

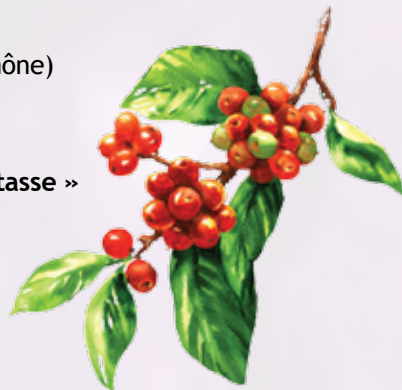
PROGRAMME

sous réserve

ATELIERS- DISCUSSIONS

SAMEDI 19 NOVEMBRE

- 11h Démonstration de lactofermentation « Choucroutes du monde » (Karine Delaumône)
- 13h Conférence gesticulée « One man Chou » (Maxime Schmitt - Semences paysannes)
- 15h30 « Café : un monde qui change dans votre tasse » (Antoine Aparicio « Café et Cie »)
- 17h « Thés d'Occitanie » (David Macq - Thé des Cévennes)



DIMANCHE 20 NOVEMBRE

- 11h Démonstration-dégustation lactofermentation « Choucroute coréenne » (Satomi Fukuda-Fecke)
- 13h30 « Thés d'Occitanie » (David Macq - Thé des Cévennes)
- 15h « L'utilisation des plantes en gastronomie et du chocolat en dessert. La médecine populaire à base de cacao » (Bachir Henni - La toque sauvage)
- 16h30 « Arabica, robusta mais pas que... » (Antoine Aparicio - Café et Cie)



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



DIVERSITÉ VARIÉTALE

- Collection variétale de choux (MÉNARD C./ ass. Dimanches Verts)

SUR LES STANDS

- Plants variétés anciennes de choux (DONGOIS A., DUGUÉ R., GARRIGUES C.)
- Chou Daubenton (DANNEYROLLES V., GRENON E.)
- Théiers (MACQ D., PUECH M.)
- Revue Fruits Oubliés
- Conseils récolte et conservation des graines (asso. Le filon/Semenciers du Midi)
- Échange de graines (asso. Semeurs de jardins)
- Démonstrations greffe, bouturage, semis, division (MFR « Le grand mas »)
- Agrumes (VESSIERES M.)
- Figuiers (Pép. BRUSSET)
- Figuiers et grenadiers (JOACHIM P.)
- Légumes rares (DANNEYROLLES V.)
- Roses (BONNEFOY B., SURGUET Y.)
- Bulbes (PERRIN D.),
- Cactus (LOMBARD X.)

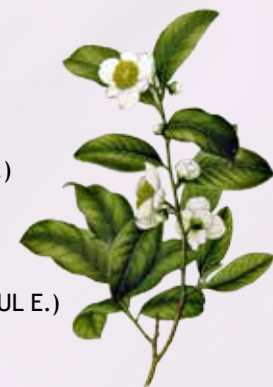


EXPOSITIONS

- Le monde des choux (ass. Dimanches Verts)
- L'odyssée du cacao (asso. La voie des fleurs)
- Fruits variétés anciennes et outils d'entretien (asso. Vergers de Lozère)
- La permaculture et les alternatives aux pesticides (asso. Semeurs de jardins)

SUR LES STANDS

- Choucroute crue fait main (CHAMA A.)
- Burger au chou lactofermenté (LAN E.)
- Velouté de châtaignes au chou (THOMMEN P.)
- Plats à base de chou, de café ou de cacao (RAFFALI G.)
- Dégustation de cafés (APARICIO A.)
- Bières aux grains d'orge torréfiés saveur café (GALET S./RYAN J.)
- Chocolats crus, cacao cru chaud (ALEVIZOU M.)
- Pain au chocolat (MARTIN M./A.)
- Pâtes à tartiner au chocolat noir, lait, blanc (TREUILLIER M.)
- Savon cannelle-cacao (VANDEWALLE A.)
- Atelier « Tisanes de santé aux plantes sauvages de saison » (RAOUL E.)
- Théières, bols à thé en grès (BLOCH A.)
- Démonstration tournage sur bois (GITTON F.)



Camellia sinensis

DÉDICACES DE LIVRES

- « Mon jardin au service d'une biodiversité équilibrée » (LYS D.)
- « Le tarot des plantes » (LAFON M.)
- Livres jeunesse sur les plantes, les insectes, le potager (GUIGARD D.)
- « Remèdes et secrets populaires » (HENNI B.)

ET ENCORE !

- DE LA MUSIQUE > samedi : Les Fanfarons de Lasalle
> dimanche : Les suppléments cornichons
- Ludothèque (asso. La ribambelle)