'aborder la botanique et profitons des dernières belles journées d'été pour les récolter ces comestibles, fruits secs ou graines et découvrir les manières de les accommoder. Dégustation : petits gâteaux

*Si vous êtes un groupe désirant une balade à la carte, une animation personnalisée...
Contactez-nous*

Réservation obligatoire Lieux précis de rendez-vous communiqués lors de l'inscription



Laure Hache 06 88 40 57 09 fleursenliberte@orange.fr
Guide GVF Qualinat Site <http://fleursenliberte.fr>

