

# PROGRAMME

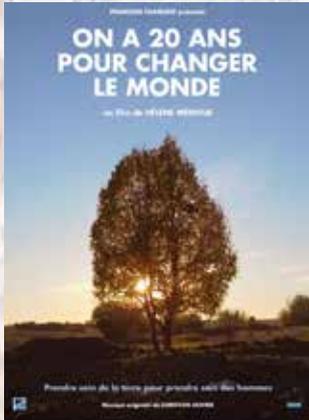
sous réserve

**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](http://www.cineco.org)

Créé en 1983, CINÉCO est un cinéma itinérant qui a pour vocation de diffuser le 7<sup>e</sup> 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 des mûres » 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<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> 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