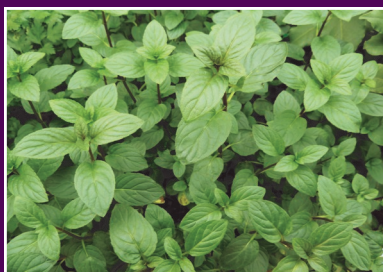


**19ÈME FÊTE DES PLANTES
ET GRAINES RARES
REAUMONT (ISÈRE)**

**4 ET 5 AVRIL 2015
DE 10H00 À 18H00**

ENTRÉE ET PARKING GRATUITS

LES AROMATIQUES



**ORGANISÉE PAR L'ASSOCIATION : «LA MAISON DE L'ARBRE»
04 76 65 27 56 - WWW.LAMAISONDELARBRE.FR**

Conférences



Laurent Bourgeois

Pépiniériste-collectionneur
producteur de plus de 400 variétés différentes de plantes
Pépinière Arom'antique
Le vallon des senteurs
275 chemin la ville
26750 Parnans
www.plantearomatique.com
Tél. : 04 75 45 34 92

Samedi 4 avril : 16h00 - Lieu : salle mairie

Dimanche 5 avril : 16h30 - Lieu : salle mairie

Durée de la conférence : 45 minutes, plus un temps pour les questions et les dédicaces de livres

Titre : « Découvrir l'univers des plantes aromatiques »

Présentation de la pépinière Arom'antique

Les conseils de base pour cultiver ses plantes aromatiques

- classification des plantes aromatiques : le bon emplacement pour chaque plante, des arrosages adaptés, les tailles et les récoltes.
- les plantations
- la culture en pots

Utilisations culinaires et vertus médicinales.

Présentation détaillée de quelques plantes aromatiques.

Présentation des ouvrages de Laurent Bourgeois



Conférences



Dominique Coll

Association « Les Coll Buissonnière »

Animatrice et conférencière
en ethnobotanique

Samedi 4 avril : 14h00 - Lieu : salle 2 école

Dimanche 5 avril : 15h00 - Lieu : salle 2 école

Durée de la conférence : 1h30

Titre : « Epices et aromates sauvages des Alpes »

La nature est généreuse, partons à la découverte des épices, aromates et condiments sauvages des Alpes.

Plus surprenant, venez découvrir la première épice utilisée à la préhistoire. Nous pourrons partager cette saveur avec nos ancêtres puisque cette plante pousse avec ardeur dans nos talus, nos bois, nos jardins : elle se nomme graine d'alliaire.



Alliaire



Herbe à curry

Cette « conférence gourmande » s'accompagne d'une exposition des plantes abordées pendant la conférence et d'une dégustation des saveurs.



Ail des ours

Coup de coeur : Laurent Bourgeois



C'est après une formation orientée vers les plantes (BTS horticole et licence de bio) puis une petite expérience dans quelques pépinières que j'ai choisi de m'installer en 1993, sur la commune de Parnans, dans la « Drôme des collines ».

L'ambition de départ était de retrouver, de cultiver puis de proposer au grand public les plantes aromatiques médiévales. En collaboration avec une historienne, docteur en histoire médiévale et

auteur du livre « Les bonnes herbes au Moyen âge », nous avons recherché pendant 3 ans les plantes utilisées à cette époque.

Au Moyen âge, la diversité des plantes était importante, aujourd'hui qui utilise la tanaïs, l'aurone, la livèche, la rue ou le chervis. Ce sont autant de plantes couramment employées par nos ancêtres, tombées en désuétude, mais qui ne manquent pas d'intérêt pour autant.

Nous développons sans cesse notre gamme de plantes, en orientant aujourd'hui nos recherches vers des plantes aromatiques plus contemporaines et d'autres continents. Notre travail de recherche sur les plantes aromatiques s'effectue au sein d'un réseau composé de passionnés de jardinage, de jardins botaniques, de jardins médiévaux, de collègues pépiniéristes et avec les associations « Plantes et cultures » et « Plantes.web ».

Aujourd'hui, nous produisons toutes sortes de plantes aromatiques, en godets, en pots et en graines. Nous proposons à la vente plus de 400 taxons différents, des plus communes aux plus rares. Nous proposons également une gamme des plantes tinctoriales et des légumes anciens.

A l'heure de la surproduction qui entraîne une diminution des variétés présentes sur le marché, il nous semble important de conserver une diversité variétale riche, à développer et à transmettre aux générations futures.

Nos plantes sont de grande qualité, nous utilisons pour les produire, les techniques de cultures biologiques. Depuis le départ, il m'a paru indispensable de les cultiver ainsi. Il me semblait inconcevable de proposer des plantes, qui allaient servir à préparer des infusions, des tisanes pour se soigner naturellement et retrouver dans ces préparations des molécules chimiques. Depuis 2009, nous sommes labélisés et contrôlés par Ecocert qui garantit notre engagement dans ce type de culture bio.



Nos plantes aromatiques poussent sous tunnels froids ou en extérieur, nous ne disposons que d'une serre maintenue hors gel en hiver où sont regroupées les plantes sensibles au gel. Le fait de ne pas forcer nos plantes nous oblige à les cultiver sur des cycles longs (8 mois et plus, entre le moment de la multiplication et la vente), mais cela présente plusieurs avantages :

- les plantes vendues au printemps ont déjà passé un hiver dehors et le taux de reprise est généralement très bon.
- nous limitons les traitements car en extérieur ou sous serres non chauffées les prédateurs se développent moins vite.

Depuis 2008, je suis aussi l'auteur de quelques ouvrages consacrés aux plantes aromatiques et au jardinage biologique.

Nos plantes aromatiques sont essentiellement commercialisées auprès des particuliers, sur les foires aux plantes, sur la pépinière et via notre site internet, ce qui nous permet de communiquer sur notre façon de produire et de donner un maximum d'infos sur la culture, l'utilisation ou les vertus des plantes aromatiques.

100 % des plantes proposées à la vente sont garanties produites sur notre pépinière dans la Drôme.

Plus de 400 plantes aromatiques bio, des légumes anciens, des plantes médiévales et des plantes tinctoriales.

Les plantes rustiques sont cultivées sans forçage.

Des plantes cultivées en bio, avec des engrais naturels et des produits bio, recours à de nombreux purins pour lutter contre les ravageurs.

Des visites de groupes payantes (2 € par personne) et commentées, des visites individuelles libres et gratuites pour voir le jardin et la pépinière.

De nombreuses récompenses :

-mai 2012 : prix de la rareté végétale décerné par les Jardins d'Albertas et la Fédération Française du Paysage pour l'originalité et la qualité de la collection.

-Juin 2012 : prix de l'institut de France pour récompenser la présentation didactique et pédagogique.

-octobre 2014 : prix « Jardin de saveurs » décerné à St Marcel de Félines pour la richesse de la collection de menthes.

-Mérites de Courson, décernés par un jury constitué de grands jardiniers d'Europe. Ils récompensent une plante méritant d'être réhabilitée : en 2003 : la *Micromeria douglasii*, en 2008 : le *Tulbaghia violacea* 'Silver Lace', en 2010 : la verveine d'Argentine, en 2014 : la sauge ananas dorée (*Salvia elegans* 'Golden Delicious')...

Conférences



Anne Merry

Spécialiste de la flore alpine et méditerranéenne
Auteure de nombreux ouvrages sur l'étymologie des plantes,
la cuisine sauvage et le patrimoine

Samedi 4 avril : 14h00 - Lieu : salle mairie

Dimanche 5 avril : 10h30 - Lieu : salle mairie

Durée de la conférence, dédicace comprise : 1h30.

Titre : « L'origine des plantes, que cachent les noms des plantes »

A l'occasion de la sortie de son livre, Anne Merry vous emmène pour un voyage au cœur de l'étymologie des plantes. Après une brève présentation de l'histoire botanique, cette passionnée du monde vert vous plonge dans l'origine des noms français, scientifiques et vulgaires. Comment se sont-ils formés, depuis combien de siècles les utilise-t-on, que signifient-ils ? Egyptien, latin, grec, celtique et autres langues parfois tombées dans l'oubli se mêlent et se croisent, pour dévoiler toutes les subtilités morphologiques, ethnologiques, médicinales... qui existent derrière ces plantes venues d'ici et d'ailleurs. Les noms des plantes sont à l'image des abysses; vastes, ténébreux, magiques et si riches d'enseignement sur le monde végétal. C'est une porte ouverte intimement liée à l'histoire de l'homme.



Bachir Henni

Chef de cuisine professionnel, formateur agréé culinaire
aux fleurs et plantes sauvages, auteur d'ouvrages sur la cuisine
des fleurs, les boissons, la cosmétique et la médecine populaire
« La Toque Sauvage »

Samedi 4 avril : 16h00 - Lieu : salle 2 école

Durée de la conférence : 1h30

Titre : « Usage des plantes et fleurs comestibles et médicinales »

Conférences

Brigitte Merendao

Biologiste de formation

Agricultrice bio spécialisée en plantes aromatiques
et médicinales à la ferme Lespinasse à Montaud



Dimanche 5 avril : 14h00 – Lieu : salle mairie

Durée de la conférence, dédicace comprise : 1h45.

Titre : « Les aromatiques, leur parfum et leur goût »

Animations

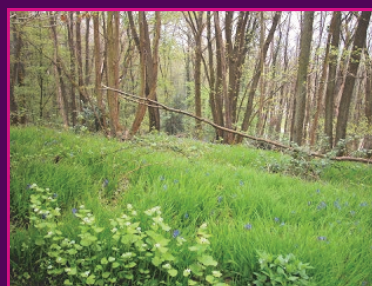
Balades nature avec l'association Le Pic Vert

Samedi 4 avril : 14h30 à 16h30

Activité nature pour les enfants (accompagnés de leurs parents ou d'un adulte responsable) : « A la découverte des petites bêtes et des senteurs du sous-bois » avec Gaëlle Chmargounof, animatrice du Pic Vert.

Dimanche 5 avril : 14h30 à 16h30

Balade nature grand public sur les chemins de Réaumont : « A la recherche des senteurs sauvages » avec Martial Botton, naturaliste du Pic Vert.



Pour ces 2 sorties, **l'inscription est obligatoire au : 04 76 91 34 33**, au plus tard la veille de la sortie.

Point de départ fixé devant l'accueil de la fête des plantes et graines rares, au stand de La Maison de l'Arbre, situé à côté de la mairie.

Matériel : chapeau, baskets ou chaussures de marche, vêtements en fonction du temps et surtout, n'oubliez pas... votre nez !!!

Animations

Ateliers culinaires sur les aromatiques sauvages

Samedi 4 avril et dimanche 5 avril : 14h00 à 18h00



Céleri sauvage

Ateliers animés par Dominique Chaumentin pour adultes et enfants à partir de 8 ans accompagnés d'un adulte.

Durée : 1h30 à 2h00 - Lieu : hall de l'école

Groupe de 15 personnes maxi par atelier, inscription obligatoire au stand auprès de Dominique Chaumentin, prévoir un bloc pour prendre des notes et un tablier.

Ateliers confection de recettes - Le chaudron magique

Samedi 4 avril et dimanche 5 avril : 14h00, 15h30, 17h00

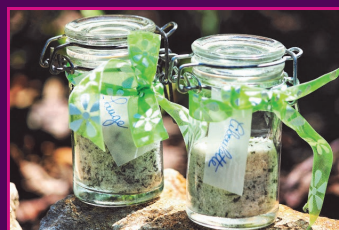
Animés par : Cécile Aubel

Durée : 30 minutes environ - Lieu : hall de l'école

Groupe de 15 personnes maxi par atelier.

Dans ces ateliers, vous apprendrez à préparer un sel ou une galette ou une pitta aux herbes aromatiques.

Chaque participant repartira avec sa réalisation et la recette.



Stand interactif - l'Aventure Au Coin Du Bois

Samedi 4 avril : 14h00 à 18h00

Dimanche 5 avril : 10h00 à 12h00 et 14h00 à 18h00

Animé par : Calenduline et Genévrier

Lieu : sous le chapiteau à côté des tennis

Stand interactif pour enfants et adultes sur les plantes sauvages aromatiques de nos contrées. Des échantillons en libre accès pour que le public puisse essayer, par l'odorat, de reconnaître les espèces présentes sur le stand ou tout simplement tenter de décrire leurs odeurs. Informations sur les principes nutritionnels contenus dans ces plantes et explications sur les propriétés médicinales de ces végétaux et comment les identifier.



Fleurs de coriandre

Animations

Démonstration d'une distillation de lavande

Samedi 4 avril : 15h00 à 17h00

Atelier de distillation de lavande pour enfants et adultes animé par Brigitte Merendao de la ferme Lospinasse.

Durée : 1h45 - Lieu : sous la pagode à côté de la salle des fêtes.



Ateliers d'initiation à l'éco vannerie

Samedi 4 avril et dimanche 5 avril : 10h00 à 12h00 et 14h00 à 18h00

Ateliers animés par Sylvie Bégot de l'association « La récréation » pour adultes et enfants accompagnés d'un adulte.



Durée : environ 1h30 à 2h00.

Lieu : salle 1 école.



Groupe de 20 personnes maxi par atelier (possibilité de binômes enfants/adultes à partir de 10 ans).

Tombola végétale

De nombreux lots de végétaux à gagner pour seulement **2 € le ticket**.

Ces derniers seront **en vente au stand d'accueil de La Maison de l'Arbre, dès 14h00 le samedi et toute la journée du dimanche.**

Tombola à tirage immédiat.

Animations

Ateliers créatifs « La petite récup' »

Dimanche 5 avril : 10h00 à 12h00 et 14h00 à 18h00

Animés par Delphine Marion-Galois



Durée : 1h45

Lieu : sous la pagode à côté de la salle des fêtes.

Ateliers créatifs à partir de récup' pour le plaisir de faire créer et découvrir les talents cachés des petits et des grands et pour sensibiliser à l'art de la récup' !



Delphine débarque avec sa valise magique, remplie de plein de trucs... Elle propose aux enfants de réaliser une création, en les guidant au minimum pour que chacun puisse laisser s'exprimer sa créativité... Cartes, messages, masques, cadres photos, mobiles en bois, personnages... Chacun repart avec son oeuvre et plein d'idées pour créer à partir de ce qu'il croyait être des « déchets » !

Ateliers pour les enfants à partir de 4 ans et pour les adultes.

Par groupe de 8 à 20 enfants suivant les âges et la présence ou non d'un adulte (possibilité de binômes parents/enfants).



Ateliers greffage

Samedi 4 avril et dimanche 5 avril : 15h00



Ateliers pour adultes, animés par l'association « Les Croqueurs de Pommes ».

Lieu : voir avec « Les Croqueurs de Pommes » au stand de l'association, à l'intérieur de la salle des fêtes.



Animations

Contes pour les enfants

**Samedi 4 avril et dimanche 5 avril : 14h00 - 15h00 -
16h00 - 17h00**

Conteur : Marcel Vette.

Durée : 15 minutes - Lieu : à l'intérieur de la salle des fêtes et si le temps le permet :
au théâtre de verdure.

Contes traditionnels du Fleuve Amour (Taïga russe), thème pour petits et grands :
« La nature est bien faite, respectons-la ! ».

Chaque enfant repartira avec un dessin à colorier.

Expositions photos



Associations

La Maison de l'Arbre - Réaumont - www.lamaisondelarbre.fr

Le Pic Vert - Réaumont - www.lepicvert.asso.fr

JNAC - Vourey

Les Croqueurs de Pommes - Voiron - www.croqueurs-national.fr

A l'Orée du Bonsaï - St Etienne de St Geoirs

JARDINOT le jardin du cheminot - www.jardinot.fr

Pour la Rose et l'Hellébore - St Blaise du Buis - www.rose-hellebore.wix.com

Le chaudron magique - Velanne - www.lechaudronmagique.org

Exposants végétaux

- Arom'Antique - 04 75 45 34 92 - *plantes aromatiques*
Billouet Jean-Luc - 06 19 64 97 93 - *plantes succulentes*
Bossan Bruno - 04 75 02 27 84 - *dahlias, iris et hémérocailles en pots en agriculture biologique*
Boudillon Arlette - 04 76 36 42 17 - *plants de légumes et aromatiques*
Brusset Jean-Luc - 06 31 15 84 22 - *plants de figuiers*
Chatoux Michel - 06 08 74 84 41 - *plantes de bassin*
Cleyet Sicaud Christian - 04 76 35 49 13 - *arbustes d'ornement*
Courtial Cédric - 07 81 75 79 28 - *rosiers*
Culosse Gilles - 07 50 07 61 09 - *impatiens perroquet, géraniums odorants, euriops*
Denis Gérard - 06 40 66 71 16 - *cactus, succulentes*
Emain Sébastien - 06 08 47 97 16 - *érables du Japon*
Ferme Lospinasse - 04 76 93 64 49 - *aromatiques, confitures, tisanes, ail des ours*
Floralis - 06 75 04 74 16 - *plantes aquatiques*
Florentin - 04 76 64 30 99 - *annuelles et vivaces*
Grelin Jean-Claude - 06 99 27 14 44 - *graines, plantes et grelinette*
Gros Jean Claude - 06 89 61 06 78 - *scions, plants de pommiers anciens*
Horticole Le Prieuré - 04 75 60 31 26 - *plantes de serres chaudes tempérées*
Jardin d'Arclusaz - 04 79 36 28 58 - *plantes vivaces et alpines*
Jardin du Luiset - 06 08 67 03 93 - *vivaces*
Jardin'Envie - 06 79 67 56 71 - *semences paysannes*
Lantoine Olivier - 06 65 12 10 96 - *plants potager de variétés anciennes*
Les Nouveaux Jardins de la Solidarité - 04 76 35 01 69 - *plantes aromatiques, arbres et arbustes de la région*
Les Planteurs de Brigaudière - **06 71 60 59 36** - *bulbes rares des 5 continents*
Milhan Frédéric - 06 15 14 84 98 - *framboisiers, groseilliers, cassis*
Nicolas Jardin - 06 75 98 81 49 - *bulbes et plantes bulbeuses, vivaces et exotiques*
Palisse Corinne - 04 75 07 66 65 - *vivaces, aromatiques, médicinales certifiées biologiques*
Pépinière Bertrand - 04 75 59 80 02 - *vivaces et aromatiques*
Pépinière de la Taillat - 06 83 16 73 48 - *arbustes et arbres d'ornement, plantes en topiaires (buis, troènes, cyprès, taxus)*
Pépinière du Myrobolan - 06 20 83 19 33 - *plantes aromatiques et médicinales, vivaces, petits fruits*
Pépinière Fabre - 04 74 20 45 95 - *arbustes à fleurs, arbustes en containers*

Pépinière Sarreil Baron - 04 76 38 48 33 - *plantes vivaces et alpines*
 Philippe David - 02 35 67 66 44 - *tillandsias*
 Pinet Laurent - 06 88 06 44 46 - *vivaces*
 Prestige Amaryllis - 04 74 09 75 43 - *bulbes et rhizomes*
 Rault Thierry « La Ferme Aromatique » - 06 28 72 31 17 - *plants fruitiers et plants aromatiques*
 Roseaie de l'Abbaye - 06 82 01 97 54 - *rosiers anciens et contemporains*
 Schlosser Pascal - 03 89 80 22 52 - *plants de vigne*
 Soulier Romaric - 06 30 28 13 12 - *plantes vivaces Label AB*
 Ulrike Ahme - 06 50 97 96 44 - *plantes médicinales*
 Valentin Emmanuel - 04 74 20 21 29 - *vivaces diverses*

Exposants divers

Ancion Jean-Christophe - 09 52 63 91 83 - *miel et dérivés*
 Arrosoir et Persil - 09 71 46 64 41 - *ornements de jardins en métal recyclé*
 Barberousse - 04 90 70 26 24 - *sécateurs et irrigation pour plantes*
 Bonnassieux Anik* - 04 74 83 12 97 - *objets décoratifs pour jardins*
 Cocolon Jacques - 06 78 02 59 31 - *objets en bois tourné*
 Durieux Isabelle - 06 33 91 07 48 - *céramique, raku et grès*
 Jardin des Curieux - 06 26 24 94 58 - *animaux en racine de bambous*
 Kalic Jean - 06 30 30 49 34 - *miel*
 Laporte Bernard - 04 75 04 39 32 - *essence naturelle de lavandin et photos d'iris*
 Lutz Joëlle - 04 75 21 29 96 - *vannerie en osier brut*
 Michel dit Laboelle Dominique - 04 76 91 12 30 - *objets en bois tourné*
 Mizuki Paysagiste - 04 76 65 64 81 - *créations paysagères*
 Moneti Christine - 04 66 33 04 21 - *sirops de plantes aromatiques et fleurs sauvages*
 Monnier Max - 04 76 35 93 27 - *miel et dérivés*
 Nature à lire - 06 27 19 22 16 - *livres, revues, CD, et jeux sur la nature*
 Romaldi Pascale* - 06 19 04 45 87 - *mobiles végétaux*
 Velay Infusion - 06 16 42 49 43 - *herboristerie, aromates*

* **Nouvel exposant** - Liste non exhaustive

Restauration

Le chef Bachir Henni de la « Toque Sauvage » revient nous concocter des petits plats gastronomiques à base de plantes.

Samedi 4 avril 2015

Midi (19 €)

Taboulé aux herbes aromatiques et légumes du jardin
Soupe glacée de tomates au basilic
Manchons de canard confits ail et thym
Lentilles à la vapeur de marjolaine
Fromage blanc et bleu aux graines de pavot
Tarte normande aux pommes caramélisées
Nougats aux fleurs

Pour les végétariens :
à la place de la viande : tofu et ravioli végétal
au curry



Soir (19 €)

Soupe d'herbes sauvages aux flocons d'avoine
et accras de morue
Noix de joue de porc confite
Gratin de pommes de terre
Plateau de fromage
Tarte citron meringuée et son coulis
de fruits rouges
Nougats aux fleurs

Pour les végétariens :
Quenelles de légumes et céréales

Dimanche 5 avril 2015

Midi (19 €)

Assiette fleurie du jardinier
Surimi de crabe et sa mayonnaise au curry
Boulettes d'agneau au coriandre et épices
Petits pois carottes primeur
Plateau de fromage
Mille-feuille sauce anglaise à
la menthe fraîche
Nougats aux fleurs

Pour les végétariens :
galettes aux légumes et céréales



LA TOQUE SAUVAGE - Henni Bachir

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

Tarif par personne : 19 € (sur réservation au 04 76 65 27 56)

Les réservations téléphoniques des repas seront prises jusqu'au
vendredi 3 avril (18h00).

Plus aucune réservation téléphonique ne sera prise durant le week-end.

Merci de laisser votre numéro de téléphone sur le répondeur,
nous vous rappellerons pour confirmer la réservation.

Merci de votre compréhension.

Mais aussi : tout au long du week-end, nos deux stands de restauration rapide
sont à votre disposition :

Au **stand crêpes** : vous dégusterez des crêpes salées (jambon/fromage)
ou sucrées (sucre ou confiture ou chocolat à tartiner),

Au **stand 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 coeur du village
de Réaumont,
le tilleul, doyen
du département,
six fois centenaire
est labellisé
« **Arbre remarquable** »
depuis 2000.

Inauguration officielle : Dimanche 5 avril à 11h30

Association « **La Maison de l'Arbre** »
22, place de la mairie 38140 Réaumont
04 76 65 27 56 - email : lamaisondelarbre@wanadoo.fr

Vous pouvez également nous retrouver sur notre site :

www.lamaisonde larbre.fr

Sans oublier :

Le 19^e Festival de l'arbre
les 24 et 25 octobre 2015
sur le thème : « Les tailles artistiques »



Imprimerie **Eaux-Clares / Echirolles** - 04 76 09 34 14

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