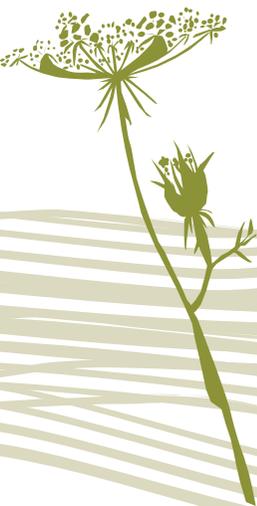




Secrets des plantes utiles de nos jardins

Ensemble,
semons encore plus de
biodiversité !



Avant d'aller à la cueillette

Quelques règles de cueillette pour utiliser la nature sans la détériorer.

- Ne cueillez que des plantes dont vous êtes certains de l'identité et vérifiez qu'elles ne soient pas rares, protégées ou simplement peu abondantes.
- Ne ramassez pas de plantes en milieu pollué : bords de routes, bords de champs, anciens sites industriels ou de décharge.
- Ne prélevez que la quantité nécessaire et idéalement laissez sur place les parties non utilisées.
- Si vous avez besoin d'une grande quantité de plantes, ne les prenez pas toutes au même endroit.
- Utilisez un panier en osier, un sac en tissu ou en papier pour vos récoltes ; les sacs plastiques altèrent les propriétés de la plante.

Documentez-vous sur le sujet :

- **Guide des fleurs sauvages** de R et A Fitter aux éditions Delachaux et Niestlé. (Guide de reconnaissance des végétaux)
- **Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques** de François Couplan aux éditions Delachaux et Niestlé.
- Collection « **Le compagnon végétal** » de Bernard Bertrand disponible aux éditions de Terran. (Livres de recettes)
- **Les grands classiques de la cuisine sauvage** de Annie-Jeanne et Bernard Bertrand aux éditions de Terran. (Livre de recettes)
- **Le petit herboriste illustré**, Plantes médicinales, Herboristerie, Phytothérapie. © GAC 1998 - www.lepetitherboriste.net
- Le site : www.cuisinesauvage.org



PNTH Terre en action

Avec le soutien du fonds européen de développement régional



L'achillée millefeuille (*Achillea millefolium*)

Ses petits surnoms : herbe aux charpentiers, herbe à dindes, herbe à dindons, herbe de la Saint-Jean, herbe de Saint-Joseph, aux cochers, aux militaires, herbe aux coupures, saigne-nez, sourcil de Vénus.

Comment la reconnaître ?

- Taille : 15 à 55 cm
- Floraison : de juin à novembre

Bon à savoir :

Plante comestible mais avec modération, peut entraîner une photosensibilisation sur la peau.

Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : elle se plaît sur un sol sec, sablonneux et bien exposé. Elle se sème au printemps.

Récolte : récolter les jeunes feuilles entières.



La recette :

Tartare de carottes et achillée*

Pour 6 personnes

Pour le jus de carotte :

- 1 litre de jus de carotte
- sel

Pour le tartare :

- 1 carotte
- 30 g d'achillée millefeuille hachée
- sel de Guérande
- poivre blanc du moulin
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc ou 1 cuillère à soupe
- de jus de citron

(*) www.jeansulpice.com

Comment procéder ?

Pour le jus de carotte : Versez le jus de carotte dans une casserole et faites réduire de moitié. Vous devez obtenir un jus avec une consistance sirupeuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Pour le tartare : Épluchez et cuisez la carotte entière 20 min dans l'eau bouillante salée. Elle doit être fondante. Refroidissez-la dans un récipient rempli d'eau froide et de glaçons. Hachez la carotte en petits cubes et incorporez dans une partie du jus réduit. Ajoutez les feuilles d'achillée hachées et le vinaigre ou le jus de citron.

Autres utilisations

Plante utilisée en décoration d'assiette ou pour ses vertus médicinales plutôt que pour son goût. Bon activateur de compost, effet fertilisant en infusion. Vertus médicinales.

L'ail des ours (*Allium ursinum*)

Ses petits surnoms : ail des bois, ail sauvage, ail à larges feuilles.



Comment la reconnaître ?

- Feuilles : longues et pointues à forte odeur d'ail.
- Taille : 15 à 30 cm
- Floraison : d'avril à mai
- Très printanière : elle sort des sous-bois ou jardins arborés.

Bon à savoir :

Récolter avec précaution chaque feuille car d'autres espèces toxiques pourraient s'être cachées dans le tapis d'ail des ours comme le gouet tacheté. Ne pas confondre avec le muguet ou le colchique très toxiques !

Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : Elle se plaît à l'ombre d'un arbre, sur un sol humide et riche en humus. Vivace, elle se propage chaque année si le terrain lui est favorable.

Récolte : Les feuilles et les boutons floraux se récoltent très tôt (dès février). Les inflorescences blanches d'avril à mai et les bulbes en automne.

La recette :



Pesto d'ail des ours*

Pour 2 personnes :

- Choisissez une belle journée ensoleillée pour cueillir les feuilles bien propres et les mettre dans votre panier.
- Lavez et essorez les feuilles récoltées (20 g).
- Mixez-les avec 10 ml d'huile d'olive et le sel jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
- Ajoutez à votre guise les graines de votre cuisine : lin, courge, tournesol, sésame, cacahuète, noix, ...
- Eventuellement ajoutez du parmesan émietté ou du fromage à pâte dure de votre région.

(* Inspiré du livre de Linda Louis : L'Appel Gourmand de la Forêt.

Autres utilisations

Recettes : Pain à l'ail des ours, boutons floraux en vinaigre, cuites dans les sautés de légumes avec des haricots, ajoutées aux épinards de lasagne, etc.

Vertus médicinales : C'est une plante médicinale riche en vitamine C (proche des vertus de l'ail) renforce l'immunité, est vermifuge et dépurative. Elle fait baisser la tension artérielle et facilite la digestion et l'appétit.

Elle est aussi médicinale pour les arbres au pied desquels elle pousse afin de les garder en bonne santé.

L'arroche 3 couleurs (*Atriplex hortensis*)

Ses petits surnoms : belle dame, bonne dame, chou d'amour, épinard géant, faux épinard.

Comment la reconnaître ?

- Taille : 60 cm à 1,5 m
- Floraison : de juillet à septembre
- Grandes feuilles larges et triangulaires

Bon à savoir :

Lorsque l'arroche se plaît dans un jardin, elle y reste pour la vie.



Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : elle se sème en place dès le mois de mars.

L'éclaircissage se fait à 25 -50 cm lorsque les jeunes plants ont 3 ou 4 feuilles. Elle est très résistante à la chaleur mais appréciera quelques arrosages en situation de grande sécheresse.

On peut échelonner les semis toutes les 2 ou 3 semaines et en planter régulièrement car elle monte en graines rapidement en saison, à moins de supprimer les fleurs.

L'arroche rouge aime les endroits partiellement ombragés, dans un sol riche (vieux fumier...).

Récolte : elle se récolte comme les épinards.

En cuisine :

Les feuilles peuvent se consommer crues en salade ou cuites à la façon des épinards dont le goût est proche. Elles peuvent aussi être ajoutées aux soupes ou gratins de légumes.

Autres utilisations

Vertus médicinales d'autrefois contre l'irritation de la gorge, la goutte, la jaunisse. Sa couleur rouge était utilisée au moyen âge.



Le bouillon blanc (*Verbascum thapsus*)

Ses petits surnoms : Molène, Cierge de Notre-Dame, herbe de Saint Fiacre, queue de loup.

Comment la reconnaître ?

- Feuilles : Grandes feuilles ovales couvertes d'un duvet blanc disposées en rosette la première année
- Taille : +/- 2m la 2^{ème} année
- Floraison : de juin à novembre (grandes fleurs jaunes dorées à 5 pétales)

Bon à savoir :

Pante bisannuelle : la hampe florale (tige) se dresse sur la rosette la 2^{ème} année.

Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : Semer de mai à septembre sur les sols pauvres et drainants. Pour éviter une trop grande colonisation, il suffit de retirer les rosettes la première année.

Récolte : on récolte les jeunes feuilles entières et les fleurs.



La recette :



Il vous faut :

- 1bol de fleurs
- 1kg de sucre
- 1L d'eau

Comment procéder ?

Faire bouillir l'eau, verser sur les fleurs et laisser reposer 12h. Filtrer. Ensuite, faire bouillir l'eau recueillie avec le sucre 5 à 10min. Ecumer le liquide sirupeux et verser en bouteille.

Autres utilisations

Au moyen-âge la tige était trempée de la poix de suif et servait de torche d'où son nom de cierge de Notre-Dame.

En séchant, ses graines sont très appréciées par les oiseaux comme les mésanges.

Cette plante était très répandue dans les jardins de cure pour ses vertus médicinales car ses sommités fleuries ont des propriétés émollientes etpectorales. Elles apaisent la toux, l'irritation de la gorge, l'asthme, les crises d'hémorroïde et les douleurs intestinales.

La bourrache officinale (*Borago officinalis*)

Ses petits surnoms : langue de bœuf, bourslette, bourrache à fleurs bleues, chou bourrache.

Comment la reconnaître ?

- Taille : 20 à 60 cm
- Floraison : d'avril à octobre
- Fleurs bleues en forme d'étoile

Bon à savoir :

C'est une plante mellifère très utile au jardin. Ses feuilles et ses fleurs ont un goût de concombre ou d'huître. Attention, elle est envahissante.

À ne pas utiliser trop longtemps, les feuilles peuvent provoquer des dermatites.



Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : elle se plaît sur un sol bien drainé, léger, calcaire ou sablonneux et en plein soleil.

Récolte : récolter les fleurs quand elles sont bien bleues, les sécher ou les congeler.

La recette :



*Beurre de fleurs de bourrache**



Il vous faut :

- 1 poignée de fleurs
- 125 g de beurre

Autres utilisations

Pour la décoration des salades ou d'autres plats. Pour des tisanes. **

Comment procéder ?

Maintenez votre beurre à température ambiante pendant 1 à 2 heures. Malaxez-le à la spatule en bois. Lorsqu'il est souple, incorporez les fleurs par petites quantités tout en continuant le malaxage. Arrêtez l'opération lorsque la répartition des fleurs est homogène. Remettez au réfrigérateur.

(*) « Saveurs printanières de fleurs sauvages », Annie Jeanne et Bernard Bertrand, 2002.

(**) CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL.

Le cerfeuil musqué (Myrrhis odorata)

Ses petits surnoms : cerfeuil d'Espagne, cerfeuil perpétuel, fougère musquée, myrrhe odorante.

Comment la reconnaître ?

- Taille : 0,8 à 1 m
- Floraison : en juin et juillet
- Grandes feuilles en forme d'aile



Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : elle se sème à l'automne, elle aime les sols humides à la mi-ombre.

Récolte : les feuilles se récoltent de mai à octobre.

En cuisine :

Elle se cuisine crue dans les salades, ciselée sur les viandes grillées, dans une mayonnaise, une vinaigrette...

Autres utilisations

Le cerfeuil musqué a de nombreuses vertus en infusion : cicatrisantes, digestives, expectorantes, anti-rhumatismes*...



(*) www.jardinage.ooreka.fr

La consoude (*Symphytum officinale*)

Ses petits surnoms : langue de vache, herbe aux coupures.

Comment la reconnaître ?

- Taille : 0,50 à 1 m
- Floraison : mai à juillet
- Fleurs en cloche

Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : elle se plaît au soleil ou à mi-ombre dans un sol humide riche ou pauvre.

Récolte : on peut récolter la touffe 3 à 4 fois dans la saison.



La recette :

Tuiles de consoude*

Il vous faut :

- une dizaine de feuilles
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de gruyère râpé
- 1 à 2 c à s de sésame
- quelques tours de poivre
- 1 c à c de paprika doux

Autres utilisations

Au jardin dans le compost et en purin pour la potasse.

Vertus médicinales : la plante contient des substances cicatrisantes et expectorantes. Elle est utilisée en compresses sur les entorses, contusions. Sa richesse en vitamine B12 en fait un excellent antianémique.*

Comment procéder ?

Mélangez les ingrédients. Disposez les feuilles de consoude à l'envers sur une grande tôle à pâtisserie, garnie de papier sulfurisé. Recouvrez chaque feuille de 2 c à s de ce mélange au fromage, répartissez bien. Prévoyez plusieurs fournées. Cuisson 10 minutes au four préchauffé à 200°C. Laissez refroidir sur la plaque.

(*) PCDNews-Tous droits réservés-2012

Le lierre terrestre (Glechoma hederacea)

Comment la reconnaître ?

- Taille : 15 à 30 cm
- Floraison : de mars à juin

Bon à savoir :

Attention, elle peut devenir envahissante.



Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : elle apprécie les zones de mi-ombre.

Récolte : on récolte les tiges avec les feuilles et les fleurs.*



La recette :

Cake au lierre terrestre*

Il vous faut :

- 250 g de beurre « pommadé »
- 250 g de sucre
- 5 oeufs entiers
- 250 g de farine
- 1 cuillère de bicarbonate
- 1 grosse poignée de feuilles ciselées

Autres utilisations

Vertus médicinales : les feuilles contiennent des vitamines C et du tanin, elles sont donc utiles contre les coups de fatigue. Elles sont utilisées pour soigner la toux et le rhume en infusion**. Les fleurs sont très mellifères et donnent un miel de qualité. Les fleurs peuvent agrémenter vos glaçons.

Comment procéder ?

Séparez les feuilles de leur tige et coupez-les en petits morceaux. Battez les œufs et ajoutez-y le sucre. Ecrasez le beurre et versez les œufs sucrés dessus. Mélangez le tout. Ajoutez les feuilles et la farine petit à petit. Versez dans un moule. Placez au four à 180°C pendant environ 50 minutes.

(*) Rasbak/CC BY-SA 3.0/Wikimedia

(**) « Recueil de saveurs sauvages », PNRSE, 2008

La livèche (*Levisticum officinale*)

Ses petits surnoms : céleri perpétuel, angélique des montagnes, ache des montagnes, herbe à Maggi.

Comment la reconnaître ?

- Taille : 1,5 à 2 m
- Floraison : en juin et juillet

Les feuilles découpées rappellent celles du céleri. La tige, les feuilles, les fleurs et les graines ont une odeur et un goût rappelant d'ailleurs ceux du céleri.

Bon à savoir :

Les racines bouillies (au goût de panais) ou conservées dans le vinaigre peuvent être ajoutées dans des salades. Attention à l'invasion !

Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : elle aime le sol bien drainé, en situation sèche et ensoleillée.

Récolte : les feuilles se cueillent avant la floraison.

Autres utilisations

Usage cosmétique : infusion de feuilles et de tiges en lotion astringente pour le visage et adoucissante pour les mains. Elle a d'innombrables vertus phytothérapeutiques. Elle est utilisée comme condiment dans de nombreuses régions. Les graines de livèche sont utilisées pour préparer le « sel de céleri ». Les jeunes tiges peuvent être préparées en fruits confits comme celles de l'angélique.

(*) www.elle.fr



La recette :

Velouté à la livèche*

Il vous faut :

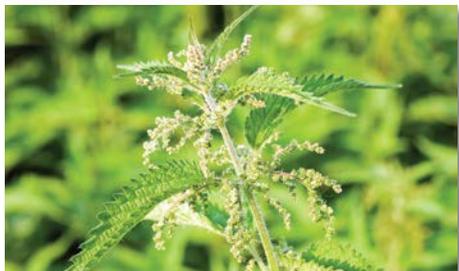
- 250 g de pommes de terre
- 1 gros oignon
- 30 g de beurre
- 1 litre de bouillon de volaille
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à soupe de feuilles de livèche
- sel, poivre

Comment procéder ?

Hachez finement l'oignon et les feuilles de livèche. Épluchez les pommes de terre puis coupez-les en dés. Dans une casserole, faites fondre le beurre, puis faites-y revenir légèrement l'oignon. Avant qu'il ne blondisse, ajoutez la livèche. Remuez jusqu'à ce qu'elle soit ramollie. Ajoutez les pommes de terre puis versez le bouillon. Salez et poivrez. Faites cuire pendant 25 min puis passez au mixer et remettez dans la casserole. Ajoutez la crème fraîche et mélangez le tout. Rectifiez l'assaisonnement puis chauffez jusqu'à ce que le velouté frémissse. Servez de suite ou froide après 1h au frigo.

L'ortie vraie (*Urtica dioica*)

Ses petits surnoms : ortie brûlante, grande ortie, ortie piquante, ortie dioïque.



Comment la reconnaître ?

- Son piquant : ses petits poils urticants enfoncés dans la peau brûlent et démangent.
- Taille : 15 à 120 cm de hauteur (souvent en massifs denses).
- Feuille : ovale à bout pointue et en dents de scie.

Bon à savoir :

«Faut pas pousser mémé dans les orties !»

Souvent considérée comme indésirable, l'ortie est une plante indispensable à la reproduction des papillons comme le vulcain, le paon du jour, la carte géographique. Ses graines alimentent les oiseaux et autres animaux.

Comment l'appivoiser dans son jardin :

Culture : elle se plaît partout.

Récolte : Les premières feuilles de sommités avant floraison car elles seront moins amères. Prenez des gants ou entraînez-vous à les prendre dans le bon sens du poil. Vérifier qu'il n'y a pas d'œufs de papillons ou autres sous la feuille avant de la cueillir.

La recette :



Soupe aux orties*



Il vous faut :

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 ou 3 pommes-de-terre
- de l'eau (1,5L)
- matière grasse (huile de coco, ...)

Comment procéder ?

Couper l'oignon, l'ail et une bonne pomme-de-terre pelée. Faire revenir le tout dans la matière grasse pendant 2 minutes. Ajouter la ou les pommes-de-terre pelées et découpées et 1,5L d'eau et laisser mijoter pendant 15 minutes. Pendant ce temps, laver les orties à l'eau (certains utilisent de l'eau vinaigrée) et les ajouter dans la casserole pendant 2 minutes. Mixer, saler, poivrer, goûter et rectifier si besoin. C'est prêt !

(*) Inspiré du livre de Linda Louis L'Appel Gourmand de la Forêt

Autres utilisations

Recette : Cake à l'ortie, pesto.

Vertus médicinales : L'ortie est excellente pour de nombreuses carences et renforce l'immunité et la circulation du sang. On fouettait les jambes des sportifs pour les stimuler à l'effort.

Au jardin : Purin, stimulateur de compost et de croissance.

La tanaisie (*Tanacetum vulgare*)

Ses petits surnoms : barbotine indigène, herbe aux vers, herbe à poux, coq des jardins.*

Comment la reconnaître ?

- Taille : 0,6 à 1,5 m
- Floraison : en juillet, août et septembre

Elle est très odorante.

Bon à savoir :

Évitez de la mettre au compost, la tanaisie inhibe la fermentation.



Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : elle aime le sol bien drainé, en situation sèche et ensoleillée.

Autres utilisations

Elle s'emploie comme anti-mite ou comme répulsif contre les tiques ou les puces des animaux domestiques. En lotion, elle a des vertus stimulantes et purifiantes pour la peau. Elle est connue pour ses propriétés thérapeutiques : digestive, vermifuge, anti-poux. Au jardin, elle s'utilise en extrait fermenté, infusion, décoction pour ses propriétés insectifuge, insecticide, fongicide**

(*) « Recueil de saveurs sauvages », PNRSE, 2008

(**) Blog « jardinière de la biodiversité », 2013

La recette :



Truffes bonheur*



Il vous faut :

- 6 jeunes pousses
- 1 plaquette de chocolat noir
- 10 petits beurres
- 6 belles feuilles de menthe

Comment procéder ?

Faites une décoction avec la tanaisie et la menthe (faites bouillir les feuilles dans l'eau pendant une dizaine de minutes). Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain marie. Ajoutez le jus de la décoction au chocolat en train de fondre. Émiettez les 4 petits beurres restants et roulez les bûchettes dedans. Placez au frigidaire pendant au moins 2 heures. Pour servir, vous pouvez couper les bûchettes en rondelles.

Le sureau noir (*Sambucus nigra*)

Ses petits surnoms : Susier, suseau, arbres au fées, vanille du pauvre.



Comment la reconnaître ?

- Arbuste verdoyant de 1 à 10 m, aux tiges creuses et au tronc très gerçuré et gris-brun.
- Feuilles : composées de 5 à 7 folioles allongées, dentées et pointues à l'odeur très particulière.
- Fleurs : de mai à juin, en corymbe de 8 à 20 cm, blanc et odorant.

Comment l'apprivoiser dans son jardin :

Culture : Un excellent attrait pour les haies diversifiées, il n'y a rien à faire sauf peut-être le couper en cépée si celui-ci prend trop d'ampleur.

Récolte :

Fleurs : Choisissez les corymbes ouverts et recouverts de pollen. Le parfum unique peut aussi vous guider.

Fruits : les baies noires se récoltent également avec parcimonie.

Bon à savoir :

Les baies du sureau noir consommées crues sont toxiques, mais feront le régal des oiseaux.

La recette :

Limonade de fleurs de sureau

Ingrédients pour 1 litre d'eau :

- 3 à 5 ombelles de sureau
- 70g de sucre roux
- 1/2 citron
- 1 dizaine de raisins secs
- 1L d'eau de source ou d'eau filtrée

Comment procéder ?

Prendre une bouteille d'1L à large goulet, y glisser les fleurs de sureau, le sucre, les raisins secs, le citron en morceaux. Ajouter l'eau et secouer. Fermer hermétiquement et fixer une feuille autour de façon à éviter le contact direct avec la lumière.

Exposer la préparation au soleil pendant 1 semaine à 10 jours selon la météo. La limonade est prête lorsque des bulles apparaissent.

Pour une version champagne (plus pétillante), laisser fermenter encore 3 jours.

Autres utilisations

Recettes : Les beignets de fleurs de sureau, le sirop de sureau, la confiture de fleurs ou de fruits murs de sureau.

Au jardin : Les tiges creuses (moëlle) peuvent servir à la reproduction de certaines abeilles solitaires. Le purin est à verser dans les galeries des rongeurs pour les faire fuir.

La Grainothèque

Partagez vos graines et vos connaissances !

Une grainothèque, c'est comme une bibliothèque mais où l'on dépose et échange des graines et non des livres...

De nombreuses initiatives germent sur le territoire du PNTH dont : La grainothèque flinoise (grainoflines@gmail.com), La pépinière de Tournai (www.lapepiniere-tournai.be) et bien d'autres...

Comment participer ?

1. Récoltons nos semences après la fructification et en les laissant sécher.
2. Attention, elles doivent être issues de jardins sans produits de traitement ou engrais chimiques et sans pesticides, ni provenir de plantes F1 (hybrides et non-reproductibles) ni figurer parmi les plantes invasives.
3. Plaçons-les dans des sachets papiers (origami) avec le nom de l'espèce, le lieu et la date de récolte.
4. Déposons nos surplus dans les grainothèques en suivant le classement et la méthode du lieu.
5. Repartons, éventuellement, avec de nouvelles variétés et semons encore plus de biodiversité !

Outre le partage gratuit de graines, les grainothèques sont aussi des lieux de découvertes, de rencontres humaines et d'apprentissages.

De plus, en faisant une différence entre les semences paysannes et certaines semences industrielles, elles visent à lutter contre une standardisation de notre patrimoine naturel et l'effondrement de notre biodiversité cultivée.



Ensemble, semons encore plus de biodiversité !

On l'ignore souvent mais les semences de nos plantes sauvages locales, comestibles et médicinales sont très demandées, tout autant que les fleurs, fruits et légumes reproductibles et adaptés à nos potagers et jardins d'ornement.

Le réseau des éco-jardins du Parc naturel Transfrontalier du Hainaut

Nous sommes des citoyens qui n'utilisons pas de pesticides
et qui favorisons la biodiversité.
N'attendez plus pour rejoindre notre réseau de jardiniers
respectueux de notre santé et de notre environnement.

*Vous voulez rejoindre le réseau
des Éco-jardins et être accompagné(.e.s)
(visites à domicile, conseils personnalisés) ?*

Contactez-nous :

Écogardes (FR)

PARC NATUREL RÉGIONAL SCARPE-ESCAUT
357, rue Notre-Dame-d'Amour
BP80055
59731 St-Amand-les-Eaux Cedex
Tél. +33 (0)3 27 19 19 70
ecogardes@pnr-scarpe-escaut.fr

Éco-jardins (BE)

PARC NATUREL DES PLAINES DE L'ESCAUT
31, rue des Sapins
[B] 7603 Bon-Secours
Tél. +32 (0)69 77 98 74
eco-jardins@pnpe.be



www.eco-jardins.org

Sources iconographiques : A. Fleury, M. Lecci, CC
by SA Wikimedia, CC by SA 2.0 AmenoneProjectors,
CC by SA 3.0 Meneerke bloem, H. Zell,
4028mdk09. Photos : Pixabay.com, Wikimedia.org

Réalisation : PNTH, novembre 2020.
Impression : Imprimerie Deffrenne

Interreg

France-Wallonie-Vlaanderen



UNION EUROPÉENNE
EUROPESE LANE

PNTH Terre en action

Avec le soutien du fonds européen de
développement régional

