Les Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit Des journées dédiées au végétal

Chênes & Oignons

Le chêne, un arbre fruitier !

Il fait partie de la famille botanique des fagacées, comme le châtaignier, et les glands sont ses fruits. Ils sont une ressource alimentaire précieuse, que l'on a malheureusement perdu l'habitude de consommer, pourtant dans l'histoire, de nombreuses cultures, gauloise, amérindienne, asiatique les considérés comme essentiels dans l'alimentation. En général, il n'est pas possible de les consommer sans une longue préparation, car ils sont extrêmement astringents dû aux tanins. Cependant les glands du chêne vert et du chêne liège sont dits "doux", c'est-à-dire qu'ils contiennent peu de tanins et peuvent être consommés comme une châtaigne (plus facile à éplucher). La récolte de glands demande peu d'efforts, leur consommation a été perçu comme signe de paresse, d'où l'expression "glandeur", qui à l'origine désignait la personne menant les cochons aux glands.

L'oignon, un légume santé!

Allium cepa (nom botanique) de la famille des alliacées est une plante bulbeuse bisannuelle.. Il est cultivé depuis plus de 4500 ans. Les premières traces de production viennent de Mésopotamie, ensuite l'Egypte antique, la Grèce, l'Empire romain puis le reste de l'Europe et du Monde. Il est même symbole d'intelligence dans la Chine ancienne. Au Moyen Âge, l'oignon très consommé, intègre énormément de recettes médicinales. Par exemple, on l'utilise pour soigner les verrues et éradiquer la typhoïde. C'est aussi au Moyen Âge que l'oignon devient vraiment populaire en Europe et est un pilier dans la cuisine et l'alimentation, notamment dans les pays méditerranéens. De nos jours, on le retrouve dans quasiment toutes les régions où le climat est tempéré. Il est source de nombreuses vitamines et minéraux et apporte de nombreux bienfaits pour la santé

sam. 15 et dim. 16 nov 2025- 9h à 19h Champ de foire et foyer

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

Collections Variétales, Dégustations, Expositions,
Ateliers / Conférences, Démonstrations,
Sur les thèmes de la diversité variétale, la sauvegarde des
variétés anciennes et locales, les techniques culturales, la
multiplication, la libre circulation des semences, la
transformation et la gastronomie.

PLUS DE 180 EXPOSANTS

Pépiniéristes spécialisés, producteurs, transformateurs, artisans, artistes, associations sur l'environnement et l'agriculture paysanne, librairie spécialisée, pôle restauration.

QUISSAC (30)

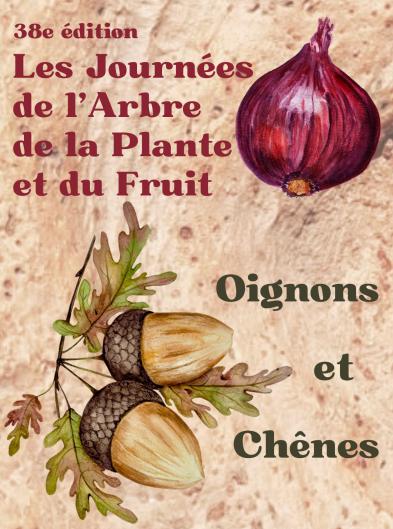
www.piemont-cevenol-tourisme.com



(A) 06 65 03 70 32 ou 07 49 64 89 86

dimanches.verts@gmail.com

www.dimanchesverts.org



15-16 Nov. 2025 Quissac (30)

06 65 03 70 32 / 07 49 64 89 86 - www.dimanchesverts.org 9h à 19h PAF: 4€/ 2 jours: 6€/ Gratuit -12 ans



















