



---SAVOUREUX CHAMPIGNONS---



Date : 11 et 12 Octobre 2014

Thème : Week-end naturaliste "tout public"

Lieu : *Espace Naturel Sensible* des Ecouges

Durée : 2 jours et 1 nuit

Formule : « tout compris »

Encadrement : Régis Biron (Mycologue et accompagnateur en montagne-formateur écologue du milieu naturel)

Objectifs : connaissances, cuisine et convivialité

Dans une harmonie de couleurs automnales, au cœur de l'*Espace Naturel Sensible* des Ecouges, nous partirons à la découverte de l'écologie du champignon (reproduction, milieu, mode de vie, association...).

Nous nous attacherons à comprendre les habitats propres à quelques espèces, les périodes favorables, les conditions climatiques indispensables à leur développement. Vous apprendrez à les reconnaître et à les identifier pour pouvoir les savourer pleinement.

Nous aborderons ensemble les précautions à prendre lors de leur cueillette. Enfin, vous les cuisinerez traditionnellement selon les espèces : séchage, bocaux, et recettes diverses...

POINTS FORTS:

- *Un Espace Naturel Sensible montagnard d'environ 1000 hectares*
- *Une diversité mycologique remarquable dans le département*
- *Un accompagnateur en montagne –mycologue pour vous encadrer*
- *La convivialité d'un gîte et d'une équipe*

Programme détaillé :

Samedi:

- Accueil au pont Chabert à 14h (voir plan ci-dessous)
- Une ½ heure de montée à pied jusqu'au gîte et installation (les bagages montent en voiture)
- Départ sur le terrain, présentation du territoire et de ses spécificités, découverte de l'écologie de ces êtres particuliers.
- Cueillette de quelques comestibles pour une dégustation en apéritif, repas autour de la cheminée, puis diaporama

Dimanche:

- Petit déjeuner et départ en forêt vers 9h
- Initiation à l'identification à travers une clé de détermination simplifiée
- Vous apprendrez à reconnaître 9 familles selon leurs formes, mensurations, consistances, organes de reproduction (lamelles, tubes...)
- Nous terminerons par une petite exposition des différents champignons collectés et déterminés (comestibles et toxiques) et vous repartirez avec quelques recettes délicieuses dans vos paniers.
- Dispersion à 17 heures au Pont Chabert

Matériel :

- Un sac de couchage (les lits ont des draps-housses uniquement)
- Des vêtements chauds et une paire de chaussons d'intérieur
- Appareil photo et jumelles (si possible)
- Panier, couteau

Tarifs et modalités d'inscriptions :

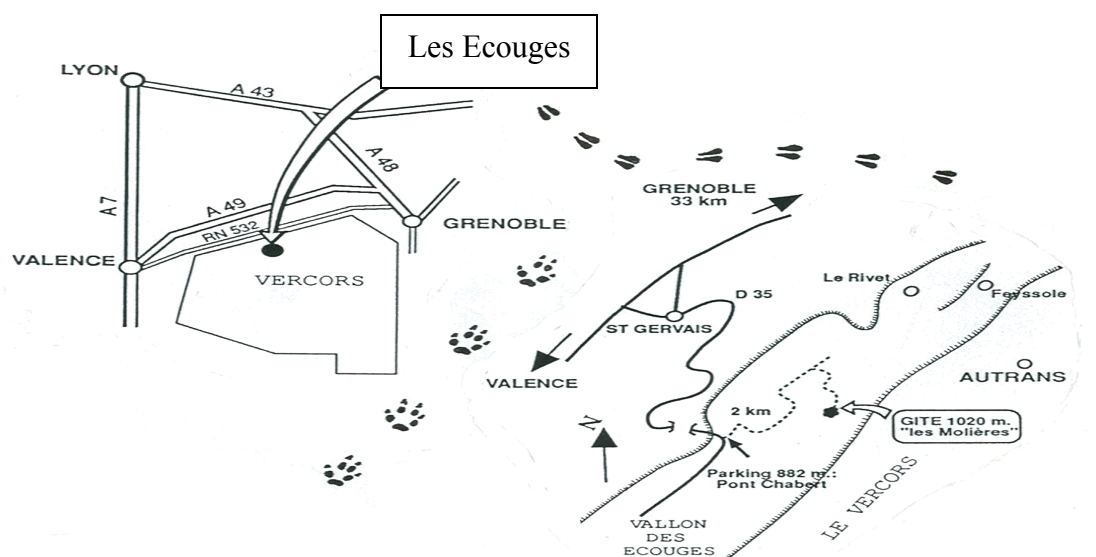
110 € par personne « tout compris »*

*: Pension complète, accompagnement, et enseignement

Téléphonez-nous et envoyez ensuite 30% d'arrhes pour valider votre inscription

Rendez-vous : Au lieu-dit « Pont Chabert », à 14 heures !

(Un co-voiturage à partir de la gare de Grenoble est possible, contactez-nous !)



Depuis Grenoble, prendre Valence par la RN532, puis à St Gervais prendre direction « les Ecouges, Rencurel, Col de Romeyère » ; après avoir passé l'unique tunnel, comptez 300 mètres et traversez le pont Chabert sur votre gauche : vous êtes arrivés !