



CUEILLETTE DU TILLEUL

Groupe minimum de 10 personnes

Outre la tisane aux propriétés relaxantes et calmantes, saviez-vous que l'on peut consommer les feuilles de tilleul en salade et ses boutons floraux à la place des câpres ? Ses fruits contiennent une graine au goût d'amande, source de lipides. Et le bois d'aubier, la partie "vivante", permet de drainer et a un effet antispasmodique.

Vous vous donnez rendez-vous à Bournel pendant la floraison des tilleuls, pour une cueillette exceptionnelle et un atelier d'apprentissage et de préparation de remèdes naturels et autres délices étonnants que nous offre le tilleul.