



+33 (0)6 74 28 70 98

CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS EN LIVRADOIS

Stage de reconnaissance des champignons et de cuisine sauvage

Ce séjour se déroule essentiellement en forêt, à la recherche des champignons. Avec Thierry Dalbavie, naturaliste-formateur, vous découvrirez ce milieu fermé, mystérieux et sans repères. Vous apprendrez à reconnaître les champignons bien-sûr mais aussi les arbres, et quelques autres secrets du monde souterrain forestier.

AU FIL DES JOURS

JOUR 1 : DÉCOUVERTE DE LA FORÊT, À PROXIMITÉ DE LA FERME DU GARNASSON

Installation dans les chambres d'hôte - Cueillette de champignons l'après midi - atelier de cuisine

Rendez-vous dès 13h30 à la Ferme du Garnasson. Départ à 14h pour une première prise de contact et pour se familiariser avec le milieu forestier. Initiation à la cueillette, les bons gestes du cueilleur.

De retour à la ferme, préparation des champignons en cuisine.

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

Cueillette et atelier de cuisine - Nuit en chambre d'hôte

Découverte plus approfondie de la forêt : les champignons et les arbres (mycorhizes!), le sous-bois, la litière forestière, traces et indices de présence animale, etc.

De retour à la ferme, préparation des champignons en cuisine.

JOUR 3 : FIN DU SÉJOUR APRÈS LE PETIT DÉJEUNER

Cueillette personnelle

Ce matin, après le petit déjeuner, vous pouvez partir seuls en cueillette. Thierry sera à la ferme du Garnasson dans la matinée pour répondre à vos questions, déterminer vos récoltes, ...

--

Avertissement

Le parcours peut être modifié pour des raisons de sécurité, de météorologie ou d'imprévu. 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 MARCHE 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'un guide professionnel, spécialiste des champignons le vendredi et le samedi. Le dernier jour, vous pouvez partir seul en cueillette. De retour au gîte, votre guide ainsi que vos hébergeurs pourront vous aider à déterminer vos paniers de cueillette.

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
07/10/2022	09/10/2022	365,00 €	ASSURÉ (Déjà 5 inscrits : Si 6 inscrits : 365€ / Si 7 inscrits : 340 € / Si 8 inscrits: 320€)

Les groupes sont composés de 2 à 8 personnes maximum.

Tarif par personne :

- A 2 personnes dans le groupe : 740 €/personne en chambre twin ou double
- A 3 personnes dans le groupe : 555 €/personne en chambre twin ou double
- A 4 personnes dans le groupe : 460 €/personne en chambre twin ou double
- A 5 personnes dans le groupe : 405 €/personne en chambre twin ou double
- A 6 personnes dans le groupe : 365 €/personne en chambre twin ou double
- A 7 personnes dans le groupe : 340 €/personne en chambre twin ou double
- A 8 personnes dans le groupe : 320 €/personne en chambre twin ou double

Paiement de l'acompte de 30 % à moins de 30 jours de la date du départ, sur la base de 6 personnes dans le groupe. Nous établirons à 30 jours du départ le prix final sur la base du nombre total de participants.

Possibilité de chambres singles avec un supplément de 75€/pers.

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 champignons, pour 6 participants maximum.

MODE D'HÉBERGEMENT

Chambre d'hôte en chambre de 1 à 2 personnes.

REPAS

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

TRANSPORT

Aucun transport prévu. Il vous faudra venir avec votre propre véhicule.

MATÉRIEL DIVERS

Votre guide aura avec lui du matériel d'observation : loupes à main et loupe binoculaire, une mini expo champignons, des guides d'identification, des paniers de cueillette.

NOTRE PRIX NE COMPREND PAS

REPAS

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

TRANSPORT

Aucun transport prévu. Il vous faudra venir avec votre propre véhicule.

DIVERS

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

ASSURANCE

Assurance Annulation, Bagages, Interruption et Rapatriement : 4.20 % du prix de votre voyage.

FRAIS D'INSCRIPTIONS

- A 30 jours et plus du départ : 15 € par dossier
- A moins de 30 jours du départ : 30 € par dossier
- Pour tout voyage sur mesure : 45 € par dossier

DÉTAILS

HÉBERGEMENT DURANT LE SÉJOUR

Vous serez hébergés durant ce week-end à la Ferme du Garnasson. 2 nuits en chambre d'hôte, à proximité directe des grands espaces.

Chambres de 1 à 2 personnes (selon l'option choisie).

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 ont le label " Agriculture Biologique". Les repas de midi sont pris sous forme de pique-niques ; les repas du

soir sont chauds et élaborés à base de notre cueillette.

ENCADREMENT DURANT LE SÉJOUR

Vous partagerez ce week-end de découverte en compagnie de Thierry Dalbavie, formateur indépendant en éducation à la nature, à l'environnement et au jardinage au naturel. Ex responsable de formation au CPIE Clermont Dômes. Passionné de nature et de transmission des connaissances, avec un attrait pour le dehors, les plantes sauvages et cultivées, les champignons (les bons comme les autres!), le paysage, les sols, la vannerie. Thierry vous fera découvrir combien la nature est généreuse pour qui connaît quelques-uns de ses secrets.

COMMENT S'Y RENDRE ?

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 "A LA DÉCOUVERTE DES CHAMPIGNONS"

UN PETIT SAC CONTENANT : INDISPENSABLE

- Gourde ou un « camel bag »
- Couteau et des couverts, plus 1 ou 2 paniers pour vos cueillettes
- GobeletMasques et gel hydroalcoolique
- Boite 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