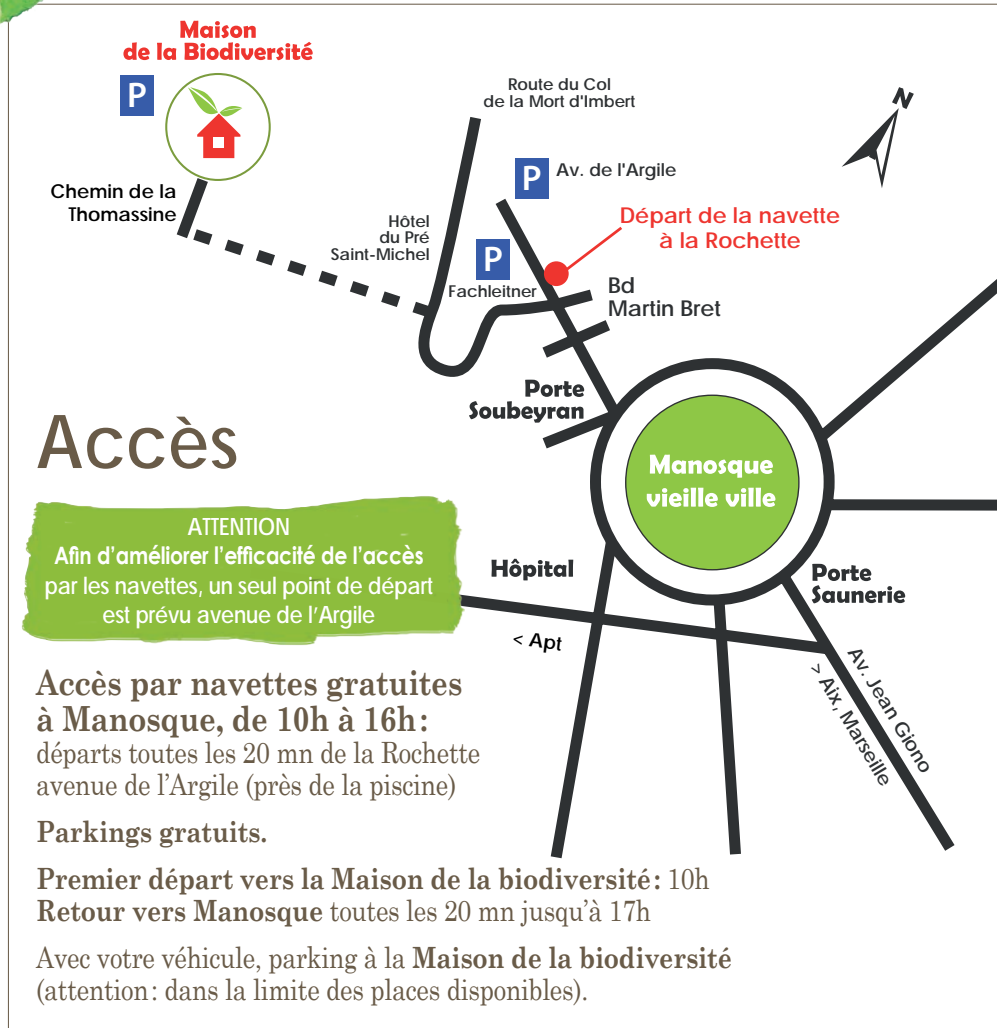





Journée des fruits et saveurs d'autrefois



 Parc naturel régional du Luberon
Maison de la biodiversité • Chemin de la Thomassine • 04100 Manosque
Tél. 04 90 04 42 00 • www.parcduluberon.fr



Programme Journée des fruits et saveurs d'autrefois

Dimanche 6 décembre

De 9h30 à 17h - Entrée gratuite
Maison de la biodiversité à Manosque

Vente de plants et de fruits anciens
Dégustations • Conférences • Expositions



www.parcduluberon.fr



Journée des fruits et saveurs d'autrefois

Cette journée vous fera découvrir les saveurs et les arbres fruitiers d'autrefois. Vous pourrez les acheter, les planter chez vous et participer ainsi à leur conservation tout en respectant l'environnement.

Dans le très beau cadre de la Maison de la biodiversité, rencontrez les exposants :

- Arbres fruitiers anciens, vignes, petits fruits
- Ornementales : haies, etc.
- Fruits anciens et oubliés (pommes...)
- Semences potagères et produits bio
- Légumes anciens et oubliés
- Jus de fruits, vinaigre de vin vieux
- Ecu-de-vie de fruits, confitures
- Huile d'olive, fromages, tartes
- Pain, spiruline, safran
- Miel, pain d'épices
- Tisanes, thés et épices bio
- Travaux en osier
- Apiculture, tisanes
- Fruits confits, sirops, compotes
- Vins
- Châtaignes grillées et dérivés
- Glaces artisanales, amandes pralinées
- Chocolat à l'huile d'olive
- Livres et documentation
- Associations : Fruits oubliés, Croqueurs de pommes...

Invité d'honneur

L'association AMAPI (Association des apiculteurs amateurs de Haute-Provence) présentera :

une exposition sur l'apiculture, une conférence-débat « Des abeilles, des fruits et des hommes » à 11 heures, proposera ses journées de formation 2016 réalisées à la Maison de la biodiversité sur son rucher-école.



NOUVEAU !

Laëtitia Jambois, éleveuse d'ânes de Provence à Montfuron dans les Alpes de Haute-Provence, présentera Caza, premier reproducteur rentré dans la race âne de Provence, Cifelle et son ânon, et Duo et Dopio, deux jeunes mâles jumeaux.

Laeitia sera à votre disposition à 11h30 et 14h30 pour vous présenter sa démarche de protection de cette race menacée.



Programme de la journée du 6 décembre

LE MATIN

à 10h30 **Démonstration de taille d'arbres fruitiers**, par Jean-Luc Petit (rédacteur d'Arbo-bio info).

à 11h00 **Conférence-débat : « Des abeilles, des fruits et des hommes »**, par l'association AMAPI.

Les deux tiers des arbres fruitiers ne pourraient pas donner de fruits sans le travail minutieux des insectes pollinisateurs. La qualité et le rendement des fruits en dépendent aussi. Que deviendraient les récoltes sans abeilles? Aujourd'hui, l'usage des produits phytosanitaires fait courir un risque certain sur les insectes pollinisateurs et la biodiversité. On constate depuis près de 20 ans un phénomène de surmortalité des abeilles. Quelles sont les causes de l'effondrement des colonies? Comment faire face? Pourquoi apiculteurs et agriculteurs doivent-ils collaborer? Pourquoi sauvegarder les variétés locales d'abeilles? Vous aurez des réponses à toutes ces questions et à celles que vous pourrez poser lors de la présentation par l'équipe d'AMAPI 04.

À MIDI **Restauration préparée par des agriculteurs du Parc du Luberon ou pique-nique à composer sur place à partir de produits du terroir vendus par les producteurs.**

L'APRÈS-MIDI

à 14h00 **Présentation du livret « Fruits oubliés de Provence - Utilisations traditionnelles et recettes gourmandes » et de quelques fruits oubliés de notre région**, par Jean-Pierre Talichet (Parc du Luberon).

à 15h00 **Projection d'extraits du documentaire « Semences buissonnières »**, en présence des réalisatrices Martina Widmer et Sylvie Seguin. Tourné principalement en Haute-Provence, ce coffret de 4 DVD s'adresse à tous ceux qui veulent apprendre à produire des semences de légumes pour leur jardin. La projection sera suivie d'une discussion avec le public sur la production des semences potagères.

Sur le stand de la Maison de la biodiversité, le Parc naturel régional du Luberon vous invite à découvrir et acheter les variétés régionales de fruits séchés (figues, prunes) et ses jus de fruits (pomme, pomme-poire-coing), et vous présente sa collection de variétés de fruits.

Toute la journée de 9h30 à 17h

- Exposition-vente de plants d'arbres fruitiers anciens, de fruits, produits du terroir, etc.
- Les amis de Trescléoux : fabriquent en direct des pistoles (prunes Perdrigon séchées).
- Fabrication de confitures et pâtes de fruits (poire Sartheau) par La Javie d'autrefois.
- Pressage traditionnel, dégustation.
- Fabrication d'huile d'olive en direct et dégustation par le Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon.
- Démonstration de greffage par l'association Fruits oubliés.

BOURSE AUX GRAINES
Martina vous propose d'échanger semences de légumes, fleurs et céréales. Apportez vos semences pour les échanger au gré de vos envies...