



Cueillette & cuisine de plantes sauvages

Les recettes créées à Villarceaux

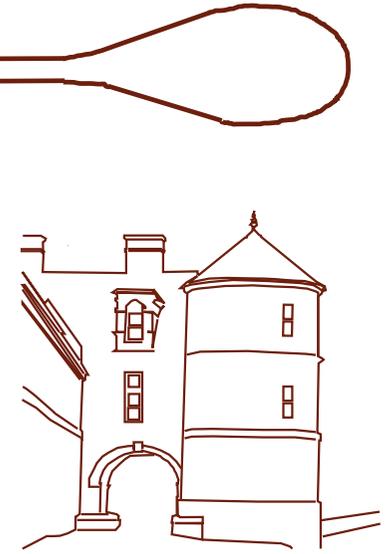
LES PESTOS ET FROMAGES FRAIS

Christiane Walter



La Bergerie de Villarceaux
Un territoire en expériences

Le Jardin du Naturaliste



CAUE⁹⁵

Cueillir et consommer des plantes sauvages

Manger des plantes sauvages comestibles suscite un engouement de plus en plus grand depuis quelques années. Cet intérêt est très probablement lié à la prise de conscience de la nécessité de protéger la nature, dont nous avons besoin pour vivre tout simplement. Tout comme la cueillette des champignons, la cueillette de plantes sauvages devient un objectif de balade dans la nature, un moment de détente et de ressourcement.

C'est grâce aux nombreux services que nous rendent les écosystèmes naturels que nous pouvons nous alimenter, respirer, boire, préserver notre santé, nous resourcer....

Les plantes sauvages présentent pour la majorité, des vertus médicinales. Beaucoup peuvent constituer, en complément de notre alimentation traditionnelle, de bons apports en protéines, vitamines et minéraux. L'avantage est qu'elles poussent spontanément, dans des milieux où toutes les conditions sont réunies pour qu'elles développent leurs qualités optimum. Elles constituent pour nous une ressource naturelle, précieuse et renouvelable.

Durant des millions d'années, du temps où l'homme était chasseur-cueilleur, ces plantes occupaient une place prépondérante dans son alimentation, place qui a disparu il y a 12 000 ans environ avec la sédentarisation et l'apparition de l'agriculture.

Aujourd'hui, se tourner à nouveau vers ce que la nature nous offre, devient un besoin pour de nombreuses personnes, afin de retrouver une qualité d'alimentation et de préserver leur santé.

Préserver les plantes sauvages, c'est bien sûr protéger tout le cortège d'espèces animales qui leur sont associées (oiseaux, insectes, reptiles, amphibiens, mammifères....) nécessaires à la pollinisation de nos fruits et légumes et à la régulation des espèces indésirables.

Cueillir et consommer des plantes sauvages comestibles, c'est aussi connaître celles qu'il ne faut pas cueillir ni consommer, soit en raison de leur toxicité, ou parce qu'elles sont rares, menacées ou protégées.

La cueillette de plantes sauvages doit se faire dans des lieux sains, dépourvus de pollution. Avant de les cuisiner, elles doivent être soigneusement lavées à l'eau vinaigrée (bicarbonate éventuellement). Le séjour dans l'eau doit toutefois être rapide afin de ne pas amoindrir leurs substances nutritives (sels minéraux et vitamines notamment).

Le CAUE du Val d'Oise organise chaque année des journées «cueillette et cuisine de plantes sauvages», en partenariat avec la Bergerie de Villarceaux et les amis du Domaine de Villarceaux. L'intervenant, Olivier Tranchard, botaniste et naturaliste, accompagne ces journées, dans une démarche de découverte des plantes sauvages et d'ateliers culinaires créatifs.

Retrouver les dates des prochains ateliers : www.caue95.org

Sur le site du Domaine de Villarceaux

Protégé au titre des monuments historiques depuis 1941, le domaine de Villarceaux est devenu (au milieu des années 1980), la propriété de La Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme. Sa priorité fut de préserver l'identité du coeur historique de Villarceaux (parcs et châteaux) et l'affecter en priorité à un usage dans l'intérêt du public.

C'est ainsi qu'en 1989, la fondation signa avec la Région Ile de France, un bail amphitétotique de 99 ans, lui conférant la gestion des châteaux et de leurs parcs. Le domaine fut alors ouvert au public : des visites libres et guidées, des grandes manifestations culturelles sont organisées par la région. Il est également le lieu d'activités et de manifestations culturelles développées par les associations locales «La Source», «Les Amis du Domaine de Villarceaux», et l'Oecocentre de la Bergerie.

400 hectares de terres agricoles composées de champs céréaliers, de pâturages, parcelles en agroforesterie, maraîchage, exploités biologiquement; 250 hectares de forêts; un golf de 110 hectares; deux châteaux dans le parc enclos d'un mur, constituent ce territoire d'un seul tenant, entre vallée et plateau agricole.

Des paysages et des milieux diversifiés cohabitent, offrant des vues sublimes depuis les points hauts, vers les parcs où les nombreuses sources et plans d'eau enchantent le regard et rafraichissent les visiteurs venus de toute l'Ile de France et même au-delà.



Cette manifestation «Cueillette et cuisine de plantes sauvages» à Villarceaux, est née d'un partenariat entre l'Oecocentre de la Bergerie, les Amis du Domaine de Villarceaux et le CAUE du Val d'Oise, en 2014. Deux journées par an sont organisées, une au printemps, une en automne, en présence d'Olivier Tranchard, jardinier, botaniste et naturaliste.

Ces journées sont chaque fois l'occasion pour les participants, de découvrir ou redécouvrir les splendides paysages et les milieux écologiques du domaine de Villarceaux, tout en apprenant à reconnaître les plantes sauvages comestibles et toxiques, ainsi que celles qui sont rares et protégées et qui doivent juste être observées dans leur milieu.

Les ateliers - cuisine se déroulent en équipes. Chaque équipe a pour mission d'inventer une ou plusieurs recettes.

En fin de journée, un buffet est dressé avec l'ensemble des plats qui ont été préparés et c'est autour d'un verre de l'amitié que chacun se régale en révélant les recettes élaborées collectivement et les petites astuces qui ont été testées avec les conseils d'Olivier, l'une pour donner une saveur particulière, l'autre pour l'association des cou-

leurs, des plantes ou des textures etc. Les recettes sélectionnées sont très simples à élaborer, elles représentent la diversité et la richesse créative des participants.

Le Domaine de Villarceaux



L'oocentre de la bergerie



La ferme de la bergerie et les terres agricoles



GAEC de la Comté-maraîchage



Le domaine du château



Les organisateurs



Patrick Monin, Président des Amis du Domaine de Villarceaux



Christiane Walter, éco-conseillère au CAUE du Val d'Oise



Veronique Doutreleau, Directrice de l'Oecocentre de la bergerie, de Villarceaux, de 2011 à 2017



Françoise Belencontre, membre des Amis du Domaine de Villarceaux

L'intervenant



Olivier Tranchard, botaniste, naturaliste, pépiniériste, Le jardin du Naturaliste.



CAUE 95 - «Cueillette et cuisine de plantes sauvages» : Les recettes créées à Villarceaux

Pestos et fromages aux herbes de printemps



Toasts apéro

p.8



Apéritif-canapé spécialités fromagères

p.9



Canapés de fromages

p.10



Fromage à la Villarceaux

p.10



Tzatziki aux plantes sauvages et fromage frais à l'ail des ours

p.11



Pesto aux plantes sauvages

p.12



Pestos en tous genre

p.13



Makis de fromage frais aux herbes sauvages

p.14

Toasts apéro



«toasts apéro (1)», 23 avril 2017

• Pesto d'ortie et ail des ours

Plantes sauvages

- Ail des ours (21g)
- Ortie (21g)
- Brocolis sauvage (6g)

• Pesto de roquette

Plantes sauvages

- Roquette sauvage (24g)
- Oseille des prés (5g)
- Moutarde des champs (5g)
- Brocolis sauvage (7g)

Ingrédients

- Huile d'olive (1 tasse à café)
- sel

Préparation

- 1) Laver les plantes
- 2) Les mixer avec l'huile et le sel

Tartiner le pesto sur des tranches de pain et dégustez !



«toasts apéro (2)», 23 avril 2017

• Fromage 1

Plantes sauvages

- Roquette sauvage (11g)
- Moutarde des champs (8g)

Ingrédients

- 1 fromage de chèvre frais

• Fromage 2

Plantes sauvages

- Plantain (7g)
- Lierre terrestre (4g)

Ingrédients

- 1 fromage frais de vache

Préparation

- 1) Laver les plantes
- 2) Les mixer avec l'huile et le sel

Tartiner le pesto sur des tranches de pain et dégustez !

Apéritif-canapés, spécialités fromagères



«Apéritif-canapés, spécialités fromagères», 7 avril 2019

Plantes sauvages (70 g)

Recette 1

- moutarde des champs, brocolis sauvage, oseille des prés

Ingrédients

- 1 fromage frais à tartiner (vache)

Recette 2

- ail des ours, pimprenelle, fleurs de cardamine des prés

Ingrédients

- 1 fromage frais de chèvre

Recette 3

- cerfeuil des haies, roquette sauvage

Ingrédients

- 1 fromage frais à tartiner (brebis)

Recette 4

- oseille des prés, lierre terrestre, capselle bourse à pasteur

Ingrédients

- 1 fromage frais de chèvre

Préparation

- 1) laver les plantes dans l'eau vinaigrée
- 2) Faire des compositions à base de 3 plantes
- 3) ciseler les plantes
- 4) mélanger les différentes compositions de plantes avec du fromage
- 5) Tartiner sur du pain de mie complet ou du pain de campagne
- 6) Découper les tartines en petits canapés

Décorer avec des fleurs de cardamine et moutarde

Canapés de fromage



«Canapés de fromage», 12 avril 2015

Ingrédients et plantes sauvages

- Saint-Moret, menthe à feuilles ronde, Ail des vignes, violettes, graines de tournesol
- Saint-Moret, épiaire des bois, Ail des vignes, Lierre terrestre, noix
- Saint-Moret, ail des vignes et menthe aquatique
- Saint-Moret, plantain lancéolé, ail des vignes, graines de lin
- Saint-Moret, ail des vignes, boutons de pissenlit au vinaigre

Préparation

- 1) Laver les plantes
- 2) Tartiner les canapés de Saint Moret

décorer avec les plantes et autres ingrédients

Fromage à la Villarceaux



«Fromage à la Villarceaux», 12 avril 2015

Plantes sauvages

- Alliaire, épiaire des bois, plantain lancéolé, pimprenelle, ail des vignes

Ingrédients

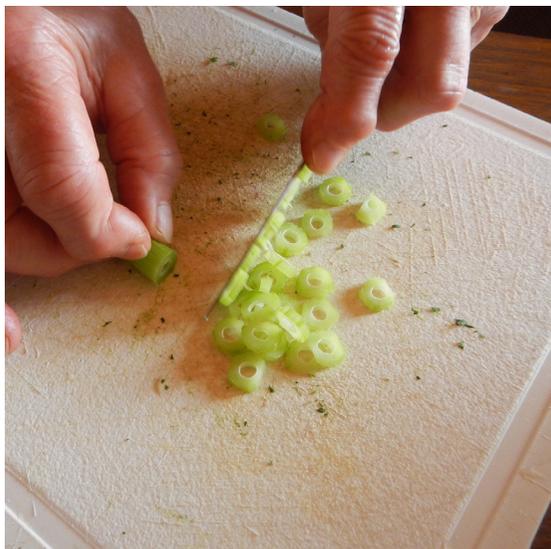
- 400 g de Fromage de chèvre frais

Préparation

- 1) Laver les plantes à l'eau vinaigrée aditionnée d'1c à café
- 2) Ciseler finement les herbes au couteau (l'équivalent d'un bol)
- 2) Mélanger avec le fromage

Tartiner des morceaux de pain et décorer avec des pâquerettes, violettes, pimprenelle ou autres.

Tzatziki aux plantes sauvages et Fromage à l'ail des ours



«Fromages frais aux herbes», 22 avril 2018

• Tzatziki aux plantes sauvages

Plantes sauvages

- Chardon crépu (1 tige)
- Ail des ours (1 poignée)
- Cardamine des prés (1 petite poignée)
- petite pimprenelle (1 poignée)

Le goût de la petite pimprenelle et la texture du chardon rappellent le concombre du tzatziki

Ingrédients

- 2 yaourts de brebis
- 1 c. à soupe huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

- 1) laver et égoutter les plantes,
- 2) Hacher finement la cardamine et l'ail des ours
- 3) Eplucher et couper en petits morceaux le chardon crépu
- 4) Mélanger avec le yahourt, saler, poivrer

• Fromage à l'ail des ours

Plantes sauvages

- Ail des ours (1 grosse poignée)

Ingrédients

- 1 boîte de saint Moret
- 1 c. à soupe huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

- 1) Laver et égoutter les plantes,
- 2) Les mixer avec le fromage

Servir avec des tranches de pain grillé

Pestos aux plantes sauvages



«Pesto aux plantes sauvages», 12 avril 2015

• Pesto d'ortie et alliaire

Ingrédients

- Raisins secs, noisettes, amandes
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Préparation

- 1) Laver les plantes
- 2) Broyer au mixeur les plantes avec 50 g de mendian (raisins secs, noisettes, amandes)
- 3) Mélanger le tout avec 3 c à soupe d'huile d'olive, une pincée de sel et de poivre

• Pesto d'ortie, lierre terrestre, épiaire

Ingrédients

- 1/2 crottin de chèvre
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Préparation

- 1) Laver et broyer les plantes au mixeur
- 2) Mélanger le tout avec 1/2 crottin de chèvre, 3 c à soupe d'huile d'olive, une pincée de sel et de poivre

Tartinier le pesto sur des morceaux de pain et décorer avec des fleurs de coucou (primevère officinale)

Pestos en tous genre



«Pestos en tous genres», 16 avril 2016

- Pesto d'oseille, achillée, origan, épiaire, bourrache

Ingrédients

- Graines de tournesol
- Fromage de brebis (feta)
- Huile d'olive
- sel

- Pesto de roquette sauvage

Ingrédients

- Roquefort
- Huile d'Olive

- Pesto d'ortie et ail des ours

Ingrédients

- Chèvre
- Huile d'Olive
- Noisettes
- Noix
- Sel

Préparation

- 1) Laver et mixer les plantes avec de l'huile d'olive et du sel
- 2) Rajouter le fromage, les graines ou les fruits secs mixés selon la recette
- 3) Mélanger le tout

Tartinier le pesto sur des tranches de pain grillé, en répartir à part dans de petits récipients, dresser le tout sur un plat et décorer avec des fleurs (coucou, violettes, pissenlit...)

Makis de fromage frais aux herbes sauvages



«Makis de fromage frais aux herbes sauvages», 16 avril 2016

Plantes

- Bourrache, moutarde des champs, lierre terrestre, fleurs de pissenlit, feuilles de coquelicot, oseille, plantain, menthe, fleurs de violettes, pâquerettes.

Ingrédients

- Fromage de chèvre frais (1 crottin ou 1/2 brique)
- Fromage frais (1 paquet de St Moret)
- 40 à 50 g de raisins secs
- 20 à 30 g de pignons de pin

Préparation

- 1) Laver les feuilles et les fleurs, les ciseler
 - 2) Ecraser les pignons et les raisins
 - 3) Mélanger ces 2 préparations avec le fromage dans un saladier, ajouter un peu de poivre, un peu de gingembre (facultatif)
 - 4) Enrouler un peu de fromage dans une feuille de plantain lancéolé et piquer avec un cure-dent.
- Si la préparation est trop liquide, étaler du fromage sur des toasts et décorer avec des fleurs (violette, bourrache, pâquerette)

Servir très frais

Pestos et fromages aux herbes d'automne



Fromage chèvre brebis aux herbes



Fromage frais de vache aux herbes



Canapés divers



Méli mélo de pestos



Pesto aux orties



Pestos en tous genre



Roulé boulé coloré de fromage



Canapés impressionnistes

Fromages chèvre brebis aux herbes



«Fromage aux herbes», 12 octobre 2014

- Chèvre frais, orties
- Plantes sauvages
- une poignée d'orties

Ingrédients

- un chèvre frais entier
- une cuillère à soupe d'huile d'olive
- une demi-échalotte

- Roquefort, menthe, origan

Plantes sauvages

- une poignée de chaque plante

Ingrédients

- roquefort (1/2)
- 1 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée d'amandes

Préparation

- 1) Laver les plantes à l'eau vinaigrée additionnée d'1 C à café de bicarbonate de soude
- 2) Mixer les plantes avec le fromage et le reste des ingrédients
- 3) ajouter l'huile d'olive

Tartiner les fromages sur des morceaux de pain

Fromage frais de vache aux herbes



«Fromage frais aux herbes», 27 septembre 2015

Plantes sauvages

- 1 petite poignée de Plantain
- 1 petite poignée de Roquette

Ingrédients

- 1/2 Saint-Moret
- 1/2 poignée de Noisettes hachées

Préparation

- 1) Nettoyer les plantes avec du vinaigre, les sécher, puis les hacher et les mélanger.
- 2) Hacher les noisettes
- 3) Ajouter le fromage frais et mélanger
- 4) Etaler le tout sur du pain

Décorer avec des fleurs (trèfle rose, mauve)

Canapés divers



«Fromage frais aux herbes», 10 septembre 2017



• Canapés pissenlit Plantes sauvages

- Pissenlit
- Cerfeuil des haies
- Menthe

• Canapés plantain Plantes sauvages

- Origan
- Plantain lancéolé

• Canapés achillée Plantes sauvages

- Achillée millefeuille

• Canapés oseille Plantes sauvages

- Cerfeuil des haies
- Oseille des prés

Plantes du jardin

- Sariette

Ingrédients

- 2 c à soupe de Saint-Moret
- 1 Yaourt de chèvre
- chèvre frais
- sel, poivre
- curcuma
- vinaigre balsamique
- raisins secs

Préparation

- 1) Laver les plantes (eau, vinaigre et bicarbonate) et couper très finement les feuilles
- 2) Mélanger dans un bol, 2c à soupe de Saint-Moret avec 1 yaourt de chèvre et 1c à café de chaque plante
- 3) Saler, poivrer, ajouter des épices au choix (curcuma...)

Tartinier sur des tranches de pain de mie
Décorer avec des fleurs (trèfle, pissenlit) ou des feuilles entières (lierre terrestre)

Méli mélo de pestos



«Méli mélo de pestos», 12 octobre 2014

Plantes sauvages

- 1 poignée de chaque plante

• Pesto de berce

Ingrédients

- 1 cuillère à café de Faînes décortiquées et grillées
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café d'échalotte
- 1/2 cuillère à café de sel

• Pesto d'épiaire des bois

Ingrédients

- 1 cuillère à café de Faînes décortiquées et grillées
- 1 cuillère à café d'huile de tournesol
- 1/2 cuillère à café d'ail
- 1/2 cuillère à café de sel

• Pesto de pariétaire, plantain et fromage frais

Ingrédients

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de Saint-Moret
- 1/2 cuillère à café de sel

Pesto aux orties



«Pesto aux orties», 12 octobre 2014

• Pesto d'ortie

Plantes sauvages

- 1 cuillère à café de Faînes décortiquées et grillées

Ingrédients

- 1 cuillère à café d'huile de tournesol
- 1/2 cuillère à café d'ail
- 1/2 cuillère à café d'échalotte
- 1/2 cuillère à café de sel

• Pesto d'ortie et fromage frais

Plantes sauvages

- 1 cuillère à café de Faînes décortiquées et grillées

Ingrédients

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de Saint-Moret
- 1 cuillère à café de sel + poivre

Préparation

- 1) Laver puis hacher les plantes
- 2) Hacher l'ail, l'échalotte, les faînes grillées (selon la recette)
- 3) Mélanger le tout avec l'huile
- 4) Assaisonner

Répartir chaque pesto dans une coupelle, servir avec des morceaux de pain

Pestos en tous genres



«Pestos», 27 septembre 2015



• Pesto d'ortie, origan moutarde des champs

Ingrédients

- Noix
- Ail
- Fromage frais de vache
- Sel, poivre
- Citron
- Huile de tournesol

• Pesto d'origan, pissenlit, moutarde des champs

Ingrédients

- Tome de brebis
- Huile d'Olive
- Noisettes
- Sel
- Citron

• Pesto de pimprenelle, plantain, pissenlit

Ingrédients

- Yahourt de brebis
- Huile d'olive
- Fromage de chèvre

Préparation

- 1) Laver et mixer les plantes
- 2) Mixer les ingrédients
- 3) Mélanger le tout

Tartiner le pesto sur des tranches de pain

Roulé boulé coloré de fromage



«Roulé boulé coloré de fromage», 27 septembre 2015

Plantes

- 1 branche ou 2 de toutes les plantes en mélange (selon récolte), y compris les baies et les fleurs

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100g de Fromage de chèvre frais
- 100g de Roquefort
- 100g de Feta

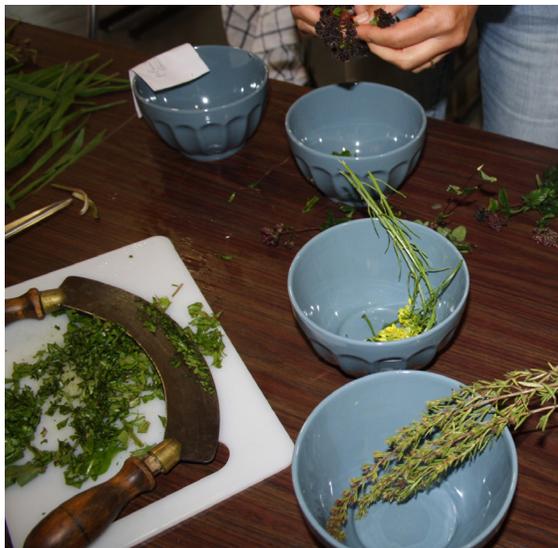
Préparation

- 1) Couper très menu chaque herbe, chaque fleur et chaque baie
- 2) Former des boules avec chaque fromage
- 3) Rouler les boules dans les herbes

Variante :

Mélanger chaque fromage avec des herbes puis former des boules

Canapés impressionnistes



«Canapés fleurés en roulade (ou canapés impressionnistes)», 10 septembre 2017

Plantes sauvages

Un peu de :

- Plantain lancéolé
- Bourrache
- Luzerne
- Origan
- Moutarde des champs
- fleurs de trèfles
- mauve

Ingrédients

- 1 barquette de Saint-Moret
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Mélanger avec le fromage, une poignée de plantes en mélange
- 2) Aplatir les tranches de pain de mie, y déposer des feuilles de plantain puis un tapis de fromage aux fleurs
- 2) Rouler l'ensemble et serrer dans un film plastique
- 3) Mettre au frigidaire ou au congélateur
- 4) Quand les rouleaux sont bien durs, couper en tranches

Cela donne des canapés impressionnistes !



CAUE 95 - «Cueillette et cuisine de plantes sauvages» : Les recettes créées à Villarceaux

Bibliographie

- COUPLAN François, STYNER Eva, **Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques**, Paris-Neufchâtel, Editions Delachaux & Niestlé, 2013
- FITTER Richard, FITTER Alastair, **Guide des fleurs sauvages**, 7ème édition revue et corrigée, Paris-Neufchâtel, Editions Delachaux & Niestlé, 2009
- LIEUTAGHI Pierre, **Le livre des bonnes herbes**, Arles, Editions Actes Sud, 2011
- MACHON Nathalie (Dir.), **Sauvages de ma rue. Guide des plantes sauvages des villes de la région parisienne**, Paris, Muséum national d'histoire naturelle/ Editions Le Passage, 2011
- MACHON Nathalie (Dir.), **Sauvages de ma rue. Guide des plantes sauvages des villes de France**, Paris, Muséum national d'histoire naturelle/ Editions Le Passage, 2012
- PAUME Marie-Claude, **Sauvages et comestibles. Herbes, fleurs et petites salades**, Aix-en-Provence, Edisud, 2005.
- BISSEGGER Meret, **La cuisine des plantes sauvages**, Editions Ulmer, 2012
- COUPLAN François, **Les belles vénéneuses, plantes sauvages toxiques, Encyclopédie des plantes comestibles de l'Europe, volume 3**, Editions Equilibres Aujourd'hui, 1998
- COUPLAN François, **Le régal végétal, plantes sauvages comestibles, Encyclopédie des plantes comestibles de l'Europe, volume 1**, Editions Equilibres Aujourd'hui, 1998
- COUPLAN François, **La cuisine sauvage, plantes sauvages comestibles, Encyclopédie des plantes comestibles de l'Europe, volume 2**, Editions Equilibres Aujourd'hui, 1992
- DUCERF, Gérard, **L'encyclopédie des plantes bio-indicatrices alimentaires et médicinales, guide de diagnostic des sols, volume 1, 4ème édition**, Editions Promonature, 2014.



Conseil d'Architecture d'Urbanisme et de l'Environnement du Val d'Oise
BP 40163 - Pontoise
95304 Cergy-Pontoise cedex
Tél - 01 30 38 68 68 - Fax - 01 30 73 97 70
site : www.caue95.org - mail : caue95@caue95.org

Le Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement du Val d'Oise est une association départementale, qui a pour vocation la promotion de la qualité architecturale, paysagère et environnementale. Il a pour objectifs d'accompagner les collectivités et les habitants dans la définition et la concrétisation de leurs projets, de partager une culture de la qualité de l'architecture, de l'urbanisme et des paysages, de valoriser le patrimoine naturel et urbain qui constitue les ressources du projet local.



13 rue du Clos de l'Isle
95710 Chaussy
Tél - 06 72 92 65 09
site : www.amisdevillarceaux.fr
mail : amisdevillarceaux@gmail.com

L'association contribue sous plusieurs formes, à promouvoir l'image de Villarceaux, à favoriser les échanges entre public, associations et institutions, à jouer le rôle de relais entre les différents acteurs du Domaine de Villarceaux. Elle peut aussi avoir un rôle fédérateur sur des projets ponctuels ou à long terme.

La Bergerie de Villarceaux

95710 Chaussy
Tél - 01 34 67 08 80
site : www.bergerie-villarceaux.org
mail : contact@bergerie-villarceaux.org

Ouverte à tous les publics, la bergerie place le dialogue et l'échange au cœur de ses préoccupations, dans l'objectif d'améliorer les transitions agricole, alimentaire et énergétique. L'homme est au centre de ces transitions, afin d'avancer collectivement vers une économie sociale et solidaire pertinente.

Le Jardin du Naturaliste

36 Bis rue Dufour Lebrun
60590 Talmontiers
Tél - 09 74 56 35 48
site : www.olivier-tranchard.fr
mail : olivetc@free.fr

Micro-entreprise basée sur le conseil, la formation en gestion différenciée, la création et l'entretien de jardins sauvages et pédagogiques, l'animation. Pépinière de plants et graines d'espèces locales à Talmontiers.



Conseil d'Architecture d'Urbanisme et de l'Environnement du Val d'Oise

BP 40163 - Pontoise

95304 Cergy-Pontoise cedex

Tél - 01 30 38 68 68 - Fax - 01 30 73 97 70

site : www.caue95.org - mail : caue95@caue95.org