

Bienvenue à St Jean du Gard pour les 32^e Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit

24 et 25 novembre 2018

Cette année, nous nous penchons sur les mûriers, arbres fruitiers de la famille des Moracées, originaires des régions tempérées et chaudes de l'hémisphère

nord, principalement l'Extrême-Orient et l'Amérique du Nord.

Morus nigra a été introduite et cultivée dans tout le bassin méditerranéen depuis l'Antiquité pour ses mûres, plutôt délaissés de nos jours.

Tandis que *Morus alba*, installée dans le bassin méditerranéen vers le VIII^e siècle, fut largement cultivée pour ses feuilles, aliment exclusif du ver à soie. Arbre emblématique d'un pan de l'histoire des Cévennes, il sera question des atouts indéniables de ce genre fruitier, des techniques de culture et des enjeux de la sauvegarde de ce patrimoine variétal en danger. Et d'Olivier de Serres qui, dit-on, aurait planté le premier mûrier blanc au jardin des plantes de Paris en 1601, puis des milliers un peu partout en France à destination de l'industrie de la soie.

Si vous voulez des fruits frais, trop fragiles pour être transportés, une seule solution : planter un mûrier dans votre jardin !



Nous vous présenterons également *Capsicum annum*, domestiqué au Mexique il y a 2 500 ans. Autrement dit les piments et les poivrons (variétés douces issues du travail de sélection). Mais il existe quelques variétés plus fortes qui constituent une « charnière botanique » avec les piments.

Seulement quelques décennies après la découverte du continent américain, la culture du piment s'est propagée partout où elle était possible. Il s'est très vite imposé comme substitut au poivre.

Vous pourrez découvrir cette grande famille et, pourquoi pas, tester votre résistance à la capsaïcine, la substance piquante située sur le filament qui relie les graines au cœur du fruit...

D'après l'échelle de Scoville de tolérance au principe brûlant des piments, 1% de capsaïcine, teneur maximum dans un piment, vaut 150 000 unités-chaueur : concentration maximale difficile à supporter pour un Européen.

Pour info, le piment d'Espelette contient 3 000 à 4 000 unités-chaueur tandis que le Habanero mexicain monte à 130 000... De quoi se réchauffer !



Quel plaisir de vous recevoir pour cette 32^e édition que nous vous souhaitons des plus chaleureuses...

PROGRAMME

sous réserve

VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

19h - SALLE STEVENSON

SOIRÉE CINÉMA AVEC L'ASSOCIATION CINÉCO

Nous sommes ravis de renouveler ce partenariat qui vous propose :



19h On a 20 ans pour changer le monde 4€

Documentaire de Hélène Medigue - Prod. : F. Charlent France 2018 - 86mn

60 % des sols sont morts et le mode de production actuel ne nourrit pas la planète. Mais des hommes et des femmes relèvent le défi d'une agriculture saine.

20h Petite restauration sur place

21h Nul homme n'est une île 6€

Documentaire de Dominique Marchais - Prod. M. Gérin et P. Rozenberg France 2018 - 96 mn - Voyage en Europe où l'on découvre des hommes et des femmes qui travaillent à faire vivre localement l'esprit de la démocratie. Le local serait-il le dernier territoire de l'utopie ?



Forfait pour les 2 séances : 8€



www.cineco.org

Créé en 1983, CINÉCO est un cinéma itinérant qui a pour vocation de diffuser le 7^e art dans les Cévennes au sens large (Gard et Lozère). La volonté de l'association est d'offrir régulièrement aux habitants une possibilité de rencontres culturelles et conviviales à un tarif abordable. La programmation est élaborée collégialement avec une réelle exigence de qualité dans le choix des films.

SAMEDI 24 NOVEMBRE 2018

19h30 - SALLE STEVENSON - Entrée libre

TABLE RONDE

PRÉSERVER ET ACCROÎTRE LA BIODIVERSITÉ

Quelles politiques agricoles seraient nécessaires ?

Quelles initiatives sont possibles ?

Les techniques agricoles industrielles tendent à réduire la biodiversité cultivée. L'uniformisation des pratiques alimentaires réduisent encore plus la diversité dans nos assiettes. La globalisation de l'économie restreint nos possibilités de choix. Ce sont les politiques agricoles nationales et européennes qui concourent à organiser les marchés et favorisent ou non une agriculture paysanne patrimoniale diversifiée. Devrions-nous nous résoudre à voir disparaître nos identités culturelles et alimentaires, nos agricultures vivrières ? D'autres mondes, diversifiés, sont possibles ! Nombreux sont les paysans, artisans et cuisiniers qui n'acceptent pas de voir disparaître leurs usages et savoirs, qui refusent un modèle industriel uniformisant, sans saveur et surtout sans valeur alimentaire, voire même néfaste à la santé humaine. Les alternatives existent, nous devons les partager !

Avec **Blanche Magarinos-Rey**, avocate spécialisée en droit de l'environnement et particulièrement active sur toutes les questions touchant à la biodiversité, **Roland Feuillas**, paysan boulanger « Les maîtres de mon Moulin », **Jean-Luc Daneyrolles**, paysan semencier « Le potager d'un curieux » et **Christian Sunt**, directeur de la Revue Fruits Oubliés.

Petite restauration sur place.



Mushroom red

Fiesta

Santa flama

Bulgarian Carrot

LES JOURNÉES DE L'ARBRE, DE LA PLANTE ET DU FRUIT SONT SOUTENUES PAR



SAMEDI 24 & DIMANCHE 25 NOV.

ESPACE PAULHAN - P.A.F. : 4€ / 2 jours : 6€ / réduit : 3€ / Gratuit - de 12 ans

CONFÉRENCES SALLE DU MONT BRION

SAMEDI 24 NOVEMBRE

- **11h** « La diversité botanique du genre *Morus* » par Christian Sunt, directeur de publication de la revue « Fruits Oubliés », spécialiste passionné du Mûrier.
- **14h** « Histoire et usages des piments » par Jean-Luc Daneyrolles, paysan semencier, fondateur de l'association « Le potager d'un curieux » (Luberon)
- **16h** Présentation du label de jus de fruits « 100% Cévennes » Comment et pourquoi créer un regroupement de producteurs pour la mise en place de produits typiquement cévenols utilisant des variétés locales et anciennes. Par Alain Mercier, producteur, membre fondateur du groupement 100 % Cévennes.

DIMANCHE 25 NOVEMBRE

- **10h** « Présentation de la collection de mûriers de Lyon » par Bernard Mauchamps, ancien responsable de la station de sériciculture de Lyon
- **13h30** « Les fruits rouges violets et leurs interactions dans notre alimentation par rapport à la santé - à propos des polyphénols et des anthocyanes » par Isabelle Munier, infirmière, diplômée en phyto-aromathérapie. Rédactrice de la rubrique « remèdes de Bona fama » de la revue Fruits Oubliés
- **15h** « Nouveaux usages du mûrier » par Isabelle Moulin pour le Silk me Back, créatrice dans la promotion de la soie et du mûrier et Roland Feuillas, paysan, meunier et boulanger « Les Maîtres de mon Moulin » à Cucugnan (Aude)

EXPOSITIONS

Collections variétales

1^{ER} ÉTAGE

- Diversité des mûriers : feuilles, fruits et photos (Dimanches Verts et Fruits Oubliés et Biodiversité en Cévennes)
- Diversité des mûriers : plants en pots (ass. Mercoire)
- Diversité des piments et des poivrons (Fruits Oubliés et Biodiversité en Cévennes, C. Ménard, J.-L. Danneyrolles)
- Pommes et poires (M. Marconcini)
- Légumes rares (J.-L. Danneyrolles « Le potager d'un curieux »)

Posters

1^{ER} ÉTAGE

- Le mûrier : diversité et usages (Fruits Oubliés et Biodiversité en Cévennes)
- Piments ou poivrons ? (ass. Dimanches Verts)



Morus Boninensis



Morus Kokuso



Morus Nigra

HALL D'ENTRÉE

- Expo-vente de cucurbitacées (P. Nicolas)

EXTÉRIEUR

- La figue (Pép. Brusset)

SUR LES STANDS

1^{ER} ÉTAGE

- Piments : plants, secs et transformés (ass. Fruits Oubliés et Biodiversité en Cévennes)
- Préparations sur les thèmes, dégustation (B. HENNI « La Toque Sauvage »)
- Identification fruitière (Centre de Pomologie d'Alès, ass. Vergers de Lozère)
- Revue Fruits Oubliés sur le mûrier (ass. Fruits Oubliés et Biodiversité en Cévennes)
- Dédicace de livres
« Remèdes et secrets populaires » (B. Henni)
« Blés de pays et autres céréales à paille » (ass. A Granella)
- Ludothèque parents-enfants 11h-17h30 (ass. À vous de jouer)

REZ-DE-CHAUSSÉE

- Boissons kombucha à la mûre (D. Bailly « Combullia Cultures »)
- Poivrons de variétés anciennes (L. Gasiorowski « Les jardins de Ladislav »)
- Chocolat au piment des Cévennes (M.-P. Mentet « Les Miralies »)
- Nectar, chutney et confiture de mûriers noirs (C. Reus)
- Élevage vers à soie, connaissance du mûrier (C. Costa-Porta)
- Vins de cépages anciens (B. Petit « Domaine des Accols »)
- Animation « Enduit chanvre - chaux aérienne » (ass. ADAM)
- Atelier réalisation de raviolis vapeur (C. Baudoin/ M. Touchard)

EXTÉRIEUR SAPINS

- Collection mûriers à fruits (Pép. Cochet)
- Plants de mûriers (Pép. La Feuillade, Pép. des bord de l'Avèze, Le jardin d'Héloïse, Pép. Gontier)
- Plants de piments (« Pép. du Grand Plantier »)
- Piments d'Espelette AOP (M. Arnal)
- Sauce piments/poivrons (E. Adam)
- Élixirs et gelées de piments forts (B. Fabre)
- Collection de grenadiers (Pép. du gourmand)
- Collection de figuiers (Pép. Brusset)
- Collection de roses (Les rosiers des Merles, Le Jardin de Talos)

EXTÉRIEUR PLATANES

- Plants de mûriers (Pép. de la Bendola, M./S. Quissac)
- Plants piments et poivrons variétés anciennes, plants de mûrier « géant »
- Piments (Les aromatiques du Luberon Bio)
- Bocaux de piments et poivrons (J. Prior)
- Dégustation préparations de poivrons et piments (J. Darmstadt)
- Collection de jujubiers (Pép. Tutti Frutti)
- Collection de grenadiers (Pép. La coccinelle en Luberon)
- Contes et musique pour petits et grands (L'araignée au plafond)

ET ENCORE !

- Une animation itinérante et un décor fantastique ! (ass. Théâtre des nuits)
- De la musique ! (Les Fanfarons de Lasalle)

TERRASSE

- Reportage photo
Parcours parallèles
du mûrier et
du châtaignier
(M./C. Fages)



Piment
doux
d'Ampuis



Piment
doux
Feher
Ozon
Paprika



Piment
doux
Oda

EXPOSANTS

PÉPINIÉRISTES

ALASSEUR E. « Pép. Tutti Frutti » Spécialisée en jujubiers et fruitiers peu communs (84)
BALAGUER G. Pép. familiale à Quissac depuis 1978 en culture raisonnée (30)
BERDOULAT J.-M. « Kajuard Plantes » Prod. transformation de Nopal (cactus) (31)
BILLOUET J.L. « Plantes succulentes » Succulentes rares, Echinopsis (30)
BLONDEAU C. « Jardin du sud » Sélection de plantes pour jardins méditerranéens (30)
BONNEFOY B. « Les rosiers des Merles » Prod. de variétés anciennes de roses en AB (07)
BRUNETTI J.-L. 1^{er} producteur de pistaches bios en France, pistachiers (04)
BRUSSET J.-L. Spécialiste du figuier, + 80 variétés verger conservatoire (84)
CAMPY B. Jeunes arbres fruitiers en plein terre, variétés anciennes et locales (09)
CHIMENES F. « Pép. de la Bendola » Fruitiers anciens Méditerranée et montagne N&P (06)
COCHET F. Collection mûriers à fruits, toutes variétés de fruitiers anciens (07)
COLICCI R. « Pépinière du Bosc » Fruitiers rares, anciens, grenades, kiwis, kiwāi, kakis (34)
DARMSTADT J. « Le fabuleux jardin » Plants potagers et aromatiques, variétés anciennes en biodynamie et permaculture (26)
DEQUEKER C. « Les jardins de Peyreladas » Pép. en AB et permaculture de sauvegarde de la diversité fruitière (+ de 900 variétés) (23)
EDDI F. « Les aromatiques du Luberon BIO » Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (84)
ESSELIN B./TISSERAND B. « Pép. du Grand Plantier » Aromatiques, médicinales, odorantes, vivaces et arbustes méditerranéens (30)
FISTIÉ D. « Pép. de Lavergne » Arbres et arbustes rares et insolites, à feuillage panaché (81)
GOMAS M. « Les Jardins de la Brèze » Scions fruitiers AB (34)
GONTIER M. « Pép. Gontier » Entreprise familiale traditionnelle depuis 3 générations (13)
GRANGE, WATSON, PERMAFRUIT Fruitiers variétés anciennes rustiques, rares et sauvages, petits fruits... (11)
HENRY S. « Le petit jardin » Plantes bios de terrains secs ECOCERT (66)
JABOUIN A. « Clos de la Payanne » Fruitiers variétés anciennes (84)
MARTRE A./V. Multiplicateur et éleveur d'olivier, livres sur l'olivier, plants de gojis (30)
MARX O. « Pép. Figoli » Figuiers en pots, nombreuses tailles et variétés (83)



MAZZOBEL F. « Arbres de Provence » Plants sauvages comestibles, mellifères et médicinales, 110 espèces (13)
MISTRE C./ S. « Pép. La Soldanelle » Prod. de vivaces dont pivoines hémérocailles (83)
MONTEIL M. « Pép. des bord de l'Avèze » Fruitiers conteneurs et racines nues, vigne, fruits rouges, kiwis (34)
OUTRAN E. « La coccinelle en Luberon » Vivaces et fruitiers de terrain sec en conteneurs anti-chignon (84)
PASCAL D. « Pép. du Haut Allier » Reproduction fruitiers en montagne N&P (43)
PEDEBAS E. « Le tomatologue » Tomates et plants de tomates nombreuses variétés (34)
PERRIN D. « Les Planteurs de Brigaudière » Bulbes rares et botaniques au coeur des Alpes (38)
PIN D. « La belle verte » Plants pour jardins et potagers N&P, semences paysannes (13)
QUISSAC M./S. Coll. grenadiers, vignes, oliviers, agrumes, sauges, sureau, arbusiers (30)
RAUZIER S./D. « La Feuillade » Pép. familiale en agri bio depuis 1993, plants adaptés au terroir cévenol (30)
RENAUDIE S. « Saisons et couleurs » Pép. artisanale au pied du Mont Aigoual, vivaces, arbustes variés, rosiers, AB (30)
ROCK N. « Le jardin d'Héloïse » Pépinière, producteur horticole (30)
ROUSSET L. « Liloo » Production de tillandsias, surnommées « filles de l'air » (48)
ROZOY E. « Plantes etc » Jasmins, grenadiers, arbustes à fleurs du jardin Perse (30)
SCHONENBERGER A. « La pépinière d'Au-guste » Fruitiers variétés anciennes, locales et résistantes en AB (09)
SURGUET Y. « Les roses anciennes du Jardin de Talos » Rosiers bios anciens francs de pieds Ecocert (09)
TAN S./ TROUX C. « Sebtan Pép. » Plantes à fruits et à baies (82)
THOBY A. « Pép. des Cascatelles » Camélias, thiers et autres plantes de terre acide (81)

ASSOCIATIONS

A GRANELLA Conservation, diffusion de semences (céréales) et greffons anciens de Corse (20)
ADAM Construction-rénovation en chanvre-chaux aérienne, transmission des techniques (84)
À VOUS DE JOUER Ludothèque, animation de l'espace enfants-parents (30)
BOUSCO Association de botanique (30)
CENTRE DE POMOLOGIE D'ALÈS Animations et identification fruitières (30)
ÉCOLOGISTE DE L'EUZIÈRE Diffusion de l'écologie scientifique, éducation à l'environnement, conseil en gestion de l'environnement (34)
FAUCHEURS VOLONTAIRES Lutte contre les OGM (30)
FRUITS OUBLIÉS CÉVENNES Plantes, usages, territoire, biodiversité. Édition d'une revue et de cahiers techniques et jeunesse (30)
GREENPEACE ONG internat. non violente, indépendant de protection de l'environnement (75)
KOKOPELLI Préservation des semences anciennes, biologiques et reproductibles (09)
L'ARAIGNÉE AU PLAFOND Compagnie Entresort contes et musique en caravane (30)
LA GARANCE VOYAGEUSE Édition d'une revue botanique depuis 30 ans, séjours bot. (48)
LA VOIE DES FLEURS Éveil à la botanique, fruits et graines tropicales, vitrines de muséographie botanique (91)
LE FILON/LA MINE Formations agricoles, stages collectifs, jus de fruits, pressage à façon (30)
LES JARDINS DE TARA Transmission de savoir-faire et expériences de jardinage au naturel (34)
NATURE & PROGRÈS (N&P) GARD Pionnière de l'agriculture biologique. Librairie, expos (30)
RENOUVEAU DE LA POMME Présentation de 2 marques qualité : jus de pomme et châtaignes (48)
SEMENCES LIBRES EN CÉVENNES Échanges libres et gratuits de semences (48)

Darley Eric
Egalieres
12230 Nant

Tél: 06.03.04.07.41
eric@darley.fr

Alambic du Larzac
Formateur
Distillateur huiles essentielles
Aromathérapeute vétérinaire

NOUVEAUX ESPACES

« Sous les platanes »
à gauche du bâtiment
ET
la terrasse au 1^{er} étage

SILENCE Mensuel écologique, alternatif et indépendant, livres co-édités (69)
SYNDICAT DE PROMOTION de l'olivier en pays Cévenol (30)
SYNDICAT TOUSSELLE Promotion des variétés anciennes de céréales de pays méditerranéen (30)
NOMALIBRE Cuisine vegan faite maison avec produits locaux et/ou bios (30)
TERRE D'ESSENCES Plantes aromatiques, médicinales, rares, insolites (30)
TERRE DE LIENS Languedoc-Roussillon Accès collectif et solidaire au foncier agricole (30)
TERRE ET HUMANISME Transmission et diffusion de l'agroécologie, solidarité internationale (07)
TILLELI Développement économique et culturel de la vallée du Drâa (France - Maroc)
VERGERS DE LOZÈRE Sauvegarde et valorisation des variétés fruitières anciennes (48)

Stages au verger

formations ouvertes à tous



www.lefilonvert.org
Association loi 1901 à Pallières - THOIRAS

PRODUCTEURS - TRANSFORMATEURS

ADAM E. Exploitation agricole Cévenole à échelle humaine (30)
ARMAND O. Pains biologiques variés, viennoiseries au levain (30)
ARNAL M. Piments d'Espelette AOP, sirops de plantes sauvages (30)
AUDONNEAU D. Cucurbitacées, légumes, kiwis, vinaigres (30)
BAILLY D. « **Combullia Cultures** » Prod. ferment, boisson kombucha, kit de fabrication (30)
BAUDOIN C./ TOUCHARD M. « **Les succulentes** » Traiteur, transformation, ateliers (30)
BEN SAÏD L. « **Saveurs et délices** » Pâtisseries orientales, plat chaud (30)
BICHET S. « **Silence ! On pousse !** » Éleveur de graines germées, préparation de mets (30)
BLACHON N. Noix de Grenoble AOC, exploitation raisonnée, circuits courts (26)
BÔLE D. « **La ruchette des Cévennes** » Apiculture biologique (30)
BOREL E. « **epiceriepaysanne.org** » Encens naturel des Alpes et plantes médicinales (26)
BOUET S./E. « **Mas Mouriers** » Vignerons en agriculture biologique (30)
BRAULT J.-L. « **Graines del país** » Semences bios potagères, aromatiques, florales, engrais verts (11)
CASTEL CAMPANI A. « **La maison de l'Olivier** » Prod. depuis 2 générations : olives, huiles et tapenades, variétés locales (30)
CAZENAVE T. « **Les brasseurs de la Jonte** » Prod. de bières et limonades artisanales (48)
CLADEL L. Châtaignes grillées et fraîches, confiture, oignons doux, fruitiers variétés trad. (48)

COGNARD L./VILLEVALOIS P. « **O'bienfée des plantes/Flours de Calou** » Cueillette et productrices de plantes aromatiques et fleurs comestibles séchées (30)
COSTA-PORTA C. « **Mas des Manhans** » Viticulture bio, vins sans sulfites depuis 2011 (30)
DANNEYROLLES J.-L. « **Le potager d'un curieux** » Jardinier grainier de biodiversité cultivée, semences (300 env.), expo. légumes rares (84)
DARMSTADT J. « **Le fabuleux jardin** » Prod. maraîchage en permaculture et biodynamie et transformation Ecocert (26)
DECOUVOUX G. « **Miel du Prieuré** » Apiculture biologique en Cévennes ardéchoises (07)
DE VREEDE J./C. « **Hortiver Lombriculture** » Nourrir et soigner les plantes par les plantes (15)
FABRE B. « **Domaine Eugène Carta** » Vigneron cueilleur de plantes (11)
FAGES M./C. « **Saveurs du Castanet** » Prod. bio et familiale de châtaignes en Cévennes (48)
FORESTIER V./C. Dérivés de la châtaigne, de la ruche, produits de la ferme au naturel (30)
FOUGÈRE J. « **Les fruits rouges des Rasper** » Prod.-transformation de fruits rouges (12)
GASIOROWSKI L. « **Les jardins de Ladislas** » Légumes anciens frais et lactofermentés N&P (34)
GAUTIER J. Pesto d'ail des ours, cosmétiques et encens naturels (05)
GIROUSSE M./C. Noix et huile de noix biologiques, variétés anciennes (05)
GODZIK Y. « **Au petit bonheur** » Pâtisserie et chocolaterie artisanales (30)
GOURGAS C. Grenades et jus de grenades (30)
GOUT D. Oignons doux, pommes Reinette à St Jean du Gard et Thoiras (30)

GROS J./J.-C. « **Fruits et saveurs oubliés** » Fruits, pommes anciennes, scions fruitiers (38)
HENNI B. « **La Toque Sauvage** » Formateur culinaire aux plantes et fleurs, conférencier, auteur d'ouvrages (07)
JOLIBOIS M. « **GLOBETRAITEUR** » Spécialités d'ici et d'ailleurs cuisinées sur place, prod. frais (48)
LABARRE J. « **La châtaigne en Cévennes** » Farine de châtaigne, crêpes sucrées, salées (30)
LAPORTE B. « **Iris Ardèche** » Prod. obtenteur de variétés d'iris, essence de lavandin (07)
LAURENS-ROMEUF C. « **100thés & plantes** » Velours de vinaigre aux fruits, sels arrangés (30)
LEHNEBACH M./V. « **Champisud** » Champignons, châtaignes, sirops, galettes, omelettes (30)
LUSPIN O. « **La muse du verger** » Apéritifs et eaux de vie artisanales (12)
MARCONCINI J.L. Pommes, poires, fuyus, jus, pétillant de pomme. Collections (30)
MARIOTTINI J.-M. Fabrication du fruiton : gourmandise de fruits séchés ou confits (13)
MARTIN Y. « **Ferme de Chalabrière** » Prod. transf. fruits, légumes, fleurs, plantes N&P (07)
MÉNARD C. Maraîchage, coll. de poivrons (30)
MOLARD S. « **Aigre doux sud Cévennes** » Vinaigres et moutardes (30)
MOREAU A./ A. Les bienfaits du petit épeautre avec « **Les galettes d'Albane** » et « **Le coussin qui fait du bien** » (34)
MOUSSOUS M. Figues sèches, huile d'olive, miel, dattes (Algérie)
NICOLAS P. Expo-vente de cucurbitacées (34)
NOËL H. « **Les montagnes bleues** » Préparations bios végétariennes savoureuses (30)
NOGARÈDE J.-M. « **GAEC Lou Raïol** » Prod. doignons doux des Cévennes (30)
PETIT B. « **Domaine des Accols** » Culture de

cépages anciens sans chimie, vinification trad (07)
PLAGNE S. « **Domaine de la Vaillère** » Vins de pays des Cévennes, vigneron indépendant (30)
POL G./O. « **Ferme de la Grandchane** » Dérivés petit épeautre IGP de Haute-Provence (26)
PRÉVOST P. « **Monplaisir** » Dérivés du gingembre (30)
PRIOR J. « **Falaqui** » Galettes de falafels avec prod. bios et locaux (30)
REUS C. « **Les Chenevières** » Dérivés de 14 variétés de figue (30)
RHODES G./P. Apiculture N&P (48)
ROBAIN P./P. Pommiculteurs en Cévennes depuis 2006, N&P et AB (30)
SALATHÉ-TREIBER L./J. Prod.-transf. de fruits, légumes cultivés ou sauvages, champignons (30)
SEGUIN C./BÉNARD C. « **Les Jardins de Mars** » Production de plantes aromatiques (15)
SERRANO B. « **La ruche de Bérangère** » Petite exploit. apicole respectueuse de l'abeille (43)
SUC V. « **Au panier d'ici et d'ail'heur** » Ail rose du Tarn variété ancienne bio (81)
TAMM S. « **Apiboule** » Dérivés de la ruche (30)
THOMMEN P. Produits à base de châtaigne, classiques et originaux (48)
VÉZINET T. « **La Cévenole** » Spiruline en paillettes (30)



LA MINE Espace d'Accueil Temporaire
Anciennes mines de la vieille Montagne
30140 THOIRAS
Entrée par St Félix de Palézieux



Atelier collectif de pasteurisation de jus de fruits

amenez vos pommes, poires, coings, raisins ...
nous vous les transformons en
100 % pur jus de fruits

06 20 16 66 86 (sur rendez-vous)
atelierjusdelamine@yahoo.fr

 Processus conforme au RCE 889 - 2008
FR - BIO - 01



ARTISTES - ARTISANS

ANDRÉ F. « Menuiserie rurale Tres Esteles »
Petit mobilier en bois pour maisons, jardins (66)

BEAUTES V. « Atelier La Taraillette »
Céramique en grès culinaire et décorative (30)

BERGERON S. « Detournerie »
Nichoirs et gîtes artificiels en bois recyclé (13)

BONAVENTURE J.-L. / ALLNATT M. « Les forges de la montagne noire »
Fabrication d'outils de jardin par un forgeron taillandier (81)

BORNER H. Production de calebasses et transformation en objets d'artisanat (47)

BOUTET M. Réalisations en bois de châtaignier, pour l'aménagement extérieur (48)

DARLEY E./M.-C. Huiles essentielles, hydrolats, aromathérapie vétérinaire, poteries en grès (48)

DEJASMIN L. Création de parfums naturels et biologiques, 100% végétal, sans alcool (30)

DUQUE-VANLERBERGHE R. « Atelier de La Tour »
Poteries utilitaires, culinaires et artistiques, arrosoirs écologiques (30)

FAURE G. « Les plantes des Cévennes »
Prod. plantes et transf. cosmétiques bios (48)

FERRING J.-M. Artisan vannier
Fabrication d'articles utilitaires en osier (30)

GITTON F. « Au pourtour du bois »
Tournage de bois local, démonstration sur place (07)

GUÉRY C. « Nature à lire »
Librairie itinérante spécialisée nature (07)

HIAUX E. « Emma H. Créations »
Couture et tricot pour confection de vêtements en fibres naturelles (30)

KUTASSY A. Bijoux et ornements de tête aux courbes végétales (48)

LANDREAU M. Artiste peintre - St Jean du Gard
Techniques mixtes avec relief (30)

Larrosa J. « L'âme de la forêt »
Pyrogravure sur bois des Cévennes, de la forêt à l'objet (30)

LAVAURE V. « Atelier Val d'osier »
Vannerie en osier brut, stages d'initiation (30)

LECLERE A./PAGNUCCO M. Yazmattforge »
Céramique utilitaire grès & porcelaine / Coutellier, ferronnier (30)

LOSCO F. « La saison des callunes »
Produits d'hygiène et de soins naturels (43)

MARTIN F. « Bouscas Canne Amarine »
Vannerie d'osier (34)

MENTET M.-P. « Les Miralies »
Grand choix de chocolats, ganaches et pralinés, aux fruits (30)

MEZGHENA R. Ébenisterie artisanale
Meubles régionaux, fab. traditionnelle (30)

MEZIERES E. Tournage sur bois local, objets utilitaires et décoratifs (30)

NALDINI S. Recyclage de fibres de légumes et de fruits : bijoux et accessoires (07)

NEBRENS L. Artiste céramiste, totem de jardins (30)

NICOLAS A. « Ecoterre »
Entreprise coopérative de construction, neuf et rénovation, matériaux écologique, formations (30)

OSORIO O. « Canna d'oc »
Cosmétiques à l'huile de chanvre N&P (30)

LOUDINET B. « Atelier Les herbiers »
Herbiers de plantes courantes (12)

PLANTE INFUSE GIE Prod.,
cueilleurs, distillateurs et transformateurs de plantes médicinales et aromatiques (48)

POLLET L. Écrivain qui défend la nature à travers ses romans (30)

RIVOIRE X. Bois locaux tournés, cirés à la cire d'abeille de mon rucher (12)

STEHLI O. « Acros »
Outils de jardin, éventails en bois supports de plantes (41)



**Guillemette
MARQUET - AFFORTIT**

**ASSURANCES
IMMOBILIER
MAISON ROUGE**

5 rue de l'industrie
30270 SAINT JEAN DU GARD
T. : 04 66 85 31 88 ou 06 81 60 01 19
www.impactimmobilier.net
g.marquetaffortit@wanadoo.fr

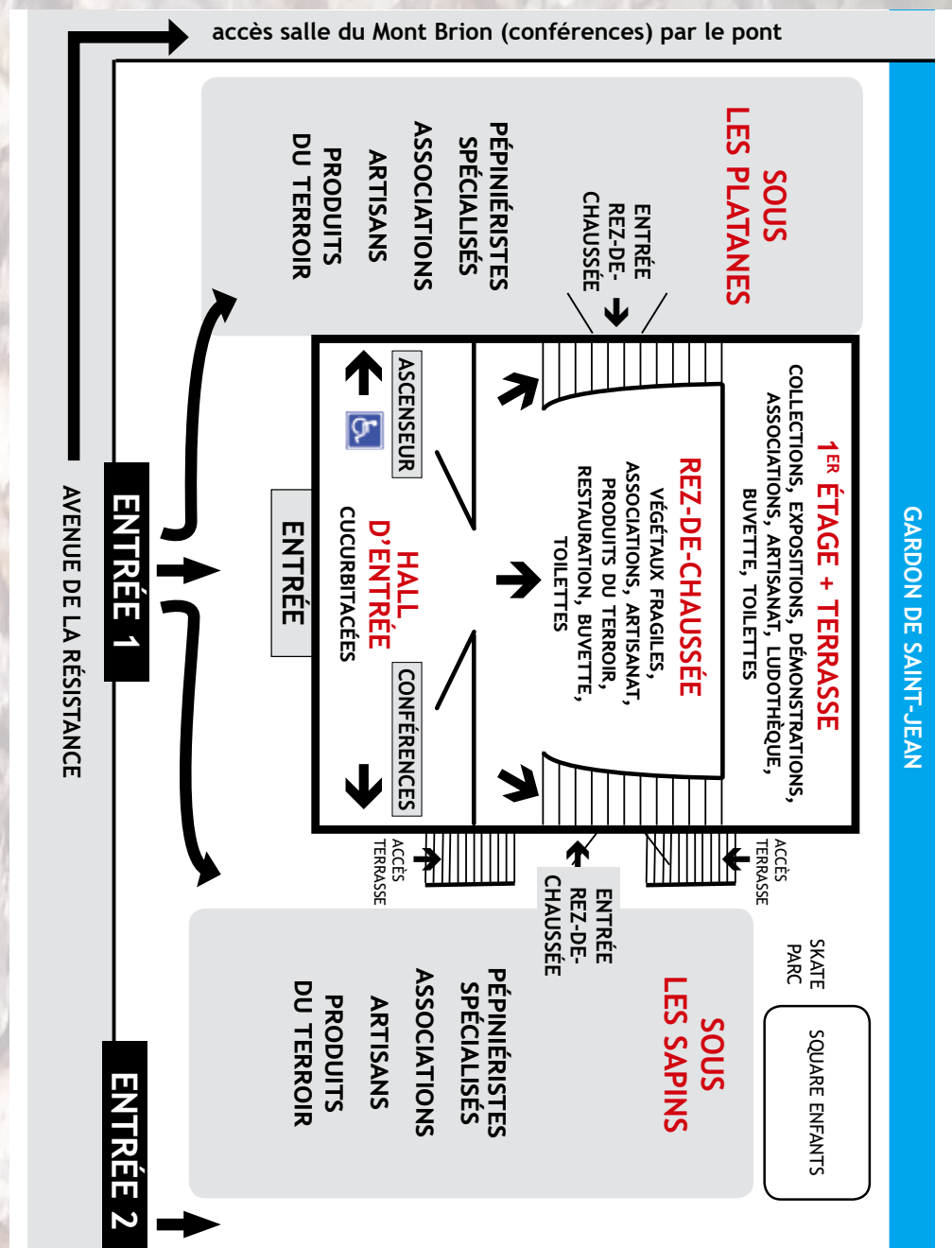
INFORMATIONS TOURISTIQUES / SE DÉPLACER / SE LOGER

- Information Touristique St Jean du Gard : 04 66 85 32 11 - www.cevennes-tourisme.fr
- Gard Tourisme : 04 66 36 96 30 / www.tourismegard.com
- Lio Gard autocar : 0 810 33 42 73 (appel local) www.edgard-transport.fr
- www.gites-de-france.com
- www.clevacances.com

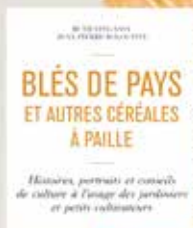
PLAN

NOUVEAUX ESPACES

« Sous les platanes » à gauche du bâtiment ET la terrasse au 1^{er} étage



Ruth Stegassy et Jean-Pierre Bolognini ont le plaisir de vous annoncer la sortie de leur livre



Voilà un ouvrage qui aiguise notre curiosité pour les blés de pays, ces céréales qui sont intimement attachés à des lieux, à des régions et à des cultures. Attachés à une agriculture à la main et soucieux de permettre à tout un chacun de cultiver des céréales, les auteurs illustrent et expliquent de manière détaillée les gestes et le cycle complet des cultures. Blés tendres, blés durs, épeautres, amidonniers, touselles, saissettes, bladettes, ou encore orges, seigles, avoines... À travers une série de portraits, les uns et les autres amènent le lecteur de l'Alsace au Sud-Ouest et de la Bretagne à la Corse, sans oublier les pays et chemins de traverse par lesquels ils voyagent et s'adaptent.

**Disponible sur le stand
de l'association A Granella (1^{er} étage)**

Soutenez la nouvelle formule de la revue Fruits Oubliés !

Toujours plus sur les plantes, sur leurs usages, pour la biodiversité, en lien avec un territoire et des Hommes...



La revue est éditée par l'association
Fruits Oubliés et Biodiversité en Cévennes.

Vous pouvez souscrire à un abonnement via le site internet : **www.fruitsoubliés.com**
ou par voie postale en nous écrivant au : 4, avenue de la résistance, 30270 St Jean du Gard,
ou nous envoyer un mail : edition@fruitsoubliés.com,
ou venir nous rejoindre à notre stand au premier étage pendant ces journées bien sur...

