



SORTIE GRENOUILLE

Le Samedi 28 avril 2018

Une journée dans Les Dombes :

Dans les méandres boursoufflés de son cerveau, l'Humain a remplacé le cartésianisme et la morale chrétienne par une grenouille subjective qui monte et descend de l'échelle de son subconscient et dirige son psychisme selon les fluctuations de la température extérieure.

Jean Yanne

Le MENU:

- Soufflé de saumon et saint jacques, julienne croquante, sauce safranée servi chaud
- Grenouilles persillées comme en Dombes, avec repasse, gratin dauphinois
- Omelette norvégienne flambée en salle

Boissons

- Kir
- Eau minérale gazeuse
- Vin
- Café

Et surtout n'hésitez pas les grenouilles se mangent avec les doigts

Sommaire :

- Aller-retour en bus grand tourisme
- Repas
- Après midi dansant

Bonne humeur obligatoire

37€

Manger dans Les Dombes

Autour de la Dombes avec ses canards, ses grenouilles et ses poissons, se trouvent la Bresse et ses volailles mais aussi le beurre, la crème et les œufs, le pays de Gex et ses torrents de truite, le Bugey et ses vignobles et morilles enfin Lyon qui est à deux pas avec ses gourmands, ses bouchons et ses cuisiniers.

Grenouilles

La grenouille verte est présente sur l'ensemble du territoire. On la trouve jusqu'à 900 m d'altitude dans le Jura ou les Alpes, dans les étangs et les marais. La taille de l'adulte peut atteindre 10 à 12 cm. La reproduction a lieu à partir du mois d'avril et pendant tout l'été : les pontes sont déposées sur les plantes aquatiques, en eaux peu profondes. Les têtards achèveront leur métamorphose au mois d'août pour la plupart. Dès les premiers froids, la grenouille hiberne soit en terre, soit dans l'eau. Au stade adulte, c'est surtout un insectivore (moustiques, pucerons, ...)

mais qui consommera aussi quelques mollusques aquatiques : les têtards quant à eux sont herbivores.

En France, il y a une grosse consommation de cuisses de ce batracien. Pour couvrir la demande, il est fait appel à l'importation. Dans tous les cas, il n'y a pas d'élevage mais une récolte dans les milieux naturels, effectuée par des "ramasseurs de grenouilles" les Grenouilleux. Des efforts de gestion des pontes naturelles sont localement développés (ex. la Dombes) dans le but d'augmenter la quantité de jeunes grenouilles qui seront ensuite libérées dans des étangs où elles continueront de grossir. En France, pour maintenir les populations naturelles, il y a une réglementation stricte limitant

les périodes de capture.

Hôte des étangs à la renommée bien établie, la grenouille est à l'honneur sur toutes les tables de l'Ain. Ce petit batracien qui vit dans les roseaux en bordure des étangs et cherche sa nourriture dans les toutes proches pâtures, trouve dans la Dombes un milieu naturel tout à fait propice à son développement. C'est donc tout naturellement que les grenouilles ont rejoint la liste des spécialités culinaires locales



forts de gestion des pontes naturelles sont localement développés (ex. la Dombes) dans le but d'augmenter la quantité de jeunes grenouilles qui seront ensuite libérées dans des étangs où elles continueront de grossir. En France, pour maintenir les populations naturelles, il y a une réglementation stricte limitant

Bulletin d'inscription (écrire en majuscules)

Nom :
Nom (Mme):
Adresse :
CP:
Tél domicile :
Votre Email :

Prénom:
Prénom:
Ville :
Mobile :
Votre établissement :

Je réserve pour ... personnes à 37€ Total :
Départ du bus (cocher la case de votre choix)
Pierre Garraud, 136 Av du Cdt CHARCOT, 69005 LYON
Hôpital Lyon Sud, Pierre Bénite
Hôpital Neurologique, 59 bd Pinel Lyon 3

- 9h45 : Hôpital
- 10h : Entrée
- 10h30 : Entrée