



Miel & Frigoule



7^e

Foire du miel et des plantes
aromatiques et médicinales

DIM
8 OCT
2023

de 9 h à 18 h

+ de 30 producteurs locaux
20 animations
(demos, ateliers, sorties, visites)
1 conférence

Jardins du château d'Assas

LE VIGAN (30)



ENTRÉE
LIBRE

Infos : 04 67 81 66 00

www.levigan.fr

Marché de producteurs locaux

Toute la journée (9h-18h), venez à la rencontre de professionnels de notre région, découvrir leurs activités et méthodes responsables et respectueuses du patrimoine naturel, ainsi que leurs produits qui font la richesse et la qualité de notre terroir.

Pépinieristes

Association Bousco - Arbres mellifères, passiflores et grimpantes et plantes à usage insolite (Mandagout, 30)

Pépinière gourmande - Plantes aromatiques et médicinales et plantes mellifères (Aulas, 30)

Saisons & couleurs - Plantes aromatiques et médicinales et plantes mellifères (Aulas, 30)

Simplaromat - Producteur pépiniériste de plantes en agriculture biologique (Laroque, 34)

Verger Nature - Agrumes acclimatés pour une culture en pleine terre en Cévennes (Aulas, 30)



Producteurs.trices de plantes aromatiques et médicinales

Aux saveurs d'ici et d'ailleurs - Préparations alimentaires à base de plantes (Bez-et-Esparon, 30)

Baum'baum - Culture de plantes, herboristerie, fabrication de cosmétiques naturels (Sommières, 30)

Bell d'âme Nature - Cosmétiques à base de cueillette, culture de plantes et produits des ruches (Lasalle, 30)

BG Distillerie - Distillation de plantes en eau de vie (Bez-et-Esparon, 30)

Canna d'Oc - Cosmétiques naturels à base de chanvre (Soudorgues, 30)

Céven'essences - Culture, cueillette, distillation de plantes - HE, hydrolats, savons, kombuchas (Saint-Bresson, 30)

Charmante - Macérats huileux et baumes à base de médicinales, intrants locaux et bio, et châtaignes (Beaumont, 07)

Conter Fleurette - Culture de plantes, fabrication d'infusions, sirops, huiles aromatisées et aromates (Aumessas, 30)

Espelida - Culture, cueillette et transformation de plantes - HE, eaux florales, cosmétiques (Pommiers, 30)

Fleurs du Mazet - Culture et transformation de safran et fleurs comestibles bio (Marguerittes, 30)

Horizons Aromatiques - Culture et transformation de plantes : encens, hydrolats, élixirs (Molières Cavaillacs, 30)

Jaune Ciel - Cosmétiques à partir des distillations de plantes cultivées ; macérats huileux, crèmes (Uzès, 30)

La Conserve'vie - Préparations alimentaires par lactofermentation de plantes (Sumène, 30)

Le Chant du cosmos - Culture de plantes et fabrication de tisanes, sels et sucres aromatisés, eaux florales (Campagne, 34)

Les Jardins du Pic Épeiche - Culture, transformation de plantes ; savons, shampoings, huiles de soin (Madagout, 30)

L'Herborie - Paysans cueilleurs et herboristes spécialisés en gemmothérapie (Saint-Jean-du-Gard, 30)

Loudou Label Plantes Libres - Cueillette sauvage de plantes pour produits alimentaires (Boisset-et-Gaujac, 30)

Safran d'Anduze - Producteur de safran Bio, sirop et bulbes de safran (Anduze, 30)

SAS Tinkiet - Production de liqueur à base de thym (Sanilhac-Sagriès, 30)

Songe de Sahuc - Cueilleuse et paysanne de saveurs en Cévennes ; tisanes, sirops, huiles, vinaigres (Sumène, 30)

Apiculteurs.trices

Abeilles et Harmony - Apicultrice récoltante (Alzon, 30)

L'Arbre aux abeilles - Abeilles noires et ruches troncs - Apiculteur récoltant (Mende, 48)

Jacques Campredon - Apiculteur récoltant (Mandagout, 30)

Jean-Jérémie Hervé - Apiculteur récoltant (Saint-André-de-Majencoules, 30)

Maya's miel - Apiculteur récoltant (Aulas, 30)

Le Miel des Demoiselles - Apiculteur récoltant (Saint-Bauzille-de-Putois, 34)

Miel de la vallée du Savel - Apiculteur récoltant (Montdardier, 30)

Miel Surfín (Miellerie de Pont d'Hérault) - Apiculteur récoltant (Saint-André-de-Majencoules, 30)

Les Miels de mon pays - Apiculteur récoltant de miel, pollen et propolis bio (Monoblet, 30)

Pauline et Thomas - Apiculteurs récoltants, producteurs de châtaignes (Dourbies, 30)

Les Ruchers des Apis - Apiculteur récoltant et producteur de gelée royale (Soudorgues, 30)



Les animateurs.trices et intervenant.e.s

Association Orizom - Association œuvrant dans les domaines environnemental, artisanal, artistique et culturel

Ayada Cooking et Jamila Hafdi - Cuisinières spécialisées dans la cuisine orientale

Baum'baum - Petite entreprise artisanale proposant des ateliers de fabrication de cosmétiques naturels

Catherine Garnier - Animatrice, conférencière, formatrice, experte jardin naturel et maître composteur

Cécilia Gautier - Productrice de plantes tinctoriales, co-création de l'AMAP Plantes tinctoriales des Cévennes

Florence Faure-Brac - Animatrice nature, botaniste, formatrice spécialisée en plantes comestibles et médicinales

Jacques Campredon - Apiculteur militant qui œuvre à sensibiliser au monde des abeilles et aux métiers apicoles

Le chant du cosmos - Pépiniériste sensibilisée au soin des plantes par les plantes

Les Écologistes de l'Euzière - Association régionale de référence dans les domaines de la médiation scientifique et de l'expertise environnementale

Les Jardins du Pic Épeiche - Producteurs proposant des ateliers sur les méthodes artisanales de fabrication de savon

Romain Dugué - Pépiniériste attaché à la diversité génétique de ses plants, ainsi qu'à leur aspect indigène

Pépinière gourmande - Pépiniériste attachée à l'intérêt des sauvages

Infos, partage, collectage

Toute la journée

Autonomie et bien vivre au naturel - Catherine Garnier des Jardins de Tara - point conseil, présentation d'une sélection de guides pratiques des éditions écologiques Terre Vivante et des grelinettes Ducoterre (outil idéal pour le jardinage naturel).

Collecte de savoirs - Orizom - partage et échange de recettes, idées, pratiques autour des plantes.

Projet alimentaire de territoire du Pays viganais - point d'info et d'échange sur les activités du PAT.

Exposition

Au Musée cévenol de 10h à 12h et de 14h à 18h

Le *Musée cévenol* vous accueille. Vous pourrez notamment y découvrir des ruches troncs.

Tombola : une ruche à gagner !

PRIX DU TICKET : 3 €

Tentez votre chance pour gagner la gestion d'une ruche et sa production de miel pendant 1 an !

Cette tombola offre l'opportunité de découvrir le travail d'apiculteur.trice en prenant soin d'une ruche pendant une année avec un professionnel et de recevoir le miel qu'elle produira.

Restauration & bar autour du miel et des plantes aromatiques

Le Camion des délices - Cuisine du monde (Bréau, 30)

La Mutfak - Cuisine d'Anatolie (Saint-André-de-Majencoules, 30)

La Brasserie d'Avèze - Bières artisanales de fermentation naturelle (Avèze, 30)

Bar associatif - Boissons non alcoolisées (Le Vigan, 30)

Munay - Sorbets artisanaux (Bréau, 30)

Retrouvez également des menus spéciaux dans les restaurants de la ville.

La mairie du Vigan s'engage dans une démarche d'amélioration progressive et continue de ses pratiques en faveur d'une organisation écoresponsable des manifestations : gestion des déchets (performance du tri et sensibilisation du public), vaisselle réutilisable et station de lavage, producteurs.trices et intervenant.e.s locaux, alimentation en circuits courts, toilettes sèches, communication rationalisée.



Petit déjeuner "Miel & Frigoule" OFFERT jusqu'à 10h !

Ateliers

En accès libre

Tout public

Toute la journée • Dégustation d'infusions de plantes médicinales • Loudou Label Plantes Libres

Toute la journée • Présentation d'arbres et de leurs usages • Romain Dugué

Entre 10h et 12h • Atelier de tisanologie • Florence Faure-Brac (à partir de 10 ans)

10h-16h • Présentation de plusieurs plantes sous différentes formes et de leurs propriétés (hydrolats, huiles essentielles et tisanes) • Orizom

10h-15h • Présentation de sauvages à intégrer dans nos trousseaux à pharmacie, nos recettes et nos jardins avec Amandine Sellini • Pépinière gourmande

11h-16h • Utilisation des plantes compagnes au jardin pour attirer la biodiversité et soigner les plantes au naturel avec Caroline Garrigues • Le chant du cosmos

Entre 14h et 18h • Démonstration de cuisine sauvage • Les Écologistes de L'Euzière

Entre 16h et 17h • Atelier enfant dessin libre à base de plantes tinctoriales • Cécilia Gautier, Couleurs d'Ikigai

Sur inscription à l'accueil

10h30-14h30-16h30 • Fabrication de pain d'épices (atelier enfant à partir de 5 ans)

10h-12h-14h-16h • Fabrication de pâtisseries orientales • Ayada Cooking et Jamila Hafdi (à partir de 8 ans)

10h-11h15-13h30-14h45 • Présentation des plantes tinctoriales et créations à partir d'encre végétales • Cécilia Gautier, Couleurs d'Ikigai

10h-13h-14h • Réalisation d'un baume • Baum'baum

14h-16h • Fabrication de savons à saponification à froid avec Cristine Lateule • Les jardins du Pic Épeiche

Sorties/visites

Sur inscription à l'accueil

RDV à l'accueil de la manifestation

11h-14h • Visite de ruches • Jacques Campredon (tout public à partir de 5 ans)

16h • Sortie botanique • Florence Faure-Brac (tout public à partir de 10 ans, enfant accompagné d'un adulte)

Démonstration

RDV à l'accueil de la manifestation

12h • Extraction de miel • Jacques Campredon (tout public)

Conférence

Salle Jeanne-d'Arc

14h • "Plantes médicinales : efficacité et écoresponsabilité" • Kevin Burdin, aromathérapeute

Durée 2h (1h de conférence + 1h d'échange)

Spectacle conté

Durée 1h15

16h • "Contes éphémères de plantes nomades" • Magalie Feuillas - Un voyage végétal, à travers le conte, au cœur de ce lien que l'homme a toujours entretenu avec le monde des plantes, à la rencontre de leurs vertus et utilisations mais plus profondément encore, retour à la racine de sa véritable nature (tout public à partir de 8 ans).

ANIMATIONS GRATUITES !

Repli salle Jeanne-d'Arc
en cas d'intempéries

Ne pas jeter sur la voie publique

À NE PAS MANQUER LA VEILLE !

