



## Compte rendu de l'atelier glanage du samedi 4 février 2018

Présents : Béatrice, Ferdinand, Gaël, Gilbert, Jean-Claude, Lévi, Martine et Véronique

Pour la deuxième fois, la fine équipe s'est réunie à la ferme. Les caprices de la météo ont bouleversé l'ordre du jour : sortie repérage le matin ; atelier identification des plantes l'après-midi, après une joyeuse et copieuse auberge espagnole.

### I. Sortie matinale



L'idée initiale était de repérer un coin proche de la ferme où pousserait de l'ail aux ours (notre *graal* depuis la proposition de Gaël lors de la dernière réunion). Notre sortie sur Mont Bernanchon n'a pas été fructueuse : l'ail hiberne-t-il avec les ours ?... Pas la moindre manifestation de sa présence. Refusant de rentrer bredouilles, nous avons rapporté un plein panier d'iris à replanter dans les jardins. Et puis nous avons goûté le bonheur d'une promenade hivernale au bord du canal, à l'affût des oiseaux dans l'observatoire.

Au mois de mars, nous nous donnons donc rendez-vous en forêt de Phalempin afin de cueillir l'ail aux ours, que nous transformerons en pesto sur Lens.



### II. Dépouillement du sondage

Ferdinand a présenté sous forme de graphiques numérisés le résultat des sondages :

- 57 % des personnes intéressées par l'atelier glanage souhaitent une **rencontre trimestrielle**
- **Partage du savoir** : il y a autant d'intérêt porté au partage des **recettes** qu'aux **connaissances sur les plantes (43 %)** ; les **recettes de cuisine (67 %)** l'emportent sur celles de produits cosmétiques
- **Les centres d'intérêt** : **30 %** souhaitent acquérir des **connaissances** sur les **plantes** et les **champignons** ; 26 % souhaitent faire des sorties et 22 % découvrir des sites.
- **L'intérêt pour les champignons** : **39 %** souhaitent renouer avec les **connaissances de nos grands-mères** ; 23 % s'intéressent à l'aspect culinaire
- **L'intérêt pour les plantes** : le partage est équilibré entre les **connaissances de nos grands-mères**, les **vertus médicinales** et les **préparations culinaires (22 %)**
- **Les intérêts en cosmétique bio** : **75 %** des personnes souhaitent **acquérir des connaissances sur les propriétés des plantes** (plutôt que de fabriquer ces cosmétiques).
- **La transformation des plantes** : **47 %** des personnes s'intéressent à la **nutrition**, contre 40 % à la pharmacie
- **Les ateliers** : **58 %** souhaitent des **ateliers de formation** contre 42 % des ateliers de production ; **29 %** veulent des ateliers de formation sur la **transformation**
- **Les besoins en formation** se font sentir en part quasi égale sur la **fabrication pharmaceutique (34 %)** et la **fabrication des compléments alimentaires (33 %)**

### III. Bilan de la sortie précédente en forêt de Nieppe

L'herbier a échoué : les plantes laissées sous presse trop longtemps ont pourri. Il faut impérativement prévoir du papier buvard et un temps de séchage moins long.

Ferdinand a identifié les principaux champignons que nous avons récoltés lors de la dernière sortie.

## Sortie forêt de Nieppe



**coprin chevelu**

**cortinaire violet**

**vesse-de-loup**

**tramète versicolore**

### IV. Identification des plantes

Le fichier plantes s'est enrichi de trois fiches : le gayet gratteron ; le caille-lait ; la cataire. (cf. fichier joint).  
La fiche sur l'ail-des-ours est à l'état d'ébauche.

### Et depuis la dernière réunion...

Les nouvelles n'étant plus très fraîches, Gaël a eu le temps, entre deux, de se rendre à Phalempin. Chut !...

Ça pousse... L'ail n'attend plus que nous.



Déjà 280 gr. de récoltés !

**RENDEZ-VOUS en MARS**

