

Des lieux a découvrir pour bien manger

avec l'écocentre pour guide



Des lieux a découvrir pour bien manger

Vendredi 27 octobre de 10h à 18h : visite de fermes. Une journée avec Marc, à la rencontre de producteurs et productrices du secteur pour bien manger au quotidien. Champignons de Madiran : les champignons de Paris en agriculture biologique de l'ESAT St Raphaël. Ferme aux escargots à Lannecaube : des petits gris par milliers élevés par la famille Routis-Cabé. Le clos des Mets d'Ames à Aurions Idernes : un vignoble biodynamique et biologique. Gratuit, covoiturage depuis l'écocentre, pique-nique partagé le midi.

Samedi 28 octobre de 15h à 22h : récolter et cuisiner les plantes sauvages. Marc vous propose un atelier sur les plantes sauvages comestibles : balade avec découverte et cueillette des plantes sauvages sur le site de l'Écocentre et alentours, cuisine participative et dégustation du repas complet fabriqué à base des plantes glanées, et rangement. Prix libre entre 10 et 20€ selon vos ressources.