

17^e Fête des Plantes et Graines Rares

à Réaumont en Isère

6 et 7 Avril 2013

Jardin écologique

avec la participation de
François Couplan

Organisée par l'association "La Maison de l'Arbre"
04 76 65 27 56 - www.lamaisondelarbre.fr

Concours : Arbre de l'année 2013



L'Office National des Forêts (ONF) et la revue Terre Sauvage portent l'opération : "Elisez l'arbre de l'année" afin de mettre en valeur "des arbres dont l'histoire permet ou a permis à une communauté de rester soudée".

En 2012, vingt-trois lauréats régionaux ont été sélectionnés par le jury, composé de représentants de Terre Sauvage, de l'ONF et de la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO), parmi les soixante-dix candidatures déposées.

Le tilleul à grandes feuilles de Réaumont a ainsi été désigné pour représenter la région Rhône-Alpes. Connu pour être le plus vieil arbre de l'Isère (planté en 1390), il est un élément structurant du paysage local et fait l'objet de toutes les attentions de la commune et des associations locales. En juin 2013, deux arbres seront élus "Arbre de l'année 2013", l'un par le jury, l'autre par le public.

Jusqu'au 1^{er} juin 2013, le public a la possibilité de voter pour l'arbre de son choix sur le site internet : www.arbredeannee.com

N'oubliez pas de voter pour notre si vieux et si majestueux tilleul ! Merci.

Édito



En 1995, le Tilleul de Réaumont âgé de 600 ans avait besoin de soins. Deux manifestations sont nées pour financer les soins nécessaires à la survie du Tilleul.

La Maison de l'arbre de Réaumont a été créée en janvier 2001 pour poursuivre cette aventure.

Depuis, l'association organise la fête des Plantes et Graines Rares au printemps et le Festival de l'Arbre en automne, deux manifestations qui vous invitent à un voyage au cœur du monde végétal...

Laissez vous guider, partagez émotions et passions...

Patricia Val
Présidente de l'association

Gros plan sur notre invité :



François Couplan (né en 1950 à Paris) est ethnobotaniste, docteur-ès-sciences du Muséum National d'Histoire Naturelle - Paris, Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, il enseigne depuis 1975 (en Europe et aux Etats-Unis) la manière de vivre dans la nature, en autonomie, sous forme de stages pratiques sur le terrain. Premier spécialiste mondial des utilisations traditionnelles des plantes sauvages comestibles, il est le créateur de la "survie douce" permettant de vivre en harmonie avec le milieu naturel.

A sa formation de scientifique, il joint une expérience approfondie de la vie au sein de la nature qu'il a acquise au travers de multiples voyages sur toute la planète. Il a vécu en particulier avec plusieurs tribus indiennes d'Amérique du nord,

dont il a recueilli la tradition. Les relations entre hommes et plantes sont innombrables et fascinantes.

Il est l'auteur de nombreux ouvrages sur les plantes et la nature (plus de 50 publiés à ce jour) dont son dernier livre (2012) : *"Les plantes et leurs noms : Histoires insolites"* (mieux connaître la signification des noms des plantes afin de mieux les retenir et d'avoir une approche différente du monde végétal) et a publié plusieurs centaines d'articles dans diverses revues en France et à l'étranger.

Il a également fondé l'Institut de Recherches sur les Propriétés de la Flore (France et Suisse) et préconise une agriculture naturelle visant à semi-cultiver la végétation spontanée.

François Couplan s'attache à mettre en valeur les végétaux comestibles méconnus et à les faire connaître aux restaurateurs et au public par le biais de conférences, de stages, de prestations personnalisées, de publications et des médias. Il travaille actuellement en particulier sur l'alimentation de nos ancêtres au paléolithique et collabore dans plusieurs pays avec de grands chefs cuisiniers à la réhabilitation des saveurs oubliées : Marc Veyrat, Annecy ; Carlo Crisci, Cossonay (Suisse) ; Jean-Georges Vongerichten, New York ; Jean-Marie Dumaine, Sinzig (Allemagne).

François Couplan est également photographe et illustre régulièrement de ses clichés ses articles et livres.

Depuis plus de 35 ans, François Couplan propose aux personnes intéressées de l'accompagner à la découverte des plantes que la nature fait pousser. Nous commençons par les rencontrer par l'observation, le toucher, l'odorat, le goût... Puis après avoir parlé de leurs vertus, de leurs utilisations traditionnelles, de leurs dangers parfois, nous en cueillons pour préparer ensemble d'intrigants repas sauvages...

François Couplan

Devant le succès qui n'a cessé de s'affirmer, il a constitué une équipe de personnes motivées et compétentes, qui partagent sa passion pour les plantes et la nature. Et depuis septembre 2008, il a démarré une école pour former à l'enseignement des personnes qui souhaitent à leur tour transmettre ce savoir. En effet, ce patrimoine oublié prendra de plus en plus de valeur dans les années à venir où nos modes de vie vont grandement changer. Il ne s'agit pas que de botanique, mais de la relation de l'homme aux végétaux. Bien plus, connaître, cueillir et consommer des plantes sauvages, loin de n'être qu'une mode, se révèle une nouvelle conception, nécessaire, de la vie.

www.couplan.com

Les livres de François Couplan

Depuis 1983, François Couplan a publié 55 ouvrages différents sur les plantes sauvages comestibles, la cuisine sauvage, la nature et d'autres aspects liés aux relations entre l'homme et les végétaux.

Parmi ses livres les plus importants, figure une *Encyclopédie des plantes sauvages comestibles de l'Europe*, en trois volumes, ainsi que le *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques*. Citons aussi *Dégustez les plantes sauvages*, qui présente tous les cadeaux de la nature dans nos régions, par environnement et par saison, ou *Vivre en pleine nature*, pour se sentir chez soi dans les bois. Dans *La Nature nous sauvera*, François Couplan porte un regard nouveau sur la crise de notre civilisation, dont il expose les causes historiques et propose une approche originale pour y apporter des solutions.

Les écrits de François Couplan portent également sur la botanique (*L'album des plantes et des fleurs*, *Reconnaître facilement les plantes*, *Dictionnaire étymologique de botanique*, *Fleurs des Alpes*), le jardin (*Mangez vos soucis*, *Le Jardin au naturel*, *Légumes, fruits et condiments oubliés*), la nutrition (*Guide nutritionnel des plantes*, *Le véritable régime crétois*, *Sans viande et très heureux*) et les plantes médicinales (*Petit Larousse des plantes qui guérissent*).

La collaboration entre François Couplan et le cuisinier étoilé Marc Veyrat a donné naissance à l'Herbier gourmand, un plaisir pour les yeux et les papilles, suivi de douze émissions télévisées portant le même nom.

Les plantes, source de vie...

Les vertus alimentaires des plantes sauvages

par François Couplan, ethnobotaniste et écrivain



Pendant des milliers d'années, l'homme s'est nourri des plantes qui poussaient autour de lui dans la nature. Mais depuis peu de temps, en regard de notre histoire, ces végétaux qui nous ont donné la vie ont été délaissés, jugés indignes des hommes civilisés que nous sommes censés être devenus.

Heureusement, les choses changent et les plantes sauvages reviennent en force. Le citadin en mal de nature, désireux de retrouver ses racines, n'a plus le réflexe de rejet un peu honteux des habitants de la campagne envers ces « plantes de disette ». Et de grands restaurateurs n'hésitent

pas à cuisiner des plantes sauvages, avec un franc succès. Les nombreuses plantes sauvages que vous découvrirez lors de cette conférence sont riches en saveurs et leurs vertus nutritionnelles méritent d'être mieux connues. Elles vous permettront de varier le contenu de votre assiette. Source de vie, les plantes qui nous entourent peuvent également être une source de plaisirs sans cesse renouvelés.

Voici l'occasion de découvrir la nature par tous ses sens, avec des yeux nouveaux. Il ne s'agit nullement d'un retour à l'âge des cavernes, mais d'un avant-gardisme indispensable à la survie de notre espèce. L'homme de demain sera aussi à l'aise tout nu en pleine nature que dans une soirée entre amis ou assis face à son ordinateur. Et ce n'est là qu'un point de départ...

Au final, les plantes nous proposent l'ouverture à ce qui nous entoure, aux autres et à nous-mêmes. Elles nous invitent à trouver notre juste place au sein de l'Univers et peuvent nous donner d'efficaces pistes de réflexion et d'action pour répondre aux graves problèmes auxquels l'humanité se trouve aujourd'hui confrontée.

Le Dimanche 7 Avril, dans la salle de la Mairie dès 14h30

Durée de la conférence : environ 2h suivie d'un débat et d'une séance de dedicaces.

Qu'est-ce que la Permaculture ?

*par Véronique Pellé, formatrice en Permaculture,
spécialisée en plantes sauvages comestibles*

La démarche de la Permaculture, fait écho à cette volonté de mieux connaître la Nature pour y trouver des solutions qui la respecte.

C'est une démarche basée sur l'observation de la nature, un changement de regard sur notre capacité à modifier notre environnement, à utiliser les forces de la nature tout en s'y intégrant et en la respectant. Faire avec ce que l'on a autour de soi tant au niveau humain, qu'au niveau matériel.

La Permaculture est un système de conception de lieu de vie basé sur une éthique de respect et de partage pour la Nature et ses habitants, s'appuyant sur des principes, une méthode et des outils. Elle permet d'aménager écologiquement ses lieux de vie à partir des ressources locales.



Le but de cette conférence est de montrer ce qu'est la Permaculture, son origine, son éthique et ses principes, à partir d'exemples concrets.

*Le Samedi 6 Avril dans la salle de la Mairie
dès 14h.*

*Durée de la conférence : 2h suivie de 30mn de
jeux.*

www.gourmandises-sauvages.com

Conférences

Un jardin extraordinaire

par Brigitte Merendao



Après la projection d'un court-métrage "La ferme l'Espinasse", Brigitte et Fernando Merendao, agriculteurs, spécialisés en plantes aromatiques et médicinales, nous raconteront leur expérience.

Brigitte nous parlera du jardin, de son évolution depuis 7 ans en permaculture, de la place de chaque plante et des associations des plantes entre elles.

Le Dimanche 7 Avril dans la salle de la Mairie dès 10h.

Durée de la conférence : 1h30 à 2h.

Le jardin au naturel

par Robert Lions, président et fondateur de l'association JNAC

A l'aide d'un diaporama, Robert Lions vous présentera : la création d'un jardin, la préparation du sol, le compostage, le paillage, les auxiliaires de culture... Vous saurez tout sur le jardin au naturel, les astuces et les conseils.

Le Samedi 6 Avril dans la salle de l'École dès 14h

Durée de la conférence : environ 2h (conférence et débat)



Conférences

par Jardin'Envie du réseau semences paysannes

3 conférences pour être le plus complet possible sur le jardin écologique : plus de saveur et plus de vie au jardin !

Sol et humus

L'humus, cette couche supérieure du sol créée par la décomposition de la matière organique (action combinée des animaux, de bactéries et des champignons du sol) joue un rôle majeur dans la fertilité des sols, il favorise une vie biologique active et diversifiée. En retenant l'eau dans un sol léger, il évite le lessivage et améliore ainsi la structure physique du sol.

Le Samedi 6 Avril dans la salle de l'École dès 16h. Durée de la conférence : environ 1h

Les auxiliaires de culture et les traitements

Les auxiliaires sont des ennemis naturels des ravageurs des cultures. Ce sont des prédateurs, des parasites, ou encore des agents de certaines maladies qui détruisent les nuisibles. Ce sont aussi les insectes pollinisateurs, responsables de la fécondation d'un grand nombre de plantes cultivées. Conserver ou restaurer leurs habitats, c'est s'attacher les services gratuits d'une multitude d'espèces.

Une grande partie du jardinage biologique consiste à utiliser, au lieu de pesticides et insecticides chimiques, des décoctions ou des purins à base de plantes. Utilisés en pulvérisation, ceux-ci sont efficaces en prévention comme en traitement curatif. Un grand nombre de végétaux peuvent être employés pour confectionner soi-même des macérations ou des purins : tanaisie, sureau, fougère, ail, ortie, prêle, rhubarbe...

Le Samedi 6 Avril dans la salle de l'École dès 11h. Durée de la conférence : environ 1h

Choisir ses graines et plantes : variétés et biodiversité

Quelle satisfaction de pouvoir choisir l'espèce et la variété que l'on souhaite très précisément cultiver. La biodiversité ce n'est pas que des fleurs rares ou des animaux exotiques, c'est aussi notre patrimoine cultivé : légumes, céréales, fruits, fleurs qui poussent dans nos champs et nos jardins.

Le Dimanche 7 Avril dans la salle de l'École dès 16h. Durée de la conférence : environ 1h

Exposants

ALLEE CREATIVE *

38140 RIVES SUR FURE
06 79 62 13 33
*Aménagement de cours et
terrasses avec des produits
écologiques*

AROM'ANTIQUE

26750 PARNANS
04 75 45 34 92
Plantes aromatiques

BILLOUET JEAN-LUC

30170 MONOBLÉ
06 19 64 97 93
Plantes succulentes

BRUSSET JEAN-LUC *

84330 CAROMB
06 31 15 84 22
Plants de figuiers

ANCION J. CHRISTOPHE

38690 CHABONS
04 76 65 29 07
Miel et dérivés

ARROSOIR ET PERSIL

30170 CONQUEYRAC
09 71 46 64 41
*Ornement de Jardins en
métal recyclé*

BOSSAN BRUNO

26750 GENISSIEUX
04 75 02 27 84
*Dahlias, iris et safran
en pots en agriculture
biologique*

CLEYET SICAUD CHRISTIAN

38430 MOIRANS
04 76 35 49 13
Arbustes d'ornement

ARBRE HAIE FORET *

38500 VOIRON
06 72 71 82 74
*Aménagement de jardins,
épuration par plantes
aquatiques*

BARBEROUSSE

84350 COURTHEZON
04 90 70 26 24
*Irrigation pour plantes
et séateurs*

BOUDILLON ARLETTE

38160 ST ANTOINE L'ABBAYE
04 76 36 42 17
*Plants de légumes et
aromatiques*

COURTIAL CÉDRIC

26800 ÉTOILE SUR RHONE
04 75 60 66 84
Rosiers

CULOSSE GILLES

26100 ROMANS SUR ISERE
04 75 05 22 31
*Impatiens perroquet,
géraniums odorants, euriops*

FERME L'ESPINASSE

38210 MONTAUD
04 76 93 64 49
*Ail des ours, aromatiques,
confitures, tisanes*

FUCHSIAS DE LA DOMBES

01990 ST TRIVIER SUR
MOIGNANS
04 74 55 87 74
Collection fuchsias

HORTICOLE LE PRIEURE

26120 OURCHES
04 75 60 31 26
*Plantes de serres chaudes
tempérées*

Exposants

DENIS GÉRARD

38570 GONCELIN
06 40 66 71 16
Cactus, Succulentes

FLORENTIN

38840 ST LATIER
LA BAUDIERE
04 76 64 30 99
Annuelles et vivaces

GRELIN JEAN-CLAUDE

73800 ARBIN
06 99 27 14 44
Graines, plantes et grelinette

JARDIN D'ARCLUSAZ

73250 ST JEAN DE LA PORTE
04 79 36 25 58
Plantes vivaces et alpines

EMAIN SÉBASTIEN

38140 IZEAUX
06 08 47 97 16
Erables du Japon

FLORALIS

26120 CHABEUIL
06 75 04 74 16
Plantes aquatiques

GROS JEAN CLAUDE

38150 ROUSSILLON
06 89 61 06 78
*Scions, plants de pommiers
anciens*

JARDIN'ENVIE

26500 BOURG
LES VALENCE
06 79 67 56 71
semences paysannes

Exposants

JARDIN DES CURIEUX

71700 PLOTTES
06 26 24 94 58
Animaux en racine de bambous

JARDIN DU LUISET

38410 S^T MARTIN D'URIAGE
04 76 89 59 70
Plantes vivaces

JOURDAN JACQUES

38950 QUAIX EN
CHARTREUSE
04 76 56 82 62
Orchidées

MIZUKI PAYSAGISTE

38500 VOIRON
04 76 65 64 81
Créations paysagères

MONETI CHRISTINE

30200 SABRAN
04 66 33 04 21
Sirops de plantes aromatiques et fleurs sauvages

MONNIER MAX

38140 S^T PAUL D'IZEAUX
04 76 35 93 27
Miel et dérivés

JOSSERAND OLIVIER *

01250 JASSERON
04 74 47 10 09
Freemooss

KOKOPELLI

30319 ALES
04 66 30 64 91
Semences biologiques

LANTOINE OLIVIER

07000 GOURDON
06 65 12 10 96
Plants potager de variétés anciennes

PALISSE CORINNE *

07300 S^T BARTHELEMY
LE PLAIN
04 75 07 66 65
Vivaces, aromatiques, médicinales

PEPINIERE BERTRAND

26300 S^T VINCENT
DE LA COMMANDERIE
04 75 59 80 02
Vivaces et Aromatiques

PEPINIERE FABRE

38260 LA COTE S^T ANDRE
04 74 20 60 07
Arbustes à fleurs, arbustes en containers

LAPORTE BERNARD

07220 LARNAS
04 75 04 39 32
Essence naturelle de lavandin et photos d'iris

LA LIBRAIRIE DE L'ÉCOLOGIE

05000 GAP
04 92 52 71 47
Librairie (livres d'occasion et neufs sur la nature)

LES JARDINS DE LA SOLIDARITE

38430 MOIRANS
04 76 35 66 16
Plantes aromatiques, arbres et arbustes de la région

PEPINIERE DU MYROBOLAN

38660 LE TOUVET
06 20 83 19 33
Plantes aromatiques et médicinales, vivaces, petits fruits

PEPINIERE SARREIL BARON

38160 S^T VERAND
04 76 38 48 33
Plantes vivaces et alpines

PEPINIERE VINCENT

38430 S^T JEAN
DE MOIRANS
04 76 55 01 40
Ornement, fruitiers

LUTZ JOËLLE

26420 CHATILLON EN
DIOIS
04 75 21 29 96
Vannerie en osier brut

MICHEL DIT LABOELLE DOMINIQUE

38140 REAUMONT
04 76 91 12 30
Objets en bois tourné

MILHAN FREDERIC

26760 BEAUMONT
LES VALENCE
06 15 14 84 98
Framboisiers, groseilliers, cassis

PHILIPPE DAVID

76530 GRAND COURONNE
02 35 67 66 44
Tillandsias

PRESTIGE AMARYLLIS

69640 S^T JULIEN
04 74 09 75 43
Bulbes vivaces et exotiques

RAULT THIERRY "LA FERME AROMATIQUE"

38460 VARCES
06 28 72 31 17
Plants fruitiers et plants aromatiques

Exposants

ROSERAIE DE L'ABBAYE *

04150 SIMIANE
LA ROTONDE
06 82 01 97 54
*Rosiers anciens et
contemporains*

SAFRANIERE DU BUGEY*

01300 PEYRIEU
04 79 42 02 66
*Bulbes à safran
et produits dérivés*

SOULIER ROMARIC

38210 TULLINS
06 30 28 13 12
*Plantes vivaces
Label nature et progrès*

SCHLOSSER PASCAL

68127 NIEDERENTZEN
03 89 80 22 52
Plants de vigne

TERRE DE GRAINES

01300 MARIGNIEU
06 76 37 31 12
*Bijoux végétaux à partir de
graines*

ULRIKE AHME

26000 VALENCE
06 50 97 96 44
Plantes médicinales

VALENTIN EMMANUEL

38260 LA CÔTE S^T ANDRÉ
04 74 20 21 29
Vivaces diverses

VELAY INFUSION

43700 BRIVES CHARENSAC
04 71 02 04 32
Herboristerie, aromates

Forum des associations

La Maison de l'Arbre



Nous serons présents au stand de l'accueil. Nous organisons deux manifestations par an : la Fête des plantes et graines rares, et le Festival de l'arbre dans le but de valoriser et protéger le patrimoine végétal et dynamiser notre région.

38140 Réaumont
www.lamaisondelarbre.fr

Le Pic Vert

Le Pic Vert est une association de protection, de sensibilisation et d'éducation à l'environnement. Membre de la Fédération Rhône-Alpes de Protection de la Nature (FRAPNA Isère), elle œuvre au nord de Grenoble dans tout le Pays Voironnais, l'est de la plaine de Bièvre et la limite nord du massif de Chartreuse, rassemblant plus de 500 adhérents partageant ses idées et valeurs.

L'association a été créée en 1995 et est agréée au titre de la protection de l'environnement par arrêté préfectoral n°2008-00282.

38140 Réaumont - www.lepicvert.asso.fr



LE PIC VERT

* : Nouveaux exposants - Liste non exhaustive

Trièves Compostage & Environnement



L'association met en place pour le compte des Communautés de Communes du territoire de l'Isère et pour le Conseil Général, des stratégies de prévention de déchets notamment par la mise en place de programme de promotion et de soutien au compostage individuel et au compostage semi-collectif (quartiers, cantines, institutions...). Elle accompagne et forme des groupes de bénévoles, des professionnels, des scolaires, anime des ateliers, réalise de la documentation et des opérations de communication.

Place de la Halle - 38710 Mens - 04 76 34 74 85 ou www.trieves-compostage.com

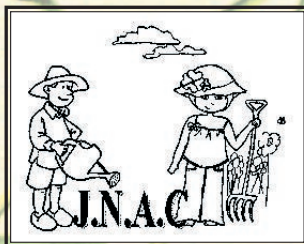
JNAC

Association pour l'entraide et l'échange de conseils entre jardiniers amateurs.

Nous organisons des "Troc Plantes" au printemps et à l'automne, à Vourey, Tullins, Coublevie... où chacun peut apporter le surplus de son jardin : graines, végétaux...

Nous proposons tout au long de l'année différents ateliers, en salle ou sur le terrain, tels que : créer son premier jardin potager ; le compostage ; le paillage ; l'économie de l'eau ; les engrais verts ; la taille des arbres fruitiers et des arbres d'ornement ; créer et entretenir sa haie ; les vivaces ; réaliser ses semis et ses boutures. Nous effectuons plusieurs visites guidées de serres et de jardins. Comme par exemple, pour l'année 2011, nous avons visité le jardin Botanic du Parc de la tête d'or à Lyon, Le Paradis Fouillis de Poupette à La Côte Saint André, La Ferme aux tomates à Montmiral.

Représentée par Robert Lions, 38210 Vourey



Les Croqueurs de Pommes

L'association a pour but : la recherche, la sauvegarde du patrimoine génétique fruitier, la promotion des variétés fruitières méritantes, l'information et l'éducation du public.

38110 Saint Clair de la Tour
www.croqueurs-de-pommes.asso.fr



L'orée du Bonsaï

Club créé par des passionnés afin de développer les diverses techniques de cultures et de mises en forme d'arbres miniatures.

38590 Saint Etienne de Saint Geoirs



Jardin du Cheminot

JARDINOT Le jardin du Cheminot a pour but de créer, d'organiser et de développer l'exploitation des jardins familiaux en faveur de ses membres.

www.jardinot.fr



Bien entretenir mon jardin

animé par l'Association Trièves Compostage & Environnement

Mandatée par la Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais dans le cadre de son programme local de prévention de déchets, l'association Trièves Compostage & Environnement sera présente pour répondre à toutes vos questions sur le compostage et le paillage du jardin, à l'aide de deux ateliers.



Le premier "Compostons nos bio-déchets !" ; vous permettra de prendre connaissance des règles de base à respecter pour produire un compost de qualité. Il vous apprendra également à utiliser le produit fini et comprendre le processus de compostage de la matière. Vous observerez les décomposeurs de notre composteur. Des témoignages et un temps de questions/réponses sont aussi prévus.

Le second "Comment gérer mes déchets verts ?" ; vous fera découvrir plusieurs astuces pour mieux gérer vos déchets de jardin (paillage, tonte mulching, broyage à la tondeuse, broyage des déchets verts, compostage des déchets verts). Fini les aller/retour en déchèterie ! Des témoignages et un temps de questions/réponses sont également prévus.



Le Dimanche 7 Avril sous un chapiteau entre la Mairie et l'École.

1^{er} atelier : 10h - 11h30 et 14h - 15h30. 2nd atelier : 11h45 - 13h15 et 15h45 - 17h15.

Durée de chaque atelier : 1h30. Atelier pour adultes.

Tombola Végétale

De nombreux lots de végétaux à gagner pour seulement 2€ le ticket. Ces derniers seront en vente au stand d'accueil, dès 14h le samedi et toute la journée le dimanche.

Vous avez dit "Botanique" ?

Animé par Mathilde Lambert



Avec l'arrivée du printemps, les bourgeons cristallisés durant tout l'hiver se déploient pour que feuilles et fleurs s'épanouissent. Dans la peau d'un botaniste, vous partirez à la recherche de feuilles aux silhouettes surprenantes. Vous collecterez quelques spécimens et confectionnerez et repartirez avec votre premier herbier...

Le Samedi 6 Avril de 14h à 18h, le Dimanche 7 Avril de 10h à 12h et de 14h à 18h; sous un chapiteau sur le jeu de boules.

Pour les enfants de 4 à 6 ans et les 6-12 ans (2 ateliers différents par groupes de 8 à 10 enfants)

Durée de l'atelier : 30min à 1h

Activités manuelles

Animées par Caroline



Cet atelier permettra aux enfants de laisser s'exprimer leur âme d'artiste avec des coloriages de fleurs, fruits et légumes...

Le Dimanche 7 Avril, à côté de la Salle des fêtes de 14h à 17h. Pour les enfants à partir de 4 ans.

Jardin naturel

Animé par l'Association JNAC



En complément de la conférence donnée par Robert Lions sur le Jardin au naturel, retrouvez un atelier regroupant les conseils et astuces évoqués lors de cette dernière au stand de l'Association JNAC tout au long du week-end.

Le Samedi 6 Avril et le Dimanche 7 Avril, sous le chapiteau entre la Mairie et l'École.

Ateliers

Accueillir les auxiliaires du jardin

Animé par Esther Lambert

Jeu de reconnaissance (enfants à partir de 5 ans et adultes) : Pour mieux connaître nos alliés du jardin, venez jouer à reconnaître une faune méconnue, à l'état adulte ou de larve. Et trouvez les aménagements favorables à leur installation autour de chez vous.



Atelier de bricolage (pour petits et grands) : fabrication de différents types de gîtes à insectes.

Venez aussi découvrir des idées pour favoriser la biodiversité autour de chez vous : consultation sur place de diverses fiches infos d'aménagements de gîtes pour la faune dans le jardin (nichoirs à oiseaux, chauve-souris, gîtes à hérisson, murets à reptiles, jachères fleuries pour pollinisateurs...).

Le Samedi 6 Avril de 14h à 18h, le Dimanche 7 Avril de 14h à 18h sous le chapiteau de la restauration ou sur le jeu de boules (selon la météo).



Qu'est-ce que le compost, comment le produire, à quoi sert-il ?

Animé par Sonia de l'Association Le Pic Vert

Les enfants apprendront tout sur le compost pour réaliser un beau jardin écologique !

*Samedi 6 avril à partir de 14h30.
Lieu : autour du jardin pédagogique de Réaumont
Pour les enfants à partir de 4 ans.*



Balades nature

La nature au service de l'homme

Animé par Martial Botton de l'Association Le Pic Vert

Partez à la découverte de la nature avec Martial qui vous initiera à la (re)connaissance des plantes indispensables pour un jardin naturel mais aussi de tous ces petits animaux appelés auxiliaires de culture qui nous aident dans notre quotidien pour mieux jardiner !

Le Dimanche 7 Avril de 14h30 à 16h30. Rendez-vous devant le stand de l'accueil à 14h30.

Balade nature pour les adultes.



Expo photos

Les auxiliaires du jardin, la permaculture, les plantes indispensables au jardin au naturel...

Cette exposition nous montrera les plantes indispensables au jardin, les auxiliaires de culture ainsi que diverses informations sur la permaculture.



Le Samedi 6 et Dimanche 7 Avril dans l'Eglise



Restauration

Pour notre plus grand plaisir le chef Bachir Henni, de “La Toque Sauvage”, revient nous concocter de merveilleux petits plats gastronomiques à base de plantes.

Samedi 6 Avril 2013

Midi

Bavarois de saumon à l'aneth
et ses crudités printanières aux primevères

Noix de joue de bœuf confite (cuisson 7h)
Macaronis aux champignons et jeunes carottes

Plateau de fromages fermiers

Tarte normande aux pommes caramélisées
Nougats aux fleurs

Pour les végétariens : Crudités et raviolis aux légumes

Soir

Velouté d'orties et flocons d'avoine

Caillettes de porc fermier aux herbes sauvages et confit
d'oignons

Purée de pommes de terre maison

Plateau de fromage

Millefeuille sauce anglaise
Nougats aux fleurs

Pour les végétariens : Tofu au curry



Restauration

Dimanche 7 Avril 2013

Midi

Taboulé de boulgour aux aromates et curry
Jeunes pousses d'épinards aux fleurs (capucine, mufler, pensée)

Manchons de canard à l'ail des ours et thym sauvage
Haricots blancs et ratatouille

Fromage de chèvre à la confiture de mûres

Tarte citron au coulis de fruits rouges
Nougats aux fleurs

Pour les végétariens : Galettes aux légumes et céréales, tofu



LA TOQUE SAUVAGE

Henni Bachir

Site : www.toquesauvage.com - e-mail : bachir.henni@orange.fr

Tarif : 19 € par personne

(sur réservation au 04 76 65 27 56)

Pour le repas de dimanche, les réservations téléphoniques seront acceptées jusqu'au samedi soir 18h. Les tickets des repas réservés devront impérativement être retirés avant 11h le dimanche. Tous les tickets non récupérés à 11h seront remis en vente. Merci de votre compréhension.

Mais aussi...

...tout au long du week-end, nos stands de restauration rapide sont à votre disposition : au **stand crêpes** : vous dégusterez des crêpes sucrées (sucre ou confiture ou chocolat à tartiner) ou salées (jambon/fromage) ; à la **buvette**, vous pourrez choisir entre une boisson fraîche ou chaude mais aussi combler un petit creux avec un grand choix de sandwiches et parts de “gâteaux maison”.



Au cœur du village de Réaumont, le Tilleul, doyen du département, six fois centenaire est labellisé "Arbre Remarquable" depuis 2000.

Inauguration officielle : Dimanche 7 Avril à 11h30

Association "La Maison de l'Arbre"
22, place de la Mairie 38140 Réaumont
04 76 65 27 56 - e-mail : lamaisondelarbre@wanadoo.fr

*Vous pouvez également nous retrouver sur notre site :
www.lamaisondelarbre.fr*

Sans oublier

***Le 17^e Festival de l'Arbre
les 19 et 20 Octobre 2013
sur le thème "Renaissance de la forêt
après les catastrophes naturelles"***



Réalisation : Floriane Deplante : floriane.deplante@gmail.com

Imprimerie EAUX CLAIRES à Échirolles - 04 76 09 34 14

Par respect pour l'environnement ce document est imprimé sur papier recyclé et à l'aide d'encre végétale.
Ne pas jeter sur la voie publique, merci.