

Des artistes, des jardiniers, des cuisiniers, des producteurs locaux
et des associations se rassemblent pour le 9^{ème}

Festival des 1001 légumes

24 et 25 septembre 2016 10h00 à 18h00

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

Cette année, la thématique est « les 1001 vertus des plantes » avec différentes animations à destination des petits et des grands !

Samedi 24 septembre :

11H30 à 12H00 : Spectacle "Le conte à manger sauvage" (à partir de 6 ans)

*Production : Compagnie A Travers Champs -
CHANZEAUX Auteur et comédienne : Annick CESBRON
Comédienne : Bénédicte HUMEAU-GALLARD*

14H00 à 15H00 : Conférence : "Recettes des fruits et légumes de nos régions" par

Typhen PEYRARD, diététicienne

15H00 à 16H00 : "Patate et le jardin potager" : film d'animation présenté par

Les CEMEA de Normandie en partenariat avec la CAF de l'Eure

16H00 à 16H30: Spectacle "Le conte à manger sauvage" (à partir de 6 ans)

*Production : Compagnie A Travers Champs -
CHANZEAUX Auteur et comédienne : Annick CESBRON
Comédienne : Bénédicte HUMEAU-GALLARD*

17H00 à 18H00 : Conférence : "La place des fruits et légumes dans l'alimentation équilibrée" par

Laëtitia ANDRE, diététicienne

Dimanche 25 septembre :

10H30 à 11H30 : « A la rencontre des fleurs sauvages comestibles » par

Saveur Sauvage.

11H30 à 12H30 : Conférence : "40 ans de jardinage sans aucun produit chimique" par

Léon CURIAL, correspondant des Jardiniers de France

11H30 à 12H30 : Séance de yoga pour enfants de 3 à 6 ans par

Céline MENANT-LE.(inscription obligatoire au 06 25 28 16 19 car nombre limité)

14H00 à 15H00 : Conférence : "La place des fruits et légumes dans l'alimentation équilibrée" par

Laëtitia ANDRE, diététicienne

14H30 à 15H30 : Séance de yoga pour enfants de 6 à 12 ans par

Céline MENANT-LE.(inscription obligatoire au 06 25 28 16 19 car nombre limité)

15H00 à 16H00 : "Patate et le jardin potager" : film d'animation présenté par

Les CEMEA de Normandie en partenariat avec la CAF de l'Eure

16H00 à 17H00 : Présentation de recettes à base de plantes sauvages par

Saveur Sauvage.

17H00 à 18H00 : Conférence : "Recettes des fruits et légumes de nos régions" par

Typhen PEYRARD, diététicienne

Tout au long du festival, retrouvez également :

- Devenez artistes-jardiniers ! Venez sculpter votre fleur et participez à la réalisation d'un grand jardin collectif sur la Roulotte-Scarabée
- La présentation de la collection de pommes et de poires anciennes de Jean-Pierre Couturier.
- Laëtitia André et Typhen Peyrard, diététiciennes, et leurs animations sur l'alimentation.
- De la musique avec le groupe de jazz "les Pappys fous".
- Victor Renaud, auteur de nombreux ouvrages sur le jardin, dédicacera ses ouvrages.
- "Safran de Normandie" et leurs produits dérivés au safran.
- Artisans du monde avec ses produits du commerce équitable.
- L'association « Je cuisine mon jardin » et ses démonstrations/dégustations culinaires.
- Le domaine du Framboisier et ses produits à base de Framboises.
- L'EARL du cygne -viandes de Porc et poulets BIO.
- La chèvrerie du plateau avec ses fromages de chèvres 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 jardins de grenelle avec leurs plantes vivaces, graminées, composition et décorations de jardin.
- La brasserie de l'Eurl des Luthiers avec ses bières pression et bouteilles Hotteterre;
- La ferme Saint Aubinoise - Viande de boeuf.
- Les Sauvageonnes et leurs produits (tisanes, baumes, pestos, vinaigres...).
- Les graines de Kokopelli
- Le SEL de Bernay - échanges non monétaires.
- Sally Offord - "La Violette" et ses gâteaux botaniques à partir de légumes, fleurs, et de plantes sauvages.
- Matières et Nuances avec ses objets de décoration en métal recyclé issu du commerce équitable
- Des vêtements en Mohair et Alpaga par "La Bas Laine"
- Façoise Dupuis et ses poteries (le samedi uniquement).
- La librairie associative le Rouge et le Noir
- Les ateliers du macaron (le dimanche seulement).
- Hubert Maheut avec ses thés et tisanes (le samedi seulement)
- L'association des Jardiniers de France 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 Beaumesnil.
- Saveur sauvage (confitures et sirops de plantes et fruits sauvages)
- Annick Baillehache-Lamotte et ses confitures à base de fruits ou de légumes.
- "Savon d'ici" et ses savon 100% naturels.
- "Atouts poils" - Alimentation animale
- Les éditions Flower Bloom et leur jeu de société sur le potager "Taup'chrono"
- La coopérative ENERCOOP, fournisseur d'électricité 100% renouvelable.
- Valérie Blondel Molina, Sylvie Molina et Franck Honoré avec leurs personnages en matériaux recyclés, bijoux fait main, etc...
- L'association Caloptéric pour vous informer sur la future monnaie locale citoyenne de l'Eure Ouest
- Pierre Leroux et son lombricompost
- Une exposition des courges et autres légumes du Potager de Beaumesnil.
- Sylvie Lebailly pour des animations Poterie pour les enfants les samedis et dimanches après-midis.
- Les visites commentées du Potager et discussions avec les jardiniers du Potager...

Dés 12H00, une restauration à base de cochons grillés 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 !