

Chemin Cueillant est une association de paysans du Minervois, professionnels et amateurs, réunis autour d'échanges de savoir-faire, d'expérimentations collectives, de formations et de toute activité visant à mettre en place l'agroécologie paysanne sur le territoire.

Qué Manjar est une association qui encourage le développement de cantines avec des produits bio et locaux.

Le **foyer rural d'Azillanet** organise des événements culturels et festifs sur la commune pour encourager le lien social en milieu rural.



FÊTE PAYSANNE D'AUTOMNE

6-7 OCTOBRE 2017

Sous chapiteau au stade d'Azillanet, entre Olonzac et Minerve (34210).

TOUS LES JOURS BUVETTE ET RESTAURATION SUR PLACE !

Vendredi soir : repas bio et local - saucisses et légumes - concocté par les producteurs de Chemin Cueillant !

Samedi midi : composez votre déjeuner sur le marché paysan (vaisselle à disposition) : soupes, crêpes sucrées/salées, hamburgers, chipolatas, pâtes, viennoiseries, glaces et autres délices...

Samedi soir : Savourez un repas bio et local concocté par l'association des parents d'élèves d'Azillanet et dégustez les crêpes de Feu follet !

UN GRAND MERCI À

Vous, tous les bénévoles, exposants et amis, à nos partenaires et toutes les personnes participant à l'organisation de ces journées de fêtes ! Et un grand merci pour leur soutien à la Communauté de communes Minervois - Saint-Ponais - Orb-Jaur, la Mairie d'Azillanet et le Parc Naturel Régional du Haut Languedoc.



Mairie d'Azillanet

Communauté
de communes
Minervois - Saint-Ponais - Orb-Jaur



EN SAVOIR PLUS www.facebook.com/chemincueillant

Tél. 06 52 36 42 85 Mail chemin.cueillant@gmail.com

Organisé par l'association Chemin Cueillant, le Foyer rural d'Azillanet et l'association Qué Manjar.

FÊTE PAYSANNE D'AUTOMNE

AGROÉCOLOGIE
CIRCUITS—COURTS
SAVOIRS—FAIRE

VEN—SAMEDI
6-7 OCTOBRE 2017

AZILLANET

MARCHÉ BIO PAYSAN ET ARTISANAL
SAVOIRS PAYSANS À PARTAGER

ATELIERS • TROC DE SEMENCES • JEUX • FILMS

GRATIFERIA • BUVETTE • REPAS PAYSAN

SOUL PAPAZ
LES ZINGUEURS
DJS AARON LEE
ET SOUND K



VENDREDI 6 OCTOBRE Dès 18h

Soirée à prix libre (PAF mini 5€)

18h | OUVERTURE DE LA FÊTE, ET APÉRO MUSICAL AVEC LES AKRONOTES

19h | SPECTACLE BURLESQUE : "Le vieux loup à la peau qui pend" - avec Gaume de la Cie Farfeloup

20h | Repas bio et local

21h | PROJECTION ET DÉBAT (voir ci-dessous)



"LE MOULIN DE POMAIROL, MOULIN À PAROLES", réalisé par les ateliers Tarstistiques, en présence de la réalisatrice Estelle Mure

"Presque dans le Haut Minervois, à la frontière tarnaise, le Moulin de Pomairol moud sur des meules de pierre depuis 20 ans des blés bio anciens du territoire et approvisionne des boulangers d'Occitanie. Cet outil original, militant et nécessaire pour développer une agriculture paysanne et une alimentation locale de qualité est menacé de disparaître. Paysans, transformateurs, boulangers se sont mobilisés et vous racontent leur métier et leur histoire avec le moulin". Rencontre et débat avec des acteurs et usagers du moulin, dégustation de pains. Ça se passe aussi près de chez nous, parlons-en.

SAMEDI 7 OCTOBRE Dès 9h

JUSQU'À 19H | MARCHÉ PAYSAN BIO, LOCAL ET ARTISANAL

Découvrez les artisans et paysans d'ici : potières, tourneurs sur bois, vignerons, maraichers, éleveurs, arboriculteur, artisans du cuir, etc.

Diverses animations seront organisées :

Bourse d'échanges de semences et plants toute la journée | Village associatif, exposition, jeux, animations enfants, accrobranche, etc. | Gratiféria (zone de gratuité) : déposez ou emportez objets et vêtements pour petits et grands ! | "De l'abeille à l'assiette" : quel lien entre les pollinisateurs et notre alimentation ? avec des intervenants de la Maison de l'abeille de Cassagnoles.

Chiens tolérés uniquement si tenus en laisse.



SAMEDI SAVOIRS PAYSANS À PARTAGER

10h | "Comment piéger la mouche de l'olive ?" - avec les paysans de Chemin Cueillant.

11h | "Vins bio, biodynamiques, naturels, sans sulfite... comment s'y retrouver ?" avec des vignerons d'ici et Valérie Pladeau, Ingénieur conseil oenologie et démarches qualité de SudVinBio.

14h | "Un sol vivant pour une agriculture vivante" - avec l'association Arbres et Paysages 11.

15h | Le frelon asiatique : comment agir et quels moyens de lutte sur notre territoire ? - avec la maison de l'abeille de Cassagnoles.

16h | "Infos et conseils pratiques sur l'amandier (semis, greffe, récolte, transfo, etc.)" - avec Jean-Pierre Joly, amateur passionné.

17h | "Pas de fumées sans feux mais des feux sans fumées !" Venez découvrir l'intérêt de faire des feux qui ne fument pas - avec l'association Feu follet.

9H | STAGE "Construire son réchaud de camping à bois" (style rocket). Durée : 4h. **Sur inscription** : voir conditions avec Léo de l'asso feu follet au 07 68 58 44 42.

14h* | ATELIER laine feutrée avec La Cabane du Berger (www.lacabaneduberger.net)

15h* | SORTIE DE CUISSON RAKU : venez laisser une trace dans la terre avec Isabelle Vincent.

17h | DÉMONSTRATION CULINAIRE / DÉGUSTATION "Remettre au menu les légumineuses : Idées et astuces", avec Noémie Gazza de "Grains d'Ici".

19h | TOMBOLA pour soutenir l'organisation de la fête.

* PAF libre min 2€

SAMEDI SOIR CONCERTS, MUSIQUE ET FIESTA !
Participation libre et bienvenue - mini 5€

LES ZINGUEURS (chansons à texte en mouvements)

SOUL PAPAZ (Ryhtmobeat funk grOOve)

DJS AARON LEE ET SOUND K (Mix underground sound)

Dès 19h