



AVIS DE RECHERCHE EN BRETAGNE

4 PLANTES INVASIVES DANGEREUSES POUR MA SANTÉ

COMMENT LES RECONNAÎTRE ? QUE FAUT-IL FAIRE ?



L'AMBROISIE À FEUILLES D'ARMOISE



LE RAISIN D'AMÉRIQUE



LA BERCE DU CAUCASE



LE DATURA STRAMOINE

L'AMBROISIE À FEUILLES D'ARMOISE



SIGNEZ-LA !

Comment reconnaître la plante ?

- Tige : ronde, pleine et poilue.
- Feuilles : de la même couleur sur les deux faces, divisées en plusieurs lobes jusqu'à la nervure centrale, extrémité fine et pointue.
- Fleurs : vertes en forme de cloches réunies en grappe au sommet de la plante.

Quels risques pour ma santé ?

- Pollen très allergisant.

Comment agir ?

- Ne pas laisser fleurir.
- Arracher en portant des gants avant la floraison.

LE RAISIN D'AMÉRIQUE



SIGNEZ-LA !

Comment reconnaître la plante ?

- Tige : creuse, rougeâtre.
- Feuilles : à court pétiole, ovales et lancéolées.
- Fleurs : en grappes dressées, blanches à 5 pétales.
- Fruits : baies de 1 cm devenant pourpres à noires.

Quels risques pour ma santé ?

- Plante et baies très toxiques après ingestion.

Comment agir ?

- Ne pas consommer.
- Ne pas laisser grainer.
- Arracher à la bêche.

LA BERCE DU CAUCASE



SIGNEZ-LA !

Comment reconnaître la plante ?

- Très grande taille : de 3 à 5 m de haut.
- Feuilles : composées, profondément découpées pouvant atteindre 1 m.
- Ombelles : blanche, jusqu'à 50 cm de diamètre.
- Tige : robuste, creuse, cannelée, tachetée de pourpre.

Ne pas confondre avec la berce commune !

Quels risques pour ma santé ?

- Provoque de très graves brûlures.

Comment agir ?

- Ne pas toucher.
- Ne pas laisser grainer.
- Arracher à la bêche en se protégeant (gants, combinaison, bottes, visière).

LE DATURA STRAMOINE



SIGNEZ-LA !

Comment reconnaître la plante ?

- Taille : de 40 cm à 1 mètre de haut.
- Feuilles : irrégulièrement dentées avec un long pétiole.
- Fleurs : blanches, solitaires, en forme d'entonnoir plissé de 6 à 10 cm.
- Fruit : sphérique recouvert de nombreuses épines.

Quels risques pour ma santé ?

- Plante et graines très toxiques après ingestion.

Comment agir ?

- Ne pas consommer.
- Ne pas laisser grainer.
- Arracher avant la floraison.



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2019

SEMAINE NUMERO «47»

PAROLE DE JARDINIER

Vendredi nous sommes allés au Casci (Centre d'Action Sociale, Culturelle et d'Insertion) de Plouézec assister à une conférence sur les plantes invasives. C'est à dire exotiques et envahissantes.

Mardi nous aurions dû faire une balade à l'abbaye de Beauport pour nous montrer dans l'environnement les plantes invasives pour les reconnaître. La pluie et le mauvais temps nous a fait repousser cette visite en plein air.

cette promenade est reportée avant la fin de l'année.

Si ce sujet vous intéresse, n'hésitez pas à venir

Le jeudi 21/11/19. *Vous êtes invités pour la visite d'une exposition à l'ESAT sur les plantes invasives Sujet qui nous touche tous...*



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



Composition de votre panier semaine «47» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1.5kg de pdt Maiwen	3€
1kg de poireaux	3€
150g de mâche	1.58€
500g de poivrons	2€
250g d'épinards	1.32€
Valeur du panier	10.90€

Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
200g de mâche	2.10€
2kg de pdt Maiwenn	4€
1.5kg de poireaux	4.50€
600g de poivrons	2.50€
500g d'épinards	2.65€
Valeur du panier	15.75€





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine, « Roulés d'épinards aux saumon et Boursin »

Ingrédients : -500g d'épinards, -5 œufs, -1 Boursin à température ambiante, -200g de saumon fumé.

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C

Cuire et égoutter les épinards

Dans un saladier battre les œufs en omelette ajouter les épinards à la préparation verser ceci sur une plaque avec des rebords puis enfourner à 210°C pendant 25 à 30 minutes après la cuisson étaler le Boursin à l'aide d'une spatule et recouvrir de tranches de saumon.

Rouler le tout très serré et rouler d'un film alimentaire mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Bon appétit !!!!