



Des artistes, des jardiniers, des cuisiniers, des producteurs locaux et des associations se rassemblent pour le 12<sup>ème</sup>

## Festival des 1001 légumes

28 et 29 septembre 2019 10h00 à 18h00

Au Potager de Beaumesnil (7, rue des forges – Beaumesnil - 27410 Mesnil en Ouche)

### Samedi 28 septembre :

11H00 **Les mares : rôle et importance pour la biodiversité.** Savoir reconnaître la faune qui les peuple.

14H00 « **L'alimentation santé grâce aux légumes** » par Jean- Noël Schmitt, médecin.

15H00 « **Savez-vous ce que vous respirez ?** : Venez travailler votre respiration et tester vos connaissances sur la qualité de l'air...

16H00 **Spectacle « Une patte avant l'autre »** Tout public à partir de 3 ans, par la compagnie « Couvertures ».

« Aujourd'hui, c'est une petite abeille et un scarabée, de retour sur les terres de leurs ancêtres, qui se laissent emporter par leurs souvenirs devant leur colonie. Ils racontent ce qu'ils ont découvert pendant leur voyage. Il leur a fallu accepter la différence, se laisser surprendre pour comprendre les espèces rencontrées ».

17H00 **Conférence La réforme de la Politique Agricole Commune (PAC)** par la Confédération Paysanne

### Dimanche 29 septembre :

10H30 **Le compostage** : « Tout savoir pour faire son propre compost chez soi »

11H30 **Concert par le Brass Band en Seine** « Composé d'une trentaine de musiciens, le Brass Band en Seine est un orchestre d'amateurs fondé en 2001 qui travaille au Houlme sous la direction de Pascal PIEDEFER. Il respecte la nomenclature des Brass Band traditionnels du nord de l'Angleterre et est un modèle de dynamisme en Normandie avec plus de 200 concerts en 17 ans. »

14H30 **Le zéro phyto et la gestion différenciée des espaces verts** par M. Lourette, responsable des services techniques de la commune de Mesnil-En-Ouche. « Présentation du travail réalisé sur la commune de Mesnil-en-Ouche. »

15H30 **Conférence « Paysage(s) de Normandie, entre nature des sols et œuvres des Hommes »** : par Antoine Vaillant, géographe.

16H00 **Concert par le Brass Band en Seine** (Voir description ci-dessus)

16H30 **Conférence « Je démarre un potager Bio »** par Jean-Paul Thorez

Jean-Paul Thorez, ancien directeur de l'agence régionale de l'environnement de Haute-Normandie, a participé à la création des magazines Les 4 Saisons du jardin bio et Nature et jardin ainsi que des éditions Terre vivante.

Jardinier lui-même, il est l'auteur de plusieurs ouvrages sur le jardinage biologique, aux éditions Terre vivante : Le guide du jardin bio, Pucerons, mildiou, limaces..., Plantes compagnes au potager bio, Je démarre mon potager bio, Je cultive mes pommes de terre, co-auteur du Guide Terre vivante du potager bio, du Guide Terre vivante de l'autonomie au jardin et du Guide Terre vivante maladies et ravageurs au potager bio.

### Dès 12H00, le samedi et le dimanche:

une restauration à base de cochons grillés Bio et de légumes du Potager !

avec également un menu spécial végétarien !

Tarifs entrée : Adultes 4 € -- Enfants 6 à 12 ans = 3 € -- gratuit jusqu'à 5 ans

Tarif réduit (3 €) pour ceux qui viennent en vélo !



## Tout au long du festival, retrouvez également :

- La présence d'Alpagas et de chèvres Angora et les vêtements en Mohair et Alpaga par "La Bas Laine"
- Des animations pour les enfants et jeux en bois
- L'association « je cuisine mon jardin » pour des démonstrations et dégustations culinaires
- « Je suis piquante », produits à base d'orties (tisanes, savons et shampoings).
- L'association AGNEL pour une monnaie locale
- La présentation de la collection de pommes et de poires anciennes de Jean-Pierre Couturier.
- Artisans du monde avec ses produits du commerce équitable.
- Safran Normand par le Domaine de Gauville
- L'EARL Bio des Lyres -viandes de Porc et poulets BIO.
- L'association pomologique de Normandie, ramenez vos pommes et poires pour les identifier !
- Benoît Noël - producteur de cidre et jus de pomme BIO.
- Le groupe « Nous voulons des coquelicots »
- Les Escargots de la colline avec ses escargots cuisinés et ses cosmétiques.
- L'office de Tourisme de l'Interco Bernay Terres de Normandie
- Les graines de Kokopelli
- La librairie associative le Rouge et le Noir
- La confédération paysanne
- Sally Offord - "La Violette" et ses gâteaux botaniques à partir de légumes, fleurs, et de plantes sauvages.
- Hubert Maheut avec ses épices, thés et tisanes (le samedi seulement)
- La ferme de Pierrelaye avec leurs pommes et poires de table
- Katia Fel, naturopathe
- Les savons de Paul
- Ma vraie Nature, entretien jardin permaculture
- L'association des Jardiniers de l'Eure pour vous conseiller sur tous les aspects du jardinage
- Ferme des 7 épis – MT Glaces (sorbets et crèmes glacées fabriqués artisanalement et naturellement)
- le Syndicat des Apiculteurs de l'Eure et le Rucher école du Potager de Beamesnil.
- Annick Baillehache-Lamotte et ses confitures à base de fruits ou de légumes.
- "Atouts poils" - Alimentation animale
- Les jeunes du MRJC
- La coopérative ENERCOOP, fournisseur d'électricité 100% renouvelable.
- Damien Toulemonde et son lombricompost
- Une exposition des courges et autres légumes du Potager de Beamesnil
- Sylvie Lebailly pour des animations Poterie pour les enfants
- Les visites commentées du Potager et discussions avec les jardiniers du Potager...