



TERRES DE L'EURE
PAYS D'OUCHÉ



Des artistes, des jardiniers, des cuisiniers, des producteurs locaux et des associations se rassemblent pour le 13^{ème}

Festival des 1001 légumes

26 et 27 septembre 2020 10h00 à 18h00

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

Samedi 26 septembre :

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

14H00 « **Une bonne alimentation pour une bonne santé** » par *Katia Fel, Naturopathe*

15H00 « **L'abeille noire dans l'Eure** » par *le Syndicat d'Apiculture de l'Eure.*

16H00 « **Stop aux toxiques** » Tout savoir sur les produits qui nous empoisonnent au quotidien.

17H00 « **les variétés de pommes et de poires de nos grands-parents en Normandie** » par *Jean-Pierre Couturier*

Dimanche 27 septembre :

10H30 « **Tout savoir sur les fourmis** » par *la boîte à fourmis.*

11H30 **Spectacle « Plant-é-es »** par *le collectif de l'âtre*

14H00 « **Le sonneur à ventre jaune** » Présentation du programme de sauvegarde de ce crapaud en Normandie.

15H00 **Conférence** Défi Citoyen Local d'Implication pour le Climat et la Sobriété (DECLICS) par SOLIHA

16H30 **Spectacle « Plant-é-es »** par *le collectif de l'âtre*

Dés 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 !

EXCEPTIONNELLEMENT L'ENTRÉE EST GRATUITE

- PORT DU MASQUE ET GESTES BARRIÈRES OBLIGATOIRES -

Tout au long du festival, retrouvez également :

- La présence de chèvres Angora et les vêtements en Mohair et Alpaga par "La Bas Laine"
- Des animations pour les enfants
- 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
- Atelier de Vannerie d'osier de William Varangle.
- La présentation de la collection de pommes et de poires anciennes de Jean-Pierre Couturier.
- Artisans du monde avec ses produits du commerce équitable.
- L'école des semeurs
- 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.
- Les Escargots de la colline avec ses escargots cuisinés et ses cosmétiques.
- Les graines de Kokopelli
- Les éditions Flower Bloom , jeux de société pour enfants.
- 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.
- Mélanie Petijean, produits à base d'Aloe vera et naturopathie animale.
- Katia Fel, naturopathe
- Les savons de Paul *seulement le dimanche*
- Ma vraie Nature, entretien jardin permaculture
- L'association des Jardiniers de l'Eure pour vous conseiller sur tous les aspects du jardinage au naturel.
- le Syndicat des Apiculteurs de l'Eure et le Rucher école du Potager de Beaumesnil.
- Annick Baillehache-Lamotte et ses confitures à base de fruits ou de légumes.
- "Atouts poils" - Alimentation animale
- La coopérative ENERCOOP, fournisseur d'électricité 100% renouvelable.
- Damien Toulemonde et son lombricompost
- Sylvie Lebailly pour des animations Poterie pour les enfants
- Les visites commentées du Potager et discussions avec les jardiniers du Potager...