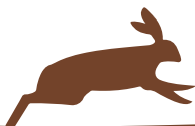
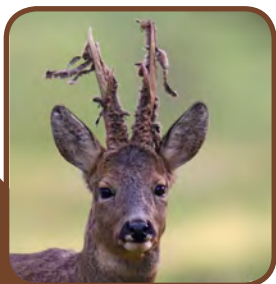


2017

Sorties nature et gourmandes...



Agenda des sorties

Janvier

28 - Suivez les traces page 4

Février

10, 11 et 12 - Journées Mondiales des Zones Humides 4

15 - Atelier brico-nature / nichoir à mésange 4

18 - La taille fruitière 4

17, 21 - Made in Angers / visite d'entreprise 4

24 - Soirée bécasse 5

Mars

4 - Loire propre 5

17 - Du côté de l'eau ou de la terre 5

18 - Atelier taxidermie 5

24 - Soirée débat à Angers 5

Avril

8 - A coup de greffoir 6

12 - Atelier brico-nature / nichoir à insectes 6

22 - Oiseaux d'eau 6

Mai

20 - Plantes aromatiques et médicinales 6

Juin

Photo nature 6

9 - Du côté de l'eau ou de la terre 7

11 - Journée nature junior / grande journée festive ! 7

17 - Paye tes dettes, paye tes dettes... 7

17 - Faune sauvage 7

Juillet

8 - L'arbre aux papillons 7

12 - Atelier brico-nature / fabriquer son arc 8

19 - Sortie trappeur à Saint-Paul-du-Bois 8

19 - Redoutable libellule ! 8

20 - La fauche sur l'Île Saint-Aubin 8

22 - Hélène et les abeilles 8



Août

15 - Fête de la chasse à Breil	9
25 - A coup de serres	9
26 - Sur son arbre perché...	9
29 - Le jour de la nuit	9

Septembre

1 - Minute papillon !	9
9 - Castor ou ragondin ? / Chalonnes-sur-Loire	10
Du 18 au 22 - La semaine du brame / La Breille-les-Pins	10

Octobre

21 - Les champignons	10
28- Aquarelle naturaliste	10

Novembre

1 - Suivez les traces	10
4 - Faune Sauvage	11
24 - Soirée bécasse	11

Décembre

16 - Deux ateliers brico-nature : couronne de Noël	11
--	----



Sortie proposée sur le site de la Réserve naturelle régionale aux Basses Brosses, à Bouchemaine.

Toutes les sorties sont gratuites et se terminent par une dégustation !

Inscriptions (obligatoires) et renseignements :

02 41 72 15 00

OU

asso.faunesauvage@chasse49.fr



Suivez les traces

samedi 28 janvier de 15h à 17h

En promenade, vous apercevez régulièrement des traces au sol mais vous ne savez pas forcément les identifier. Cette sortie est faite pour ça ! Après cette mini formation sur l'ichnologie, vous serez incollable.

Dégustation de saucisson de chevreuil




Journées Mondiales des Zones Humides

Les 10,11 et 12 février - Angers

L'association PEGAZH (étudiants en gestion des zones humides) organise ces journées aux salons Curnonsky à Angers. Pendant trois jours, le public sera invité à participer à des conférences-débats, tables rondes et à rencontrer des professionnels des zones humides. Un concours photos sera organisé, des sorties naturalistes seront proposées ainsi que des animations pour les enfants.



Atelier brico-nature / nichoir à mésange

Mercredi 15 février de 15h à 17h 

Les mésanges font partie des oiseaux qui nichent dans les cavités. Il est possible d'avoir un couple de mésanges nichant dans son jardin. Venez donc fabriquer un nichoir que vous rapporterez chez vous !

Dégustation de confiture de fruits sauvages



La taille fruitière

Samedi 18 février de 15h à 17h

L'association « Les Croqueurs de pommes » et ses bénévoles sont fins connaisseurs en conduite de fruitiers. Si vous souhaitez vous améliorer en taille, si vous souhaitez avoir plus de fruits dans vos arbres, venez à cette sortie. Vous pourrez y poser toutes vos questions.

Dégustation de saucisson de chevreuil



Visite d'entreprise

Vendredi 17 février et mardi 21 février de 10h à 12h ou de 15h à 17h



La Maison des chasseurs ouvre ses portes pour une visite des locaux et une présentation de son fonctionnement. La chasse en Maine-et-Loire, c'est 600 emplois directs ou induits, et non délocalisables. Inscription à l'Office de tourisme d'Angers au 02 41 23 50 00 (payant).

Dégustation de saucisson de chevreuil.



Soirée bécasse

Vendredi 24 février de 19h30 à 22h

La bécasse des bois hiverne chez nous et passe ses nuits à vermiller dans les prairies. Venez découvrir le suivi de cette espèce et son baguage. Partie en salle et sortie nocturne sur le terrain.

Dégustation de saucisson de cerf



Loire propre

J'aime la Loire.
PROPRE



Samedi 4 mars de 8h30 à 11h30

Faites une action civique et de protection de l'environnement. Donnez une matinée et venez nettoyer la Loire de ses déchets. Pour connaître les lieux de rendez-vous :

www.fleuvesetrivierespropres.fr - 6 points de rendez-vous en Anjou !

Du côté de l'eau ou de la terre

Vendredi 17 mars de 20h à 22h

La vie dans l'eau et la vie sur terre sont les deux vies des amphibiens. Les grenouilles et tritons se partagent entre ces deux éléments au cours des saisons. Venez découvrir ce rythme particulier au cours de cette soirée au réveil du printemps.

Dégustation de terrine de ragondin et terrine de brochet



Atelier taxidermie

Samedi 18 mars de 15h à 17h

Venez découvrir la naturalisation des animaux avec un taxidermiste professionnel. Une démonstration sera faite sur un animal et vous apprendrez à donner une forme, utiliser les bons matériaux et les bons produits.

Dégustation de terrine de faisán

Soirée débat à Angers

Vendredi 24 mars de 20h à 22h - salle Daviers

Randonneurs, cyclistes, chasseurs, cavaliers, tous concernés par la nature ? Venez participer à cette soirée débat en partenariat avec les Comités Régionaux de randonnée pédestre, de cyclotourisme, de randonnée équestre et de la chasse. Présentation d'actions de préservation de la nature, débats et échanges avec la salle.



A coup de greffoir

Samedi 8 avril de 15h à 17h

Il existe des milliers de variétés de pommes, de poires, d'abricots, de pêches, etc. Toutes ces variétés ont été sélectionnées au fil des siècles pour leur goût, leur couleur ou leur résistance aux maladies. Venez apprendre à greffer un arbre fruitier avec les « Croqueurs de pommes ».

Dégustation de terrine de lièvre



Atelier brico-nature / nichoir à insectes

Mercredi 12 avril de 15h à 17h 

Certains insectes sont des prédateurs d'autres insectes dits « ravageurs ». Il est possible de favoriser la présence de ces insectes prédateurs. Construire un abri permettra donc aux coccinelles, chrysopes et forficules de coloniser votre jardin.

Dégustation de saucisson de chevreuil



Oiseaux d'eau

Samedi 22 avril de 15h à 17h

Cette grande famille rassemble les canards, les oies, les bécassines, les hérons, les poules d'eau et bien d'autres encore. Venez les observer.

Dégustation de terrine de canard colvert

Plantes aromatiques et médicinales

Samedi 20 mai de 15h à 17h

Matthieu Chassaing, enseignant au Lycée du Fresne, est spécialiste des plantes aromatiques et médicinales. Venez découvrir cette nouvelle sortie avec ce passionné.

Dégustation de confitures de fruits sauvages



Photo nature

La date sera fixée ultérieurement, en juin de 15h à 17h

Jean-Paul Gislard, photographe professionnel, est notre partenaire depuis de nombreuses années. Venez sur le terrain et en salle découvrir son travail et prendre ses astuces pour réaliser de beaux clichés. Vous pouvez apporter votre appareil photo.

Dégustation de saucisson de canard colvert



Du côté de l'eau ou de la terre

Vendredi 9 juin de 20h30 à 22h30

La vie dans l'eau et la vie sur terre sont les deux vies des amphibiens. Les grenouilles et tritons se partagent entre ces deux éléments au cours des saisons. Venez découvrir ce rythme particulier au cours de cette soirée.

Dégustation de terrine de ragondin et terrine de brochet

Journée nature junior grande journée festive !



Dimanche 11 juin de 10h à 17h

De la pêche, du tir à l'arc, l'observation du soleil, des ateliers bricolage, de l'apiculture et bien d'autres activités seront proposés pour cette grande journée festive. C'est une journée spéciale famille où les activités sont destinées aux enfants.

Programme disponible sur www.fedepeche49.fr

Paye tes dettes, paie tes dettes...

Samedi 17 juin de 10h à 12h - Angers, Île St-Aubin

C'est le chant de la caille des blés. Venez découvrir cet oiseau discret et participez à une opération de baguage, pour le suivi des populations.

Dégustation de saucisson de canard colvert



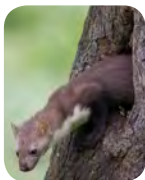
Faune sauvage



Samedi 17 juin de 15h à 17h

Les animaux sauvages nous entourent, ils fuient la plupart du temps mais, parfois, certains se laissent observer. Le long du parcours de découverte de la biodiversité de la Maison des chasseurs, vous pourrez peut-être apercevoir un animal caché.

Dégustation de terrine de lièvre



L'arbre aux papillons

Samedi 8 juillet de 15h à 17h 

Connaissez-vous cet arbre qui, quand il est fleuri, offre du nectar aux centaines de papillons qui y butinent ?

Nous vous proposons de découvrir ces papillons comme le paon du jour, le citron, le damier, le vulcain...

Dégustation de terrine de faisán



Atelier brico-nature / fabriquer son arc

Mercredi 12 juillet de 15h à 17h

Venez avec vos enfants ou petits-enfants à cet atelier jeunesse.

Les enfants fabriqueront leur propre arc et repartiront avec. Succès garanti !

Dégustation de saucisson de sanglier



Sortie trappeur à Saint-Paul-du-Bois

Mercredi 19 juillet de 15h à 17h - sortie payante

Au cœur d'une forêt dans le Vihersois, venez fabriquer un arc, des flèches et découvrir les traces d'animaux. Ce sera un bon début pour devenir un parfait trappeur.

Dégustation de saucisson de sanglier

Redoutable libellule !



Mercredi 19 juillet de 15h à 17h

Vous connaissez certainement cet insecte aux multiples couleurs et volant paisiblement autour des mares. Pourtant, la libellule est une féroce prédatrice chassant aussi bien sous l'eau qu'en vol. Elle dévore une multitude d'insectes. Venez découvrir cet animal aux deux facettes.

Dégustation de terrine de canard colvert



La fauche sur l'Île Saint-Aubin

Jeudi 20 juillet de 15h à 17h - Angers

200 hectares de prairies sur l'Île Saint-Aubin sont préservés par l'Association Faune Sauvage et les agriculteurs depuis les années 80. Une nouvelle technique de fauche, avec une barre d'effarouchement, permet de préserver la faune sauvage. Venez assister à une démonstration.

Dégustation de saucisson de canard colvert

Hélène et les abeilles

Samedi 22 juillet de 15h à 17h

Hélène Berteau est une jeune apicultrice professionnelle. Vous ouvrirez les ruches en sa présence avec l'équipement nécessaire. Elle vous fera alors découvrir le monde des abeilles et ses atouts pour l'environnement.

Dégustation de différents miels



Fête de la chasse à Breil

Mardi 15 août - entrée payante

Depuis 46 ans le Château du Lathan organise la fête de la chasse à Breil. Retrouvez le programme sur la page :

www.fetedelachasse.com

A coup de serres

Vendredi 25 août de 21h à 23h

Qu'ils soient de nuit ou de jour, les rapaces ont une morphologie adaptée à la capture de leur proie. Bec crochu, serres acérées, œil perçant, ouïe fine et vol léger sont des atouts pour ces prédateurs. Venez découvrir ces oiseaux !

Dégustation de terrine de lapin de garenne



Sur son arbre perché...

Samedi 26 août de 15h à 17h

Tout le monde connaît la fable de la Fontaine « le corbeau et le renard » mais qui peut dire sur quel arbre le corbeau était perché ? Etait-ce un chêne, un merisier, un frêne ?

Venez découvrir les arbres et arbustes de nos haies.

Dégustation de confitures de fruits sauvages

Le jour de la nuit

Mardi 29 août de 21h à 23h

L'association Ciel d'Anjou propose une découverte nocturne des galaxies, constellations et planètes. Saurez-vous retrouver la Grande Ourse ? Présentation en salle et observation au télescope.

Dégustation de terrine de sanglier



Minute papillon !

Vendredi 1^{er} septembre de 21h à 23h

Arrêtez-vous le temps d'une soirée pour découvrir les papillons de nuit. Il suffira de les attendre avec un projecteur et un drap blanc pour les apercevoir et les identifier.

Dégustation de terrine de lapin de garenne



Castor ou ragondin ? / Chalonnnes-sur-Loire

Samedi 9 septembre de 15h à 17h

Vous connaissez sans doute le ragondin, cette espèce venue d'Amérique, nuisible chez nous, mais connaissez-vous le castor, espèce protégée ? Au cours de cette sortie, vous pourrez voir les traces qu'il laisse sur son passage.

Dégustation de terrine de ragondin

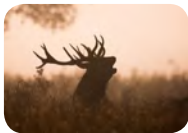


La semaine du brame / La Breille-les-Pins

Du lundi 18 au vendredi 22 septembre de 20h à 22h30

Le cerf est maintenant bien présent dans notre département, ce qui n'était pas le cas il y a encore 30 ans. Venez, lors de ces soirées thématiques, découvrir la vie du cerf et écouter le brame, au cœur de la forêt.

Dégustation de terrine et de saucisson de cerf



Les champignons

Samedi 21 octobre de 15h à 17h

Cadeaux d'automne, les champignons marquent l'avant-veille de l'hiver. Les cèpes sont sans doute les plus succulents mais il existe de nombreuses autres espèces à découvrir avec l'association mycologique de Cholet.

Dégustation de soupe de champignons



Aquarelle naturaliste

Samedi 28 octobre de 15h à 17h

Marie Charozé, illustratrice de Bouchemaine, est passionnée par les animaux et les plantes. Son talent : la finesse et la maîtrise des couleurs. Durant ces deux heures, elle vous apprendra ses techniques et tentera de vous initier à cet art.

Dégustation de saucisson de chevreuil



Suivez les traces

Mercredi 1^{er} novembre de 15h à 17h

En promenade, vous apercevez régulièrement des traces au sol mais vous ne savez pas forcément les identifier. Cette sortie est faite pour ça ! Après cette mini formation sur l'ichnologie, vous serez incollable.

Dégustation de terrine de lièvre

Faune sauvage

Samedi 4 novembre de 15h à 17h

Les animaux sauvages nous entourent, ils fuient la plupart du temps mais, parfois, certains se laissent observer. Le long du parcours de découverte de la biodiversité de la Maison des chasseurs, vous pourrez peut-être apercevoir un animal caché.



Dégustation de terrine de chevreuil

Soirée bécasse

Vendredi 24 novembre de 19h30 à 22h

La bécasse des bois hiverne chez nous et passe ses nuits à vermiller dans les prairies. Venez découvrir le suivi de cette espèce et le baguage. Partie en salle et sortie nocturne sur le terrain.

Dégustation de saucisson de cerf

Deux ateliers brico-nature : couronne de Noël

Samedi 16 décembre à 10h ou à 15h

C'est tellement facile et tellement plus beau de fabriquer sa propre couronne de Noël. Du genêt, de la bruyère et un coup de poignet et vous épaterez vos invités pendant les fêtes de Noël. Tout le monde repartira avec sa couronne.

Dégustation de confitures de fruits sauvages



