

Grain de pollen a fait cuisiner les plantes sauvages

L'association Grain de pollen, qui oeuvre dans le domaine de la promotion de l'environnement et du développement durable a organisé, dimanche, un stage « cuisine sauvage ». Emmanuel Gaceus, animateur nature a d'abord proposé une balade dans la nature afin de découvrir les plantes qui sont comestibles et qui ont un intérêt culinaire.



Les stagiaires ont découvert les plantes comestibles.

L'objectif du stage était de permettre à la quinzaine de participants de repartir avec le plein de nouveau savoir pour investir par la suite leur jardin et leur cuisine. À midi, un repas a été élaboré à partir des plantes cueillies dans la nature. L'occasion de découvrir des saveurs inédites.

Dimanche 20 octobre, de 14 h à 17 h 30, à Beillé, animation cosmétiques au naturel.

Samedi 16 novembre, de 14 h à 17 h, à Beillé, animation produits ménager au naturel.

Dimanche 25 novembre, de 10 h à 17 h, à la salle polyvalente de Beillé, animation recyclage et créations en tissus.

www.graindepollen72.fr/

Beillé

Du pré à l'assiette avec « Grain de pollen »

L'association Grain de pollen organisait dernièrement une cueillette dans la campagne environnante pour au final passer à table et déguster une « autre » cuisine.

C'est à Guédon, au siège de l'association, que se déroulait cette intervention avec une petite vingtaine de participants. Entourés d'une nature en pleine croissance, c'est la saison idéale pour la découvrir et en profiter.

Accompagnés d'un spécialiste en matière de plantes, de nature et de protection de l'environnement, Emmanuel Gaceus, salarié de l'association Grain de pollen, les participants ont débuté par une cueillette aux abords de Guédon. Cette cueillette

de plantes sauvages a permis de faire connaître bon nombre de spécimens capables d'être cuisinés, mais aussi de reconnaître celles qui ne sont justement pas comestibles du tout, voire toxiques.

Après une belle récolte, il s'agissait de faire le déjeuner du midi... Avec le souci c'est salade, avec l'ortie c'est soupe, avec la consoude et la grande berce c'est une tourte qui ont été confectionnées. Avec d'autres plantes comme la reine-des-prés ou l'achillée millefeuilles, le chénopode ou le plantain, d'autres plats étaient au menu ; quant au sureau, il a servi à faire une boisson pétillante apéritive. Au final, on a dressé une table dans le jardin, dans une ambiance conviviale.

