

LA FÊTE DE LA POMME est un événement festif et juteux :
prendre soin de la terre, partager les savoir ruraux et explorer l'art de vivre ensemble.
À l'initiative de La Compagnie du Coq à l'Âne avec son projet "Trésors en Campagne",
la fête est portée par les associations La Recyclada, Lubelline,
la MJC de Trébas-Curvalle et la Commune d'Assac.
Merci à toutes les personnes qui permettent de faire vivre cet événement.
Merci à la nature qui fait de son mieux et nous offre le meilleur.

Fête de la Pomme et du vivant

Ville d'
ASSAC
81340

INTERVENANTS

Compagnie du Coq à l'Âne, 26 av. Germain Téqui - 81160 Saint-Juéry
coqalanecie@gmail.com / www.compagnieducoqalane.fr

Lubelline, Route d'Albi - 81340 Trébas
lubelline.asso@gmail.com / https://lubelline.globalia.one

La Recyclada, 93 Lasbordes - 81150 Lagrave - contact@larecyclada.fr

MJC Trébas - Curvalle, Mairie - 81340 Trébas
mjctrebascurvalle@mailo.com / www.mjctrebascurvalle.fr

Radio Albigés, 6 square Amiral Abrial - 81000 Albi - www.radioalbiges.com

Apiméli, 81340 Trébas

L'Orée du bio, 12170 Réquista - loreedubio@gmail.com / www.oreedubio.fr

Lou pepin, 81340 Assac - loupepin81@gmail.com

Vivre avec les plantes, 81250 Curvalle - 05.63.55.08.99 / vivreaveclesplantes@free.fr

Compagnie Alchymère, 26 av. Germain Téqui, 81160 Saint-Juéry - www.alchymere.com

EXPOSANTS / RESTAURATION

Conservatoire des espèces fruitières et vignes anciennes, 81140 Puycelsi - www.tarn.fr

Croc'châtaigne, 1795 Route de Cadix - 81340 Trébas - croc.chataigne@gmail.com / www.saucelocale.fr

Les Vergers de Nouals, 12480 Brousse le Château - www.lesvergersdenouals.fr

La Muse du verger, 12620 Saint Beauzély - https://lamuseduverger.com

From d'Aqui, 173 Chemin de la Lauzière, 81340 Assac - www.fromdaqui.fr

Samedi 22 de 14 à 17h
Dimanche 23 de 10 à 18h
octobre 2022



Restauration sur place - réservation et informations :
MJC Trébas-Curvalle - mjctrebascurvalle@mailo.com

SAMEDI 22 OCTOBRE - Salle des fêtes d'Assac

14h à 17h : Atelier cuisine en famille et entre ami-e-s Partagez vos recettes et savoir-faire pour créer **un goûter presque parfait!** Dimanche, les spectateurs voteront pour la plus belle œuvre culinaire, sur 3 critères : l'originalité, l'esthétique et le gustatif.

15h30 à 16h30 : Atelier cuisine parents/enfants Confectionnons ensemble des tartelettes, compotes, chips de pommes avec la mandoline et autres mets gourmands. Atelier suivi d'un goûter.

Inscription : Romanie, Association Lubelline - Trébas - lubelline.asso@gmail.com ou 06 37 86 19 84

Véronique Genieys, Espace de Vie Sociale, Familles Rurales - Valence d'Albigeois - espacefamille-fr81@orange.fr

DIMANCHE 23 OCTOBRE - Salle des fêtes d'Assac... et extérieur

Les exposants

Conservatoire des espèces fruitières et vignes anciennes - Panneaux d'informations sur la greffe et la conservation des pommes

Les Vergers de Nouals - Présentation des différentes variétés de pommes. Echanges, discussions avec le pépiniériste Pierre-Alexandre, un passionné qui a dédié plus de dix d'hectares à la préservation et la production de variétés anciennes et locales de fruits et de châtaignes. Vente de pommes et châtaignes et jus de pomme produit à partir de 30 variétés anciennes.

La Muse du verger

Informations sur la distillation de fruits par le producteur Olivier Luspain. Vente de boissons alcoolisées élaborées à partir de fruits récoltés localement ou de plantes issues de la cueillette sauvage en Aveyron.

Croc'chataigne

Castanéiculteurs par passion, Cyril et Amélie sélectionnent les châtaignes et les transforment : crème de châtaigne, châtaignes fraîches, pelées, et glaces. Vente de miel de châtaigne.

Tout au long de la journée

Le coin des petits trognons et le café itinérant des enfants

Espace ludique pour les tout petits et les grands avec les parents. Jeux en bois, memory de graines, chamboul'tout ... Venez vous faire servir par les enfants un bon jus de fruits et légumes, non pasteurisé ! **Lubelline**

Les biodéchets. Apprendre en jouant : jeux et documentation sur la prévention, la sensibilisation et la gestion de proximité des biodéchets.

La Recyclada

Un jardin forêt. Projet de « jardin forêt » ou forêt nourricière à Assac, qui conjugue les techniques d'agroforesterie et de permaculture. Peu importe le terrain, cet écosystème permet de créer un jardin abondant en récolte et durable pour l'environnement. **Lou pepin**

Le micro-trottoir. Aller à la rencontre des habitants et visiteurs, recueillir leurs paroles, expériences et témoignages pour échanger sur les transmissions et savoir faire.

Radio Albiges

Pressage de pommes. Venez à partir de 10h avec vos pommes (non traitées et de votre verger) et repartez avec votre jus ! **Places limitées, inscription Philippe Rieunau au 06 28 23 10 25 au plus tard le 13 octobre. Si la quantité est insuffisante, le pressage peut être annulé. l'Orée du bio**

Pommes d'amour bio. Délices confectionnés pour la fête ! **Compagnie du Coq à l'Âne**

La cajole. Démonstration et initiation ludique à la vannerie. Fabriquons ensemble « la Cajole », le panier à pommes. **Vivre avec les plantes**

Les rendez-vous pendant la fête

10h15 - 11h30 : Fabrique de marionnettes

"Mr l'Asticot" et initiation au jeu. Atelier parents/enfants. Ramenez vos chaussettes, elles seront transformées !

Compagnie du Coq à l'Âne

10h30-11h15 : Balade botanique

À la rencontre des plantes. Départ de balade au stand **Vivre avec les plantes**

10h45 - 11h15 : Greffe sur un arbre

Démonstration de greffage. **Lou pepin**

10h et 16h : Abeilles sauvages Animation pédagogique par Amélie sur les abeilles sauvages et mellifères ou "comment ma pomme devient une pomme ?" tout public - durée 30 mn **Apiméli**

11h15 - 12h30 : Apéro-concert avec 'Apple fizz' - trio féminin à capella

Concert rafraîchissant par trois belles pommes croquantes et craquantes. Elles se coupent en quatre pour trouver l'harmonie qui nous fera vibrer avec des reprises issues du répertoire swing, pop, rock, reggae et des compositions originales. Avec Élodie BRUNET, Tiphaine LECLER et Marie GUERRINI. **Compagnie Alchymère**

L'apéro concert est ponctué par les prises de parole d'intervenants et participants. Tristan MONTSARRAT - maître composteur - anime et guide... Les enfants de l'atelier Astic'Ô auront aussi leur mot à dire et une Pommiata à percer à la fin de cet apéro spécial. **La Recyclada**

À midi, le repas

Restauration sur place : «Bêligot», aligot à la tomme de brebis. Aligot-saucisse ou aligot-salade : 8€.

Sur réservation : MJC Trébas-Curvalle, Email : mjctrebascurvalle@mailo.com SMS : 06 37 86 19 84

14h30 : IDUNA, la déesse volée Spectacle Conte

L'arbre de vie est bousculé : trahisons et combats entre dieux et géants autour des pommes d'or de la déesse, Iduna. Le mythe germanique et d'autres histoires pommées contées et mises en musique par Eva HAHN et Frédéric DUREAU. Durée 50 min; public familial à partir de 6 ans, tarif libre et solidaire - **Compagnie du Coq à l'Âne**

16h : "Un goûter presque parfait !" spécial pomme

Dégustations des desserts concoctés par les participants de l'atelier cuisine du samedi. Tout le monde est invité à donner une appréciation gustative, esthétique et sur l'originalité de chaque œuvre culinaire. L'équipe gagnante recevra un livre de recettes. RDV sur le stand de la buvette de la MJC et du café des enfants. Tarif libre et solidaire

16h30 - 17h30 : Land Art

Atelier enfants-parents : création d'une œuvre éphémère de land art avec les restes colorés des végétaux. **Lubelline**