

Programme de la journée

Cette **17^e édition** verra l'ouverture d'un nouvel espace entièrement dédié au thème de l'année : les **plantes aromatiques**. Chacun pense évidemment au thym ou au basilic, mais il y en a bien d'autres : la marjolaine, le serpolet, l'origan, le fenouil, la gentiane... sans oublier le genièvre, si abondant sur nos pentes. Vous les découvrirez sous toutes leurs formes, vous saurez tout sur leurs variétés, leur culture, leur histoire... et bien entendu leur usage culinaire !

Expositions en continu

- Variétés anciennes de fruits : pommes, poires, coings, etc. (CNBA de Gap-Charance).
- Parc naturel régional des Baronnies provençales.
- Société Alpine de Protection de la Nature (SAPN).

Ateliers

TOUTE LA JOURNÉE :

- Exposition sur le genièvre : botanique, écologie, utilisations, etc.
- Détermination de variétés anciennes (avec le concours de l'association des Croqueurs de pommes).
- Distillation de lavande à l'ancienne (Comité des Fêtes de Laborel).
- Démonstration et atelier de greffage (avec le concours de l'association Fruits Oubliés).

À HEURES FIXES (annoncées sur place) :

- Sortie botanique (selon la météo) : de nombreuses plantes de nos haies sont aromatiques (utilisables en cuisine). Une simple promenade avec un spécialiste est riche d'enseignements !
- Démonstration de fabrication traditionnelle de pistoles (Confrérie des Pistoliers de Trescléoux).
- Démonstration de taille de régénération de vieux arbres fruitiers (avec le concours de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes).
- Pressage de jus de fruits à l'ancienne.

Et encore...

- Espace-librairie.
- **Concours amateur de confitures (04 92 66 22 39).**
- Atelier corderie, manège.
- Restauration rapide et traditionnelle sur place.



Distributeurs automatiques de billets à Serres et Laragne

Renseignements :

07 84 45 47 21 / 06 16 58 18 58

contact@fruitsanciensdorpierre.fr

Marché

- Vente et dégustation de fruits anciens et actuels.
- Vente de plants fruitiers : variétés d'autrefois et d'aujourd'hui, plants truffiers.
- Vente par les producteurs de : tilleul, jus, miel, confitures, noix, amandes, tourtons et tartes, huiles et vins, savons, spiruline...
- Marché aux bulbes et champignons sauvages, herbes aromatiques.

Entrée libre et gratuite

À midi : repas soupe d'épeautre (sur réservation à l'Office de Tourisme : 04 92 66 30 45)

