



FESTIVAL

DES 1001

Légumes

24 et 25 SEPT.

AU POTAGER DE BEAUMESNIL (27)

de 10h à 18h

Conférences - Produits locaux
Animations enfants - Restauration les midis, etc



Programme et tarifs :

www.1001legumes.com



06 84 67 93 21

Impression 02 32 44 99 22





Au Programme

de 10h à 18h



SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022

CONFERENCES

11h
Dessiner mon jardin pour accueillir la biodiversité
par Evan Marchand et Marius Jourdain du CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche

14h30
Mon voyage engagé : Normandie à St Jacques-de-Compostelle en vélo et initiatives autour du compostage
par Frédéric Lamblin d'Utopie verte

16h30
Un verger sain et résistant par l'Association Pommologique de Normandie

ATELIERS DU SAMEDI

10h30-11h
Cuisine "Mise en bouche salées" par l'Association Je Cuisine mon Jardin

11h30-12h
Cuisine "Mise en bouche salées" par l'Association Je Cuisine mon Jardin
Tissage naturel par le CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche

13h45-14h30
Fabrication d'un produit d'entretien naturel par le CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche

15h-15h30
Cuisine spécial Goûter par l'Association Je Cuisine mon Jardin

15h30-16h30
Communication non violente, le changement écologique se passe aussi à l'intérieur
par Sophie Cortez d'ExpaiXriences

16h-16h30
Cuisine spécial Goûter par l'Association Je Cuisine mon Jardin
Tissage tawashi* par le CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE 2022

BALADE CONTEE

11h
Métamorphoses de mon jardin par Albert Sandoz

CONFERENCE

14h
Les low-techs dans le quotidien, des techniques utiles, accessible et durable
par l'Association Les Vagabonds de l'Energie et Low tech Journal

CONFERENCE GESTICULEE

16h
Du tracteur à l'âne par Marc Pion

ATELIERS DU DIMANCHE

10h30-11h
Je découvre l'apiculture par le Syndicat des Apiculteurs de l'Eure
Tissage naturel par le CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche
Cuisine "Mise en bouche salées" par l'Association Je Cuisine mon Jardin

11h30-12h
Mon bilan carbone, comprendre pour agir par le CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche
Cuisine "Mise en bouche salées" par l'Association Je Cuisine mon Jardin
Tissage tawashi* par le Café associatif Le Trait d'Union de Bernay

14h30-15h
Cuisine spécial Goûter par l'Association Je Cuisine mon Jardin
Tissage tawashi* par le Café associatif Le Trait d'Union de Bernay

15h-16h
Mon bilan carbone, comprendre pour agir par le CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche
Fabrication d'un produit d'entretien naturel par le le CPIE Terres de l'Eure - Pays d'Ouche
Communication non violente : s'essayer a une communication plus écologique
par Sophie Cortez d'ExpaiXriences

15h30-16h
Cuisine spécial Goûter par l'Association Je Cuisine mon Jardin
Tissage tawashi* par le Café associatif Le Trait d'Union de Bernay

*Venez avec vos vieilles chaussettes et collants

Liste des exposants

de 10h à 18h



Artisanat et Cie

- **Alimentation animale** par ATOUT POILS
- **Epices et aromates** d'HUBERT MAHEUT
- Produits à base d'**orties** (tisanes, savons et shampoings) par JE SUIS PIQUANTE

Produits du terroir

- **Caramels** par AUX DELICES DE BRETAGNE
- **Cidre et jus de pomme** BIO par BENOIT NOEL
- **Confitures** à base de fruits ou de légumes par LES CONFITURES D'ANNICK
- **Escargots** cuisinés et ses cosmétiques par LES ESCARGOTS DE LA COLLINE
- **Gâteaux botaniques** à partir de légumes, fleurs, et de plantes sauvages par LA VIOLETTE
- **Légumes** bio et conserves du POTAGER DE BEAUMESNIL
- **Lait, yaourt, crème, camembert** par le GAEC DES AMELIAS
- **Plantes médicinales et comestibles**, AROMAT'EURE
- **Vêtements** en Mohair et Alpaga par LA BAS LAINE
- **Viandes** de Porc et poulets BIO par l' EARL BIO DES LYRES

Transition écologique et solidaire

- L'association **AGNEL** pour une monnaie locale
- Café associatif de Bernay, **LE TRAIT D'UNION**
- La présentation de la collection de pommes et de poires anciennes de Jean-Pierre Couturier, **ASSOCIATION POMMOLOGIQUE DE NORMANDIE**
- **ARTISAN DU MONDE** avec ses produits du commerce équitable.
- Graines de **KOKOPELLI**
- **L'ASSOCIATION DES JARDINIERS DE L'EURE** pour vous conseiller sur tous les aspects du jardinage au naturel
- Légumerie - Conserverie de Bernay, **LES PETITES LOUCHES**
- **SYNDICAT DES APICULTEURS DE L'EURE** et le Rucher école du Potager de Beaumesnil
- Le **JOURNAL DES LOW TECH**
- Exposition de pommes de terres par **FRANCOIS THIBOUT**

Et tout le week-end

Marché de producteurs locaux

Fanfare Les 7 arts d'Eure

Restauration 12h-14h



Troc de graines



Stand Enfants & Poterie

Visites guidées du potager conservatoire

Expositions

TARIFS 4€ par personne - 3€ pour ceux qui viennent en vélo

3€ pour les 6 - 12 ans / Gratuit jusqu'à 6 ans



Potager de Beaumesnil, 7 rue des forges, 27410 Mesnil-en-Ouche