

LES NOUVELLES DU BOIS GOURMAND DU CHALONNAIS

INFOLETTRE 8 - DÉCEMBRE 2023



Les arbres perdent enfin leurs feuilles !

Et nous, nous avons repris des chantiers participatifs pour engager de nouvelles plantations grâce à l'aide du département via le "chèque arbre" : il nous a permis d'acheter de nouveaux plants d'arbres et arbustes pour créer un espace forestier plus dense côté Est.

Un grand merci à celles et ceux qui ont répondu à notre appel à dons de végétaux ! Nous avons déjà planté une bonne cinquantaine de plantes pérennes (surtout des aromatiques et des légumes perpétuels), tant dans les zones potagères que dans l'espace forestier.

Notre collecte reste ouverte pour de futures implantations jusqu'au printemps. Nous sommes présents sur le terrain chaque mardi matin en période scolaire et nous pouvons accueillir vos boutures, plantes vivaces comestibles à diviser, etc... Nous en prendrons grand soin !

RETOUR DES ÉCOLES AU BOIS GOURMAND

Chaque mardi matin en période scolaire, nous accueillons à nouveau, avec l'aide du DISP de la Mutualité 71, des classes des Prés Saint-Jean et du Plateau. Certes le ciel n'est pas toujours riant, mais pas au point de « doucher » l'enthousiasme des jeunes jardiniers.



Ils ont pu profiter des dernières récoltes de tomates et de rhubarbe, ont planté de nouveaux fraisiers en vue des dégustations du printemps prochain et participé aux activités (fabrication de nichoirs, jeux d'adresse, sensibilisation à la nature...). Les CM2 d'Anne Frank se mobilisent pour nous fabriquer des panneaux d'identification des végétaux. À suivre...



DATES À RETENIR...

3ème Assemblée Générale Vendredi 2 février à 19h

à la Maison des Associations

Printemps 2024

Événement autour de la cuisine partagée aux Prés Saint-Jean :

Le Bois Gourmand s'associe à plusieurs structures ou associations ainsi qu'aux habitants du quartier pour la réalisation de soupes et de boissons chaudes.

ESPACES COMESTIBLES DANS LE GRAND CHALON

En septembre, des bénévoles du Bois Gourmand ont participé à plusieurs rencontres organisées par le Grand Chalonnais, rencontres qui avaient pour objectif de créer des espaces comestibles sur le territoire, jardins, vergers ou forêts comestibles.

Nous y avons donc tenu toute notre place en présentant le Bois Gourmand et en bénéficiant de formations et échanges pilotés par l'association Pirouette Cacahuète.

PARTENARIAT PROMETTEUR AVEC « UNIS-CITÉ »

L'association « Unis-cités » de Chalon-sur-Saône et le Bois Gourmand

C'est déjà une histoire ancienne puisque depuis un an, des jeunes en service civique nous accompagnent régulièrement durant les animations avec les enfants.

Cette année, cette collaboration doit encore s'enrichir puisque des jeunes réunis sous le nom de « Médiaterre » doivent eux-mêmes animer des ateliers.



Retrouvez-nous !

<https://boisgourmand-chalonnais.org>

contact@boisgourmand-chalonnais.org

[@boisgourmand.chalonnais](https://www.facebook.com/boisgourmand.chalonnais)

Tout au long de l'année nous organisons des Chantiers participatifs d'entretien et de plantations. Dates envoyées par courriel. Tout le monde est bienvenu !

Le Sureau noir

Sambucus nigra Grand Sureau, Sureau noir



La fleur...

Le fruit

Arbre qui se déguste en deux temps :

- Au printemps : les fleurs au délicat parfum sont utilisées pour faire beignets, limonades, vins parfumés... Les enfants des écoles en ont assuré la cueillette au Bois Gourmand !
- En fin d'été : les baies, riches en vitamines A et C sont utilisées pour réaliser sirops, boissons, gelées, confitures associées à d'autres fruits. Il est préférable de les consommer cuites. Ne pas confondre le sureau noir, arbre comestible à tronc ligneux et le sureau hièble (ou yèble), Sambucus ebulus, plante herbacée toxique.