

**Balade botanique et culinaire
proposée le dimanche 3 avril 2011
à 14h, à partir des grottes de
Saint-Antoine à Brive
par l'association naturaliste
« le Jardin sauvage du riant Portail »**

**Accompagnateurs : Catherine Huber,
des Ateliers d'Âme Nature et
Dominique Gaudefroy, dans le cadre
de la semaine du développement
durable de la ville de Brive.**



Nom français Nom latin	Partie utilisée Usage culinaire	Quelques plantes sauvages comestibles de Brive :	
Alliaire officinale <i>Alliaria petiolata</i>	Fleur, feuille, fruit, graine <i>Salade, aromate</i>		
Aspergette <i>Ornithogalum pyrenaicum</i>	Jeune pousse <i>En « asperge »</i>	Alliaire officinale	Aspergette
Aubépine <i>Crataegus monogyna</i>	Boutons floraux, fruit <i>Infusion, confiture</i>		
Herbe à Robert <i>Geranium robertianum</i>	Fleur, feuille <i>salade, décoration</i>	Aubépine	Herbe à Robert
Noisette de terre Conopode <i>Conopodium majus</i>	Tubercule à manger cru		
Ortie <i>Urtica dioica</i>	Sommités des feuilles, graines <i>Potage, quiche, infusion, condiment</i>	Noisette de terre	Ortie
Oseilles, Surelle <i>Rumex sp.</i>	Feuille <i>Potage, sauce, quiche</i>		
Plantains <i>Plantago sp.</i>	Feuille <i>Salade, soupe</i>		

Nom français <i>Nom latin</i>	Partie utilisée <i>Usage culinaire</i>	Quelques plantes sauvages comestibles de Brive	
Pissenlits <i>Taraxacum sp.</i> Primevère officinale Coucou <i>Primula officinalis</i>	Fleur, feuille, bouton, tige, racine <i>Sirop, confiture,</i> <i>salade, en « câpres »</i> Fleur, feuille <i>Infusion, sauce</i>	 <p data-bbox="933 555 1029 582">Pissenlit</p>	 <p data-bbox="1300 555 1396 582">Coucou</p>
Pulmonaires <i>Pulmonaria longifolia</i> Séneçon vulgaire <i>Senecio vulgaris</i>	Feuille, fleurs <i>Potage</i> Feuille <i>Accompagnement</i>	 <p data-bbox="909 958 1053 985">Pulmonaire</p>	 <p data-bbox="1244 958 1452 985">Séneçon vulgaire</p>
Tamier <i>Tamus communis</i> Violettes <i>Viola sp.</i>	Uniquement jeune pousse <i>En « asperge »</i> Fleur, feuille <i>Salade, décoration</i>	 <p data-bbox="933 1361 1029 1388">Tamier</p>	 <p data-bbox="1300 1361 1396 1388">Violette</p>

	<p data-bbox="774 1512 1532 1624"> Pour une découverte des plantes sauvages comestibles près de chez vous, leur utilisation en cuisine et tous autres renseignements : s'adresser à Catherine Huber </p> <p data-bbox="925 1668 1380 1780"> Téléphone : 06 80 42 93 97 Courriel : cathuber@laposte.net </p> <p data-bbox="997 1848 1308 1892"> www.jardinsauvage.fr </p>
---	--

Lieu du départ de la balade et heure du rendez-vous :
 Portail des grottes de Saint-Antoine, route vers Noailles, Brive ; à 14 h 30, le dimanche 3 avril 2011.