



+33 (0) 6 74 28 70 98

CHAMPIGNONS ET PLANTES COMESTIBLES D'AUTOMNE

Reconnaissance des champignons et des plantes comestibles

Ce séjour vous emmène en pleine forêt, à la découverte des champignons et des plantes sauvages comestibles de la saison. Vous serez guidé par un duo : Séverine Dardel, mycologue passionnée et pharmacienne à la retraite, et Claire Mison, ethnobotaniste et ingénieure spécialisée en santé-nutrition. Ensemble, elles vous dévoileront la richesse et l'abondance que la nature nous offre en automne.

AU FIL DES JOURS

JOUR 1 : BALADE ET CUEILLETTE AUTOUR D'ORCIVAL

2h à 3h d'activité / Nuit en hôtel (2 pers/ch)

Rendez-vous à 14h à l'hôtel Roche-Le Cantou pour le début de votre séjour. L'après-midi sera consacré à une première exploration de l'environnement qui vous entoure. Vous apprendrez à observer, identifier et cueillir les trésors que la nature nous offre en cette saison.

Pour celles et ceux arrivant en train, une option transport est disponible : accueil à 13h à la gare de Clermont-Ferrand, suivi d'un transfert vers votre hébergement à Orcival (27 km). Après votre installation, vous rejoindrez le groupe pour débiter cette aventure végétale et mycologique.

En fin d'après-midi, place au tri et à la préparation des récoltes. Ce sera un moment d'échange et d'apprentissage pour reconnaître, conserver et utiliser au mieux champignons et plantes sauvages. La journée se clôturera par un dîner aux saveurs de la cueillette, préparé ensemble dans une ambiance conviviale.

JOUR 2 : JOURNÉE COMPLÈTE DE CUEILLETTE ET DE BALADE EN FORÊT. AVEC PIQUE-NIQUE

Cueillette et atelier de cuisine - Nuit en hôtel (2 pers/ch)

Après un bon petit-déjeuner, vous partirez pour une immersion en forêt, à la découverte des champignons et des plantes sauvages de la saison. Accompagnés de vos guides, vous affinerez vos connaissances en botanique et en mycologie, tout en apprenant à reconnaître les espèces comestibles.

À midi, pause gourmande avec un déjeuner sous forme de pique-nique, installé à l'abri ou en plein air selon la météo. Ce sera l'occasion d'échanger sur les trouvailles du matin et de savourer un repas en pleine nature.

L'après-midi, retour à Orcival pour le tri des récoltes et la préparation du dîner, dans la continuité des apprentissages de la veille. Ce moment permettra de perfectionner vos gestes. La journée se terminera autour d'un repas partagé, mettant en valeur les saveurs sauvages du jour!

JOUR 3 : FIN DU SÉJOUR APRÈS LE DÉJEUNER

Cueillette et atelier de cuisine

Pour cette dernière matinée, une randonnée douce et conviviale vous attend, guidée par Séverine. Ce sera un moment privilégié pour approfondir vos connaissances, échanger sur vos découvertes et poser vos dernières questions sur la botanique, les champignons et les plantes sauvages comestibles.

Ce temps de marche offrira également l'occasion de partager vos ressentis sur le séjour, d'évoquer les nouvelles connaissances acquises et de profiter une dernière fois de la richesse des paysages environnants.

Pour les participants ayant choisi l'option transport, transfert à la gare de Clermont-Ferrand prévu vers 15h, afin d'arriver en gare pour 16h et de clôturer ce séjour.

--

Avertissement

Le parcours peut être modifié pour des raisons de sécurité, de météorologie ou d'imprévus. Des événements indépendants de notre volonté peuvent modifier les parcours : routes coupées, fleuves en crue, grèves, fêtes locales... Notre équipe mettra toujours tout en œuvre pour apporter la meilleure solution, même en modifiant les parcours.

NIVEAU

TEMPS DE MARCHÉ À PIED ET D'ACTIVITÉ

Les journées offrent 3 à 5 heures effectives d'activité par jour ; elles sont entrecoupées de pauses.

JOURNÉES CONSÉCUTIVES D'ACTIVITÉS

3 jours de balades, de cueillette, de « gastronomie sauvage » et d'observation de la nature. Vous êtes accompagnés d'une spécialiste des champignons et des plantes sauvages comestibles et médicinales.

DÉNIVELÉ / ALTITUDE / TERRAIN

Peu de dénivelé sur terrain facile.

PORTAGE PENDANT LA MARCHÉ À PIED

Seulement les affaires personnelles de la journée.

ENVIRONNEMENT CLIMATIQUE

Climat de montagne, agréable aux intersaisons et un peu plus chaud en été. Les soirées sont fraîches.

ENGAGEMENT POUR CE SÉJOUR

Voyage facile, accessible à toute personne en bonne santé voulant découvrir des saveurs sauvages et certains mystères de la nature. Séjour adapté aux familles.

EXPÉRIENCE REQUISE

Pas d'expérience spécifique.

DATES & PRIX

DU	AU	PRIX	ETAT DU DÉPART
17/10/2025	19/10/2025	460,00 €	COMPLET

Les groupes sont composés de 4 à 8 personnes maximum.

- Chambre de 2 ou 3 personnes : 460 €/pers
- Chambre single : supplément de 50 €/pers.
- Possibilité de partir à 3 personnes (sans la privatisation) avec un supplément de 70 €/personne.

Possibilité de privatiser le séjour à partir de 2 personnes, à la date que vous souhaitez.

Si vous êtes un groupe pré constitué, possibilités de privatiser ce séjour à la date que vous souhaitez (sous réserve de disponibilité) et sur la durée que vous souhaitez (sur devis spécial). Possibilité de séjour sur mesure (sur devis spécial) de un à plusieurs jours dans votre région afin de connaître les champignons autour de chez vous.

NOTRE PRIX COMPREND

ACCOMPAGNATEUR

Un guide accompagnateur, spécialiste des plantes sauvages comestibles et des champignons, pour 8 participants maximum.

MODE D'HÉBERGEMENT

Gîte de groupe ou chambres d'hôte de 1 à 2 personnes.

REPAS

Pension complète du dîner du jour 1 au déjeuner du jour 3.

TRANSPORT

Option "Pack mobilité" :

- Supplément « Transport de personnes en A/R depuis la gare jusqu'à l'hôtel et sur les lieux d'activité » : 110 €/pers en plus du prix du séjour. Ce prix inclus la prise en charge à la gare SNCF de Clermont-Ferrand ainsi que son retour, aux heures indiquées dans le programme.

MATÉRIEL DIVERS

Votre guide aura avec lui des guides d'identification.

NOTRE PRIX NE COMPREND PAS

REPAS

Petit déjeuner et déjeuner du jour 1, ainsi que le dîner du dernier jour.

Boissons et extras personnels.

TRANSPORT

Pas de transport prévu.

Option "Pack mobilité" possible. Se reporter à la rubrique précédente "Notre prix comprend".

Pas de déplacement jusqu'au lieu de rendez-vous..

DIVERS

Les entrées payantes dans les parcs, sites et musées non prévues au programme.

ASSURANCE

Assurance Annulation, Bagages, Interruption et Rapatriement : 6,20 % du prix de votre voyage.

FRAIS D'INSCRIPTIONS

- A 30 jours et plus du départ : 12 €/pers
- A moins de 30 jours du départ : 20 €/pers
- Pour tout voyage sur mesure : 30 € + 12 €/pers

DÉTAILS

HÉBERGEMENT DURANT LE SÉJOUR

2 Nuits à l'hôtel Roche-Le Cantou. Situé au cœur du village d'Orcival, l'Auberge Le Cantou vous accueille et vous restaure. Cet hôtel *** se compose de 14 chambres et est situé en face de la basilique "Notre dame des fers". François Genin, le chef est propriétaire de cet établissement a travaillé pendant des années en collaboration avec nos équipes sur des séjours de cuisine sauvage.

NOURRITURE

Pour tous les repas, les compléments d'achats sont réalisés dans les épiceries et sur les marchés des villages environnants, en utilisant au maximum des produits fabriqués dans les fermes. La majorité de ces producteurs sont certifiés en "Agriculture Biologique". Le repas de midi du samedi est pris sous forme de pique-nique et celui du dimanche sera chaud est pris chez Christophe Anglade (qui travaille sur les séjours "Découverte des plantes sauvages comestibles"). Les repas du soir sont chauds et élaborés à base de notre cueillette ; ils seront pris à l'auberge Le Cantou.

ENCADREMENT DURANT LE SÉJOUR

Vous partagerez ce week-end de découverte en compagnie de Séverine Dardel et de Claire Mison.

Pharmacienne de formation, Séverine est une glaneuse passionnée et mycologue aguerrie. Amoureuse de la nature depuis toujours, elle vous initiera aux grandes familles de champignons et vous aidera à affiner vos critères d'identification. Elle vous apprendra également à les cueillir, les conserver et les cuisiner en toute sécurité. Claire, ethnobotaniste, herbaliste et ingénieure agroalimentaire spécialisée en nutrition et santé, transmet depuis plusieurs années son savoir sur les plantes comestibles et médicinales. À ses côtés, vous découvrirez les grandes familles de plantes et apprendrez comment ces précieuses ressources peuvent sublimer vos plats de champignons en cette saison..

COMMENT S'Y RENDRE ?

Afin de limiter vos émissions de CO2, utiliser les transports en commun jusqu'à la Gare SNCF de Clermont-Ferrand.

L'adresse exacte vous sera communiquée sur votre convocation.

EN TRAIN

Option "Pack mobilité" :

Supplément « Transport de personnes en A/R depuis la gare jusqu'à l'hôtel et sur les lieux d'activité » : 110 €/pers en plus du prix du séjour.

Ce prix inclus la prise en charge à la gare SNCF de Clermont-Ferrand ainsi que son retour, aux heures indiquées dans le programme.

EN VOITURE

27 km (35 mn) depuis Clermont-Ferrand. L'adresse exacte vous sera fournie dans votre convocation de départ.

AVANT + APRÈS LE SÉJOUR

Contactez-nous si vous désirez découvrir notre région avant ou après le séjour. Nous nous ferons un plaisir pour vous concocter un programme adapté à vos envies ou pour tout simplement vous réserver un hébergement.

ÉQUIPEMENT CONSEILLÉ POUR CE SÉJOUR "À LA DÉCOUVERTE DES CHAMPIGNONS ET DES PLANTES SAUVAGES DE L'AUTOMNE".

UN PETIT SAC CONTENANT :

INDISPENSABLE

- Gourde ou « camel bag », ou encore mieux en cette saison, un thermo
- 1 ou 2 paniers pour vos cueillettes de champignons

- Sacs en tissu pour la cueillette des plantes sauvages
- Gobelet
- Couteau et couverts
- Boîte type Tupperware pour les salades de midi

FORTEMENT CONSEILLÉ

- Chapeau ou une casquette
- Paire de lunettes de soleil
- Cape de pluie
- Coupe vent type K-Way ou mieux une veste en Gore-Tex
- Petite pharmacie personnelle (aspirine, sparadrap, élastoplast, ...)
- Sacs en plastique pour envelopper les affaires en cas de mauvais temps
- Appareil photo

POUR LES SOIRÉES (À TITRE INDICATIF)

- Fourrure polaire
- Vêtements de rechange

POUR VOUS CHAUSSER

- Paire de chaussures de marche légères et de préférence déjà utilisées, ou pour les pieds sensibles, une bonne paire de tennis renforcées
- Paire de tennis ou autre pour le soir