

29^{ème} Festival de l'arbre de REAUMONT

19 et 20 octobre 2024

Châtaignes et Potirons



De 10h00 à 18h00

Parking et entrée gratuits

PROGRAMME

CONFÉRENCES

du samedi 19 octobre

Salle de la Mairie

> 13h30 à 14h30 : Ludivine COQUE
« les variétés de courges et leurs méthodes de culture »

> 15h00 à 16h00 : Yves RONZIER
« la grande famille des Cucurbitacées »

CONFÉRENCE

du dimanche 20 octobre

Salle de la Mairie

> 14h00 à 15h00 : Ludivine COQUE
« les variétés de courges et leurs méthodes de culture »



ATELIERS / ANIMATIONS

Samedi 19 octobre



Sous le chapiteau du jeu de boules

Toute la journée :

Démonstrations de **tournage sur bois**
par l'association « La passion du bois »

Dans la cantine de l'école

De 13h30 à 14h30 et de 15h30 à 16h30

> **Ateliers floraux avec citrouilles** par l'Artisan fleuriste S. Galen de La Murette IRIS'ISTIBLE

De 14h à 15h30

> **Ateliers culinaires** par Emilie Micolle
du sucré à base de courges, potirons, châtaignes

Dans le hall de l'école

> De De 13h30 à 14h30 et de 15h30 à 16h30

2 Ateliers enfants poteries « citrouilles en terre cuite » par Joelle Jöyô (stand n°15)

Dans la salle de motricité de l'école

> Animations proposées par l'Association
« l'orée du bonsaï »

vous pouvez venir avec votre arbre pour apprendre à le tailler

ATELIERS / ANIMATIONS

Dimanche 20 octobre

Sous le chapiteau du jeu de boules

Toute la journée :

Démonstrations de **tournage sur bois**
par l'association « La passion du bois »

Dans la cantine de l'école

de 14h30 à 15h30 et de 16h à 17h

> **Ateliers citrouilles fleuries** par l'Artisan fleuriste S. Galen de La Murette IRIS'ISTIBLE

De 10h à 11h30 et de 14h à 15h30

> **Ateliers culinaires** par Emilie Micolle
du sucré / salé à base de courges, potirons, châtaignes

Devant l'entrée de l'école

de 14h à 15h et 16h à 17h

> **Ateliers vannerie** par Carole Durand



Au stand de l'accueil

> Tombola végétale

> Vente de jetons de restauration et buvette

ATELIERS / ANIMATIONS

Dimanche 20 octobre

Dans la salle de motricité de l'école

> Animations proposées par l'Association « l'orée du bonsaï »

Vous pouvez venir avec votre arbre pour apprendre à le tailler

Dans le hall de l'école

> De 13h30 à 14h30 et de 15h30 à 16h30

2 Ateliers enfants poteries « citrouilles en terre cuite » par Joelle Jöyô (stand n°15)

RDV devant l'accueil

SORTIES BOTANIQUES

Découverte de la flore locale par Romain Dufayard

de 11 à 12h / de 14h à 15h30 / de 15h30 à 17h

« Graines et fruits de l'automne »



RESTAURATION

Plateau repas 16 €

Achat des tickets
À l'accueil

Samedi

- . Velouté de potimarron / châtaigne
- . Blanquette de veau / riz
- . Fromage blanc / Crème de marron
+ mini-muffin caramel beurre salé
- . Café

Dimanche

- . Velouté de potimarron / châtaigne
- . Poulet basquaise / riz
- . Fromage blanc / Crème de marron
+ mini-muffin caramel beurre salé
- . Café

Restauration rapide

- . Nos crêpes « maison »
- . Frites, Hot-dogs



BUVETTE

- . Bières artisanales bio « Les bières du Temps »
- . Jus de fruits de « La Tacoulienne »
- . Boissons de la cave à vin « Le Tire Bouchon »