

Les Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit

34^e édition



AROMATIQUES



FRUITS À COQUE

noix, noisettes, amandes

21-22 nov. 2020

**NOUVEAU LIEU
QUISSAC (30)**



9h30 - 19h PAF 4€ / 2 jours : 6€ gratuit - 12 ans
06 65 03 70 32 - www.dimanchesverts.org



34^e Journées de l'Arbre, de la Plante et du Fruit 21-22 nov. 2020 à Quissac (30)

FRUITS À COQUE - AROMATIQUES

Ce n'est un mystère pour personne, les fruits à coque sont des aliments très énergétiques. Mais ils ont aussi bien d'autres vertus : antioxydants, leur consommation diminue les risques de maladies coronariennes, de diabète ou encore de maladie respiratoire et contribue à abaisser le cholestérol.



On ne présente plus le noyer, aujourd'hui largement cultivé dans le monde. En France, L'AOC Noix de Grenoble (1938) concerne 3 variétés : la Franquette, la plus ancienne (créée en 1784) et la plus cultivée, la Parisienne rustique, douce et parfumée et la Mayette. L'AOC Noix du Périgord (2002) concerne elle les variétés Corne, Franquette, Grandjean, Fernor et Marbot.

Au cours de l'Histoire, la noix a souffert longtemps d'une mauvaise réputation. Il faudra attendre le 18^e siècle pour qu'elle soit reconsidérée et utilisée dans l'alimentation. La noisette et l'amande, quant à elles, font partie des 13 desserts du Noël provençal traditionnel. L'amande tient par ailleurs une place importante depuis l'Antiquité dans la pâtisserie méditerranéenne. Il en existe plus de 50 variétés couramment cultivées aujourd'hui.

Nous présenterons donc leur histoire, leurs usages multiples et bien sûr leurs variétés.

Dès l'Antiquité, les hommes ont utilisé les plantes aromatiques. Certaines ont servi de monnaie d'échange ; les Grecs les ont fait entrer au Panthéon, en particulier le laurier et la menthe. Elles servaient dans la vie de tous les jours, en cuisine comme en médecine ; Hippocrate leur a d'ailleurs consacré des traités entiers. Les fleurs de la plupart des aromatiques sont appréciées par les insectes utiles et désorientent les nuisibles. Ce sont souvent de bonnes plantes compagnes pour les autres cultures potagères.



Nous les aborderons de la cueillette à la culture, de la préservation des ressources à celle de la diversité des variétés. Et notamment grâce à une superbe collection variétale qui présentera des basilics, des menthes, des persils...



PROGRAMME (sous réserve)

sam. 21 – dim. 22 nov. 2020 de 9h30 à 19h

TOUT UN PROGRAMME D'ANIMATIONS Collections Variétales, Conférences, Démonstrations, Expositions, Projections, Dégustations

sur la diversité variétale, la sauvegarde des variétés anciennes et locales, la transformation, les programmes inter-méditerranéens les techniques culturelles, la libre circulation des semences et la gastronomie

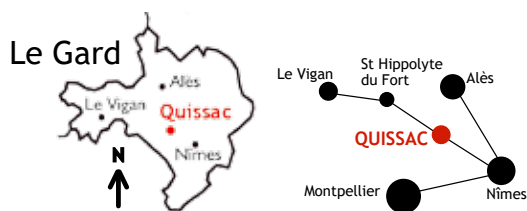
EXPO-VENTE : + DE 180 EXPOSANTS

Pépinières spécialisées, producteurs, transformateurs, artisans, artistes, associations sur l'environnement et l'agriculture paysanne, librairie spécialisée, restauration...

P.A.F. : 4€ / 2 jours : 6€ / GRATUIT pour les - de 12 ans. Réduit : 3€

EN BREF

- LIEU** Quissac - Champs de foire. Parcours fléché depuis l'entrée du village. Près de 3 500 m²
- DATE** sam. 21 et dim. 22 novembre 2020
- HORAIRES** 9h30-19h Animations & Expo-vente
- THÈMES** Les fruits à coque - Les aromatiques
- TARIFS** P.A.F. : 4€ / 2 jours : 6€ / GRATUIT pour les - de 12 ans.
Tarif réduit : 3€ (chômeurs, handicapés, minima sociaux, étudiants)
- EXPOSANTS** 35 à 40 pépiniéristes - 65 à 70 producteurs et transformateurs - 40 à 45 artistes et artisans
30 à 35 associations (environnement, nature, patrimoine)



Parkings gratuits fléchés. Hôtels, gîtes et restaurants sur place.
Office de tourisme : 04 66 77 11 48 et www.piemont-cevenol-tourisme.com
Gard Tourisme : reservation@tourismegard.com / 04 66 36 96 30
ou réservez en ligne sur www.tourismegard.com
Gîtes de France : contacts@gites-de-france-gard.fr / 04 66 27 94 94 ou
www.gites-de-france-gard.fr
Venir en bus : www.edgard-transport.fr - 0810 33 42 73 ou www.herault-transport.fr



Association « Les Dimanches Verts » BP 8 - 30270 St Jean du Gard
TEL : 06 65 03 70 32 - MAIL : dimanches.verts@gmail.com
SITE : www.dimanchesverts.org

AVEC LE SOUTIEN du Conseil Régional Occitanie, du Conseil Départemental du Gard et de la Mairie de Quissac.