

Jeudi 05 avril les 5èmes A ont fait la connaissance d'Hélène Maes. Ancienne pharmacienne, celle-ci nous a appris pleins de choses sur les plantes comestibles (ou non!) de notre environnement. Nous n'avons pas eu besoin de chercher bien loin car autour du collège nous avons trouvé pleins de plantes comestibles. Ensuite nous avons confectionné une recette à base de fleur de plantain et de St Môret, servie sur du pain et sur des nombrils de Vénus. Nous remercions Hélène pour cette matinée découverte.

Exemples de plantes trouvées autour du collège:



La ficaire

Non comestible, non médicinale, légère toxicité.



La pâquerette

Fleurs et feuilles comestibles en salade, médicinales (tisane, huile de fleurs contre les coups et bosses, proche de l'arnica).



Le plantain lancéolé

Jeunes feuilles et boutons floraux comestibles, goût de champignon.

Feuille fraîche écrasée pour soulager les piqures d'ortie ou d'insectes, feuille sèche en tisane pour calmer la toux, les allergies, les maux d'estomac.