

Journées du Patrimoine Vivant

11 & 12 octobre 2014

Au lycée agricole de Luçon Pétré (85)
entrée gratuite

➔ suivez-nous sur

 facebook

www.cregene.org

GOÛTEZ LA BIODIVERSITÉ

DE POITOU-CHARENTES VENDÉE



PROGRAMME

➔ plus d'info 06 24 80 34 36 • lecregene.jpv@gmail.com • www.cregene.org

PROGRAMME

samedi 11 octobre

9h-12h cour • **vente d'automne des races mulassières**
› vente de Trait poitevins, Baudets du Poitou et Mules poitevines

10h30-11h30 verger • **visite du verger conservatoire**
› découverte de plus de 400 variétés anciennes de pommes et poires

11h-12h cuisine • **atelier du goût avec Paul Le Mens**
› découverte et apprentissage de la dégustation, travaux pratiques de dégustation avec les produits «cregene»

12h grange • **«Angelica : un cadeau céleste»**
› film, durée 1h

12h-14h restaurant • **déjeuner gourmand**
› déjeuner gourmand à base des produits «cregene»

13h grange • **«Les origines de la pomme...»**
› film, durée 1h

14h-18h cour • **animations environnement**
› avec le réseau RENET, et avec le groupement d'animation Natura 2000 de la Zone de Protection Spéciale oiseaux du sud Vendée (L.P.O., Chambre d'agriculture 85, Fédération de chasse 85)

14h30-15h30 verger • **visite du verger conservatoire**
› découverte de plus de 400 variétés anciennes de pommes et poires

15h-16h cuisine • **atelier du goût avec Paul Le Mens**
› découverte et apprentissage de la dégustation, travaux pratiques de dégustation avec les produits «cregene»

15h30-16h cour • **portrait de famille**
› présentation des races et variétés du cregene

16h inauguration des Journées du patrimoine vivant

17h cour • **projet «protégeons nos étalons et gérons notre génétique»**
› bilan du projet de financement participatif des races mulassières du Poitou, remerciement des contributeurs.

17h30 grange • **«Les 1001 vies du Marais poitevin»**
› film, durée 52 minutes

dimanche 12 octobre

10h-12h grange • **rencontre des éleveurs d'oies**

10h30-11h30 verger • **visite du verger conservatoire**
› découverte de plus de 400 variétés anciennes de pommes et poires

10h30 cour • **départ pour une balade ornithologique**
› balade commentée à la découverte des oedécnièmes (rendez-vous sur le stand de la LPO)

10h30 grange • **«Les 1001 vies du Marais poitevin»**
› film, durée 52 minutes

11h-12h cuisine • **atelier du goût avec Paul Le Mens**
› découverte et apprentissage de la dégustation, travaux pratiques de dégustation avec les produits «cregene»

12h-14h restaurant • **déjeuner gourmand**
› déjeuner gourmand à base des produits issus des races et variétés du cregene

13h30 grange • **«Les origines de la pomme...»**
› film, durée 1h

14h - 15h grange • **le lapin chèvre : l'avenir d'une race fermière**
› présentation, discussion

14h-18h cour • **animations environnement**
› avec le réseau RENET, et avec le groupement d'animation Natura 2000 de la Zone de Protection Spéciale oiseaux du sud Vendée (L.P.O., Chambre d'agriculture 85, Fédération de chasse 85)

14h-15h verger • **visite du verger conservatoire**
› découverte de plus de 400 variétés anciennes de pommes et poires

15h-16h cuisine • **atelier du goût avec Paul Le Mens**
› découverte et apprentissage de la dégustation, travaux pratiques de dégustation avec les produits «cregene»

15h30-16h30 verger • **visite du verger conservatoire**
› découverte de plus de 400 variétés anciennes de pommes et poires

16h30 cour • **portrait de famille**
› présentation des races et espèces du cregene



toute la journée (samedi et dimanche) les races et variétés du cregene (ferme)
vente de produits locaux (cellier) • vente de fleurs (serres) • buvette et petite restauration (cave)

VISITE GUIDÉE : SUIVEZ LE CREGENE !



au fond du **jardin** avec l'angélique

- › présentation de l'angélique
- › discussion avec les producteurs et transformateurs
- › vente de produits dérivés (angélique confite, confiture, liqueur, thé, biscuits, chocolats...)

en vous arrêtant dans **le potager** parmi les légumes anciens

- › présentation de légumes anciens et semences paysannes
- › discussion avec les paysans jardiniers

au détour de **la chèvrerie** avec la chèvre poitevine

- › présentation de la race
- › discussion avec les éleveurs
- › vente de fromages et produits laitiers
- › la fabrication du fromage de chèvre
- › traction animale

en passant par **l'étable** avec la vache maraîchine

- › présentation de la race
- › discussion avec les éleveurs
- › vente de fromages et produits laitiers
- › traction animale

en flânant dans **le verger** autour des variétés anciennes de pommes et poires

- › exposition - mur végétal et végétalisé
- › vente de pommes, poires et jus de pommes
- › visite commentée du verger conservatoire
- › présentation du nouveau site Internet et du livret variétal

du côté de **l'écurie** avec les races mulassières du Poitou

- › présentation du Trait poitevin, du Baudet du Poitou, de la Mule poitevine
- › discussion avec les éleveurs
- › vente d'automne : présentation vente de chevaux, baudets et mules
- › bilan du projet de financement participatif pour le programme de consolidation génétique

au sein du **poulailler** avec la poule de Marans, la poule de Barbezieux, l'oie grise du Marais, l'oie blanche du Poitou...

- › présentation des races
- › discussion avec les éleveurs
- › vente de volailles (reproducteurs)

au beau milieu de **la cour** avec les animations

- › carrière de présentation
- › animations environnement pour les enfants avec le réseau RENET (Réseau d'Éducation à la Nature, l'Environnement et le Territoire du Marais poitevin),
- › animations tout public avec le groupement d'animation Natura 2000 de la Zone Prioritaire plaine calcaire

en ouvrant la porte du **cellier** avec les produits locaux

- › bière, terrines, conserves, fromages...

en prenant place dans **la grange** pour des projections, débats discussions

- › réunions
- › film «Les 1001 vies du Marais poitevin»
- › film «Les origines de la pomme ou le jardin d'Eden retrouvé»
- › film «Angelica, un cadeau céleste»

en entrant dans **la cuisine** pour les ateliers du goût

- › découverte et apprentissage de la dégustation,
- › travaux pratiques de dégustation avec les produits issus des races et variétés du cregene

en marchant vers **les serres** avec les fleurs du lycée

- › vente de fleurs

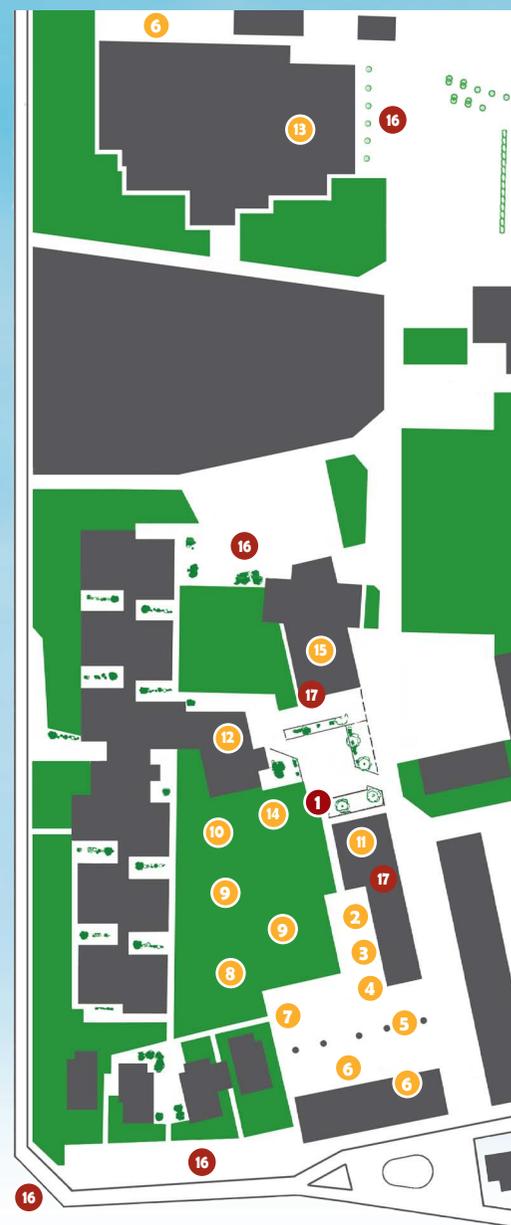
en vous attardant à **la cave** avec Camille

- › buvette
- › petite restauration

en vous installant à **la table de Théophile**

- › déjeuner gourmand à base des produits issus des races et variétés du cregene

plan du site



- 1 accueil** vous êtes ici
- 2 le jardin** angélique Niort-Marais Poitevin
- 3 le potager** légumes anciens, semences paysannes
- 4 la chèvrerie** chèvres poitevines
- 5 l'étable** vaches maraîchines
- 6 le verger** variétés anciennes de pommes et poires
- 7 l'écurie** races mulassières du Poitou
- 8 le poulailler** poules de Marans, poules de Barbezieux, oies grise du Marais, oies blanche du Poitou...
- 9 la cour** ring de présentation, animations
- 10 le cellier** produits locaux
- 11 la grange** projections de films, réunions
- 12 la cuisine** ateliers du goût
- 13 les serres** fleurs du lycée
- 14 la cave** buvette
- 15 la table de Théophile** restaurant
- 16** parking visiteurs
- 17** toilettes