

LES ANIMATIONS

Les animations à vivre en familles : Elles seront encore gratuites, et à consommer sans modération :

Atelier : reconnaître les plantes sauvages comestibles, c'est l'époque de l'ail des ours dans les coulées avec Terra-Herba
(4 sorties)

Atelier : cuisiner ces plantes sauvages avec Céline
(12h, salle de Funès)

Atelier : confection de chambres à insectes pour accueillir les auxiliaires avec Caroline de Regards Natures
(11h, côté de la salle de Funès)

Bourriche : concours de la pesée d'une bourriche composée de produits locaux et BIO par l'AMAP
(tout au long de la journée)

Découverte du bourg du haut des cimes du cèdre de la terrasse avec l'association PORT-LIBRE
(4 séquences)

La balade en carriole par l'association Liâne.
Les ânes de Liâne ont un caractère qui entraîne naturellement la sympathie des enfants.
(tout au long de la journée)

Atelier : reconnaître les oiseaux de son jardin par leur chant avec la LPO (Ligue de Protection des Oiseaux) et Bretagne Vivante.
(10h30 et 14h)

Les animations étant très demandées, nous ne saurions que vous recommander de vous inscrire au préalable sur nature.et.jardins44@gmail.com

LA RESTAURATION

Sur place, outre les produits locaux que vous pourrez déguster sur place, vous pourrez profiter d'une offre de restauration importante, avec notamment une «fouée» préparée, cuite sur place, des mets vegan BIO de NATURE'L, des galettes et crêpes BIO de F. COUEFFE paysan-crêpier de Drain, des plats BIO de la « Cerise sur le gâteau » (restaurant à Ancenis), et enfin de « le bon, la brute et le gourmand » nouveau venu dans le monde des Food-Trucks BIO.

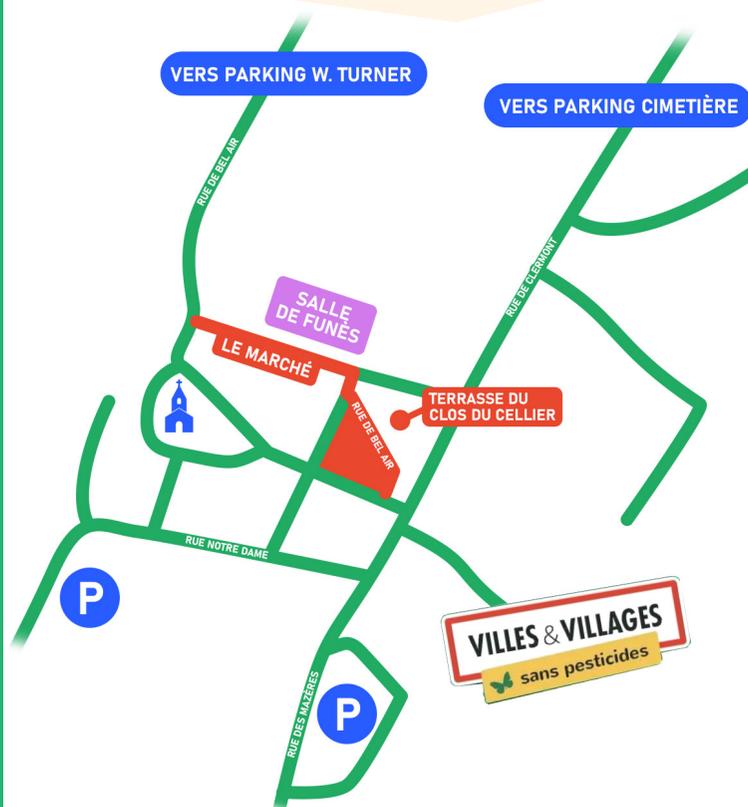
MIC-MAC COMPAGNIE

Cette année, nous accueillons une nouvelle association : l'Association Plastic et Nature. Vous pourrez vous familiariser avec le processus de « déforainisation » du canard en plastic et, effectuer une visite guidée d'exception, avec des bénévoles motivés ! De 14h à 17h, visite toutes les 15mn.

Nature & Jardins
Ensemble cultivons l'avenir.

Focus sur la Biodiversité :

Nous voulons mettre l'accent sur le rôle que peuvent avoir les collectivités territoriales dans la préservation de la biodiversité et l'éducation à l'environnement avec le formidable outil que sont les **Espaces Naturels Sensibles** !



Nature & Jardins

est organisé par Regards Natures en partenariat avec l'Amap du Cellier et le soutien de la municipalité.

site : regardsnatures.wixsite.com/nature/et/jardins-2023
contact : nature.et.jardins44@gmail.com



LA FÊTE DES PLANTES BIO DU DÉPARTEMENT

PAR  regards natures

Nature & Jardins
26 mars 2023

AU BOURG DU CELLIER DE 10H À 18H

10H30

CONFÉRENCE SUR LES AUXILIAIRES DE JARDINS

14H00

FILM : « LA VIE EST DANS LE PRÉ »
SUIVI D'UN TÉMOIGNAGE

PRODUCTION LOCALE BIO
ARTISANS - ARTISTES
PÉPINIÉRISTES

ANIMATIONS GRATUITES
THÉÂTRE DE RUE
RESTAURATION

Le Cellier
le Fleuve, la Terre, le Ciel

france bleu

AMAP
Le Cellier

SEMAINE
pour les
alternatives
aux
pesticides
20 au 30 mars

BIENVENUE À NATURE & JARDINS

LA PREMIÈRE FÊTE DES PLANTES ... BIO DU DÉPARTEMENT !

Pour célébrer le printemps et à l'occasion de la semaine des alternatives aux pesticides, l'association « Regards Natures » organise, avec le soutien de la municipalité, la 12^{ème} édition de la manifestation Nature & Jardins, le dimanche 26 mars de 10h à 18h.

Au cœur de cet événement, producteurs bio et/ou locaux en vente directe, pépiniéristes et horticulteurs, associations pour la préservation de l'environnement, sont invités à faire connaître leurs productions ou leurs engagements.

Comment éviter l'usage des pesticides ?

Cette année du 20 au 30 mars se tient, partout en France et dans plusieurs autres pays, la 18^e Semaine pour les alternatives aux pesticides. Cette opération de mobilisation vise à promouvoir toutes les alternatives aux pesticides, aussi bien en agriculture qu'au jardin, pour les collectivités comme pour les consommateurs.

Des solutions alternatives se sont mises en place depuis plusieurs années, par les agriculteurs eux-mêmes, premières victimes de ces pesticides. Il y a 13 ans, Le Cellier a été précurseur en permettant à de jeunes maraîchers BIO de s'installer en locations sur ses terres. Actuellement, ils sont plusieurs producteurs BIO sur la commune. Ils démontrent ainsi qu'il est possible en agriculture de se passer de pesticides. Après l'augmentation de la consommation des produits BIO pendant la pandémie, nous assistons à certaines déconversions. Nous devons répondre présents et soutenir cette agriculture de demain.

BONNE NOUVELLE !

Pour protéger la qualité de l'eau, une procédure de retrait du marché de l'herbicide metolachlore est engagée par l'agence Nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES). La quantité de résidus de cet herbicide dépasse régulièrement ce qui est légalement autorisé dans l'eau du robinet sur le territoire de la COMPA. Après l'arrêt du metam-sodium, ceci est une bonne nouvelle face à l'échec des plans écophytos...

CONFÉRENCES :

10h30 sur les auxiliaires :

du côté des maraîchers nous ne serons pas en reste : ils vont s'adjoindre le travail d'« auxiliaires ». Qui n'a pas entendu parler des auxiliaires au jardin ? La coccinelle est le plus connu mais non le seul. Ces auxiliaires de jardin sont-ils efficaces contre les ravageurs ? Nous vous proposons une conférence sur ces auxiliaires avec Azélie LELONG. Azélie accompagne les professionnels agricoles à l'usage de ces auxiliaires, notamment auprès des maraîchers BIO. Elle saura sûrement nous répondre à nos différentes questions : Comment favoriser leur apparition ? Quand les utiliser ? Où peut-on les trouver ? Les acheter par correspondance, est-ce possible ?

14h : projection du film « la vie est dans le pré ».

Paul François, agriculteur en Charentes, a été intoxiqué en 2004 par un herbicide de Monsanto, il en garde de graves séquelles. Il a gagné en justice contre Monsanto dans un procès devenu emblématique. Aujourd'hui Paul mène un nouveau combat. A la tête d'une grosse exploitation agricole, il a décidé de convertir ses 240 hectares en agriculture biologique. Le film se déroule pendant cette période de conversion. Est-il possible de nourrir la planète sainement ? Le film sera suivi du témoignage de Jean-Christophe Richard, agriculteur à Couffé.

LE MARCHÉ LOCAL

PÉPINIÉRISTES

Ils ne sont encore que quelques pépiniéristes à avoir fait le choix du BIO. N'hésitez pas à venir les rencontrer. Ils n'ont que de bons conseils à vous donner et de bons produits à vous proposer.

AUX JARDINS DU PRE DE L'ALLEE :

Plants légumes anciens
ajpa-permaculture@orange.fr

RIBANJOU :

Plants & arbustes à baies
comestibles
ribanjou@wanadoo.fr

PEPINIERE DE LA BRETIERE :

Producteur d'iris & d'hémérocalles
contact@boutique-verte.fr

TOUT SIMPLEMENT :

Plants légumes, aromatiques &
médicinales
magalie.droillard@laposte.net

TERRE DE FLEURS :

Plantes vivaces
c.renaud8@laposte.net

PEPINIERES SYLVESTRE :

Crassulacées & agrumes
sylvestre.robort@orange.fr

Le JARDIN DE JACYNTHÉ :

Tisanes, graines, plants
jahwa971@hotmail.fr

PEPINIERE MELOT :

Plantes succulentes
maugesucculentes@gmail.com

PRODUCTEURS

Nous souhaitons la bienvenue aux « jardins du tournesol » aux Relandières. N'hésitez pas à déguster les produits des Vergers du Bois-Macé, de la Tête haute, et de Belle et Pépins producteurs BIO du Cellier, absents du marché.

LES RANGS D'OIGNON :

Maraîcher
lesrangsdoignons@gmail.com

LA FERME DU PLANTIS :

Herboriste & ovins
lafermeduplantis@laposte.net

CYNFAËLLE :

Paysanne Safranière
cynfaelleprincedsafran@gmail.com

LE CHANT DES EPIS :

Paysans boulangers
contact@lechantdesepris.fr

LA FERME DE LA PENOUE :

Polyculture & apiculteur
atexis.ferard@gmail.com

DOMAINE DES GENAUDIERES :

Viticulteur
ear.lathimon@wanadoo.fr

LA FERME DU BOUFFAY :

Fruits, herbes aromatiques,
confiture, etc.
lafermedubouffay@gmail.com

LA TOUTE PETITE FERME :

Apiculteur récoltant, fruits rouges,
etc.
latoutepetiteferme@laposte.net

LES MILLES ET UNES PATTES :

Œufs & Terrine de volaille
josselinguedas@gmail.com

L'ABEILLE MARSIEUNE :

Apiculteur & produits dérivés du
miel
fermelagazi@gmail.com

LE BON GRAIN DIT VRAI :

Farine & paysan pastier
lebongrainditvrai@gmail.com

ECHOS NATURE :

Algues & dérivés
vincent@echosnature.fr

SAFRAN DE LA COTE DE JADE :

Safran & dérivés
safrandelacotedejade@laposte.net

WESTSPIRULINE :

Spiruline
westspiruline@gmail.com

ARTISANS

Nous accueillons cette année plus de 20 artisans :

Nouveauté cette année : nous avons souhaité faire une place à la question de la production et de la maîtrise des énergies. L'entreprise GOURET SAS pourra vous répondre sur le photovoltaïque, les pompes à chaleur, les chauffe-eau solaires !

Une part belle sera réservée à la création graphique avec Louise JOFFRE et la présence des artisans du château de Clermont.

Nouveauté également avec quatre maisons d'éditions locales d'ouvrage pour la jeunesse en lien avec la nature .

Chez les créateurs, le collectif local et éco-responsable « Cultivons les cailloux » sera bien représenté.

Des nouveaux venus avec « les mains vives » producteurs de légumes lacto-fermentés qui animeront un atelier autour de la lacto-fermentation, et avec BIOMERE producteur de KAMBUCHA BIO (Le kombucha est une boisson gazeuse à base de thé naturel fermenté consommé en Mongolie, Chine, etc.).