

35^e édition

Les Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit



CHOUX



CAFÉ, THÉ CACAO...



SAMEDI >
> VILLAGE ÉCOCITOYEN

19-20 nov. 2022 QUISSAC (30)

06 65 03 70 32 - www.dimanchesverts.org

9h-19h PAF : 4€ / 2 jours : 6€ / gratuit -12 ans



REALISATION : S. Venelle c/o Mine de Talents, Alès. IMPRESSION : Imprimerie Clément, Le Vigan. Illustrations : Pixabay, PNGtree. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

35^e Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit 19-20 nov. 2022 à Quissac (30)

CHOUX - THÉ, CAFÉ, CACAO

Le **chou**, c'est le médecin des pauvres, c'est un médicament providentiel écrivait un docteur à la fin du 19^e s. Originaire du Sud-Ouest de l'Europe, la culture du chou remonte à la plus haute Antiquité. Les Grecs et les Romains pensaient en effet qu'il permettait de lutter contre l'ivresse, d'allonger l'espérance de vie et de cicatriser les plaies. En 500, il était utilisé comme laxatif et traitement contre la toux, l'enrouement et toutes les maladies pulmonaires. Très riche en vitamines et pauvre en glucides, en graisses et en protéines, il faudra attendre le 19^e siècle pour que les gastronomes français l'apprécient. Sélectionné depuis plus d'un millénaire, le chou commun sauvage ou « chou des falaises » (*Brassica oleracea subsp. oleracea*, ancêtre de tous les choux cultivés) s'est divisé en de très nombreuses variétés cultivées : cabus, pommé, pointu, cloqué, chinois, cavalier, fourrager, commun, vert, d'ornement, frangé, de Bruxelles, rave, fleur... Il y en a pour tous les goûts et les usages. Saviez-vous que le rutabaga est issu du croisement d'un navet et d'un chou ? Nous vous invitons donc au pays des choux afin de vous donner envie d'en planter, à la mode qu'il vous plaira !



Le **théier** (*Camellia* -ou *Thea*- *sinensis*), originaire d'Extrême-Orient, fut introduit en Europe au 17^e comme une plante médicinale : grâce à la théine et à son fort pourcentage en tanin, il est un tonifiant cardiaque et un antidiarrhéique. Il existe deux variétés naturelles cultivées : *Camellia sinensis* var. *sinensis* serait la plus ancienne dont certains plants toujours cultivés auraient plus de mille ans, et *Camellia sinensis* var. *assamica*, à l'origine de la majorité du thé produit dans le monde. Les théiers ne peuvent pas être cultivés dans les régions où il pleut moins de 1 500 mm/an. Nous nous pencherons donc sur les aspects gustatifs et ses vertus : une simple tasse est un mélange complexe de plus de 500 substances actives.



Plusieurs des 124 espèces du genre *Coffea*, originaires des régions tropicales d'Afrique ou d'Asie, sont propres à la préparation du **café**, mais *C. arabica* est la plus appréciée. *C. canephora* (robusta), moins coûteux et plus facile à cultiver, est surtout utilisé pour la production de café instantané.



Ce sont les Arabes qui ont les premiers utilisé le café comme boisson tonique. Sa diffusion est initialement liée à l'expansion de l'Islam. D'ailleurs, son nom vient de l'arabe qahwa, boisson stimulante. *C. arabica* est autopollinisant, ce qui ne facilite pas la diversification génétique. C'est pourquoi, là encore, nous présenterons surtout sa consommation. D'ailleurs, il fait partie, avec le vin rouge, des boissons ayant la plus grande activité antioxydante.

Les colons espagnols rapportèrent le **cacao** en Europe à la fin du 15^e siècle. Louis XV ne l'aimait pas, l'Eglise s'en méfia : rapidement, le chocolat fut connu pour être aphrodisiaque... Carl Linné décrivit en 1753 le cacaoyer sous le nom de *Theobroma* (aliment des dieux en grec) *cacao*. Cette espèce tropicale originaire du Mexique, domestiquée il y a environ 3 000 ans, peut vivre jusqu'à 40 ans. Seule 1 fleur sur 500 donne une cabosse. En moyenne, un arbre en produit environ 150 par an, ce qui donne près de 6 kg de cacao. Les cabosses contiennent entre 25 et 75 graines appelées fèves, riches en amidon, en matières grasses et en alcaloïdes. On distingue 3 variétés principales de cacaoyers : *forastero*, *criollo*, *trinitario*. Les fèves étaient utilisées comme monnaie d'échange dès 1 000 ans av. J.-C. tandis que la boisson servait aux rituels des Mayas et Aztèques ; seuls les nobles la consommaient. Ce n'est plus le cas aujourd'hui et nous vous proposons de savourer le cacao de mille et une façons.



PROGRAMME (sous réserve)

sam. 19 - dim. 20 nov. 2022 de 9h à 19h

TOUT UN PROGRAMME D'ANIMATIONS

Collections Variétales (dont une grande de choux), Expositions, Conférences classiques et gesticulée, Démonstrations de cuisine, Expositions, Dégustations, Village éco-citoyen (CC Piémont Cévenol) sur la diversité variétale, la sauvegarde des variétés anciennes et locales, la transformation, les programmes inter-méditerranéens les techniques culturelles, la libre circulation des semences et la gastronomie

EXPO-VENTE : + DE 180 EXPOSANTS

Pépinières spécialisées, producteurs, transformateurs, artisans, artistes, associations sur l'environnement et l'agriculture paysanne, librairie spécialisée, restauration, espace enfants...

P.A.F. : 4€ | 2 jours : 6€ | GRATUIT pour les - de 12 ans | Réduit : 3€

EN BREF

LIEU

Quissac - Champs de foire et Foyer. Parcours fléché depuis l'entrée du village.

DATE HORAIRES

sam. 19 et dim. 20 novembre 2022
9h30-19h Animations & Expo-vente

THÈMES TARIFS

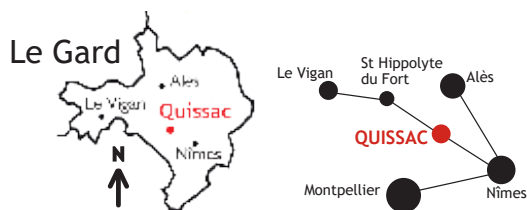
Choux - Thé, café, cacao

P.A.F. : 4€ | 2 jours : 6€ | GRATUIT pour les - de 12 ans.

Tarif réduit : 3€ (chômeurs, situations de handicap, minimas sociaux, étudiants)

EXPOSANTS

35 à 40 pépiniéristes - 65 à 70 producteurs et transformateurs - 40 à 45 artistes et artisans
30 à 35 associations (environnement, nature, patrimoine)



Parkings gratuits fléchés. Hôtels, gîtes et restaurants sur place.
Office de tourisme : 04 66 77 11 48 et www.piemont-cevenol-tourisme.com
Gard Tourisme : reservation@tourismegard.com / 04 66 36 96 30
ou réservez en ligne sur www.tourismegard.com
Gîtes de France : 04 66 27 94 94 / www.gites-de-france-gard.fr
Venir en bus : www.lio.laregion.fr



Association « Les Dimanches Verts »

Hôtel de ville - 1 avenue du 11 novembre - 30260 Quissac

TEL : 06 65 03 70 32 - MAIL : dimanches.verts@gmail.com

SITE : www.dimanchesverts.org

AVEC LE SOUTIEN du Conseil Régional Occitanie, du Conseil Départemental du Gard, de la Communauté de communes Piémont Cévenol et de la Mairie de Quissac.

Les Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit

UNE MANIFESTATION POUR LA PRÉSERVATION DU PATRIMOINE VÉGÉTAL, AGRICOLE ET CULTUREL ET AINSI POUR LE DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE

Depuis 1986, notre manifestation entièrement dédiée au végétal a lieu fin novembre pour la Sainte Catherine « où tout arbre prend racine ».

UN PEU D'HISTOIRE...

Le meilleur moyen de sauver la diversité variétale fruitière est de planter des arbres. Partant de ce constat, il fallait donner l'envie et proposer du choix aux consommateurs. Il fallait donc motiver les pépiniéristes à diversifier leur offre, notamment en faveur des variétés anciennes. Tels furent les objectifs de la création de ce rendez-vous qui a mis en lumière la diversité variétale et les pépinières qui allaient dans ce sens.

30 ans plus tard, quand on voit le nombre de visiteurs repartant avec un/des arbre(s) sous le bras et le nombre croissant de pépiniéristes spécialisés qui souhaitent exposer, nul ne peut nier que ces objectifs sont atteints.

UN ÉVÉNEMENT AGRO-TOURISTIQUE DONT LA RENOMMÉE S'ÉTEND BIEN AU-DELÀ DE LA RÉGION

Un formidable élan de mobilisation fait de la manifestation le carrefour de la biodiversité et des circuits courts de commercialisation.

De nombreux spécialistes répondent présents pour sensibiliser le public à la richesse naturelle (et à sa sauvegarde bien sûr) et aux alternatives de production. Des agriculteurs qui ont fait le pari de la diversité variétale, des chercheurs d'institutions scientifiques, des amateurs passionnés, des associations impliquées... Nombreux sont ceux qui font le déplacement, parfois de l'autre bout de la France, pour transmettre leur expérience, leur savoir-faire, leurs préoccupations et les solutions qu'ils expérimentent.

Ainsi, acteurs locaux, régionaux et nationaux conjuguent leurs talents. Cela représente un enjeu économique de taille : près de 7 000 personnes convergent dans le Gard à une saison peu favorable au tourisme.

En outre, les visiteurs viennent d'horizons bien différents mais chacun semble y trouver son compte, en matière d'informations sur la diversité végétale cultivée et de rencontres enrichissantes.

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES AMOUREUX DE DIVERSITÉ. ICI, POINT DE NORMES IMPOSÉES, AU CONTRAIRE, LA RICHESSE NAÎT DES DIFFÉRENCES.

ORGANISATION



Association « Les Dimanches Verts »
Hôtel de ville - 1 avenue du 11 novembre - 30260 Quissac
TEL : 06 65 03 70 32 - MAIL : dimanches.verts@gmail.com
SITE : www.dimanchesverts.org

AVEC LE SOUTIEN

du Conseil Régional Occitanie, du Conseil Départemental du Gard et de la Mairie de Quissac.

L'ASSOCIATION DIMANCHES VERTS VISE 2 OBJECTIFS

- faire découvrir la diversité végétale et sensibiliser le public à sa sauvegarde

Car pour préserver ce patrimoine, il faut commencer par le faire connaître et reconnaître. Des partenariats avec des associations, des structures scientifiques et professionnelles permettent de mettre en place ce moment de rencontres et d'échanges pour réapprendre le goût de la biodiversité à travers des expositions exceptionnelles, des débats passionnants, des démonstrations enrichissantes...

- contribuer au maintien de l'activité en milieu rural en favorisant la vente directe

Près de 180 exposants (pépiniéristes, producteurs, artisans...) sélectionnés pour leur savoir-faire, informent, conseillent et incitent à contribuer à la sauvegarde de la Diversité avec un grand « D » : des végétaux, des types de production, des mode de vie...

CAR C'EST L'AFFAIRE DE TOUS.

EN PLANTANT UN ARBRE OU EN ACHETANT DIRECTEMENT AU PRODUCTEUR,
CHACUN PEUT CONTRIBUER À ATTEINDRE CES OBJECTIFS.

Les journées « Grand public » sont pour près de 7 000 visiteurs une véritable invitation à sauvegarder des variétés traditionnelles et des végétaux rares, redécouvrir les savoir-faire de nos anciens, savourer des goûts originaux et partager des passions.

Ces journées proposent des expositions spécifiques, des conférences techniques et grand public, des démonstrations et ateliers didactiques, un marché de pépiniéristes spécialisés, un marché de produits du terroir, des expositions-ventes d'art et d'artisanat inspirés par le végétal, un forum des associations.

Nous nous efforçons de les rendre les plus complètes possibles, l'accent étant mis sur l'esprit que doit revêtir et transmettre la manifestation : nous recherchons avant tout la **typicité**, l'**originalité** et la **qualité** des prestations et produits proposés, mais aussi la **convivialité** et l'**authenticité des rencontres**.

C'est pourquoi, malgré la multiplication des événements sur le végétal, Les Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit sortent du lot.

LA RICHESSE DES INFORMATIONS, LA QUALITÉ DES PLANTS ET DES PRODUITS ET LA
PERSONNALITÉ DES EXPOSANTS FONT L'ÂME DE CETTE FÊTE.

Pour rassembler tous ces acteurs et donner à cette manifestation l'âme qu'on lui connaît, le budget est lourd pour notre petite structure. **C'est pourquoi, bien que soutenue par les institutions, l'association a besoin de l'implication de chacun.**

De nombreux bénévoles apportent une aide précieuse pour régler les inévitables imprévus et accueillir le public avec chaleur. Nous sollicitons également le public en demandant une participation aux frais (P.A.F.), mais aussi les exposants à travers le paiement de leur emplacement, à un tarif néanmoins accessible.