

AGENDA

Activités gratuites, sur réservation uniquement.
Les détails (lieux de rdv, matériel etc.) seront transmis à l'inscription.

23 mars	GREFFER LES ARBRES FRUITIERS Domaine de Valx - Moustiers-Sainte-Marie
7 avril	FAIRE SON POTAGER BIO Domaine de Valx - Moustiers-Sainte-Marie
23 juin	FAIRE SON COMPOST Domaine de Valx - Moustiers-Sainte-Marie
18 août	CINE PAPOTE ET POPOTE Estoublon
25 août	CINE PAPOTE ET POPOTE Domaine de Valx - Moustiers-Sainte-Marie
8 sept.	CUISINER SANS GASPILLER Domaine de Valx - Moustiers-Sainte-Marie
6 oct.	FAIRE SES CONSERVES Domaine de Valx - Moustiers-Sainte-Marie
17 nov.	TRANSFORMER LES FRUITS EN CONFISERIES Domaine de Valx - Moustiers-Sainte-Marie

INFORMATIONS PRATIQUES

Activités sur réservation uniquement.

Prévoir vêtements et chaussures adaptés à la météo et au terrain.

Bon à savoir



- Les chiens sont interdits sur le domaine en raison de la présence d'un troupeau et de chiens de protection.
- Les feux sont interdits (feu de camp, barbecue, camping gaz...).
- Merci de ne pas laisser de déchets.



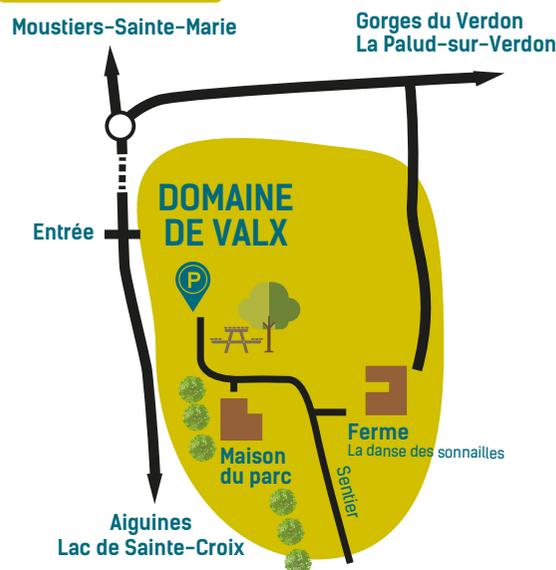
LE DOMAINE DE VALX

Le domaine de Valx s'étend sur plus de 300 hectares où alternent chênaies, pinèdes, truffières, oliveraies, prairies et verger...

Propriété du Conservatoire du littoral depuis 1993, ce site d'exception est aujourd'hui géré par le Parc naturel régional du Verdon et utilisé par plusieurs éleveurs et agriculteurs.

Sur le domaine, vous trouverez entre autre la Maison du Parc (siège administratif du Parc du Verdon), la ferme « La danse des sonnailles » et un sentier découverte « Histoires paysannes ».

PLAN D'ACCÈS



LE SENTIER DÉCOUVERTE : Le sentier « HISTOIRES PAYSANNES » est en accès libre et gratuit. D'un format court, il est particulièrement adapté aux familles.



LE LIVRET JEU : « Amé et le tintement des cloches » est un livret pour accompagner les plus jeunes dans un jeu de piste à la découverte du Domaine. Il est disponible à la vente (2 €) à l'accueil de la Maison du Parc ou à l'office du tourisme de Moustiers-Sainte-Marie.



LA DANSE DES SONNAILLES : Pauline et Adrien élèvent des chèvres communes provençales pour produire du fromage. Vente directe sur le marché de Moustiers-Sainte-Marie les vendredis de 8h à 12h30.



LA MAISON DU PARC est ouverte à nos visiteurs du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON
& PROVENCE ALPES AGGLOMERATION
VOUS PROPOSENT

2024

MANGER VERDON PROGRAMME

au domaine de Valx
Moustiers-Sainte-Marie

Des initiations pour apprendre gestes et savoirs-faire, des rencontres conviviales, des projections-débats pour mieux manger, gagner en autonomie et moins gaspiller !



RENSEIGNEMENTS
Maison du Parc au 04 92 74 68 00
WWW.PARCDUVERDON.FR/AGENDA





INITIATIONS – FORMATIONS PRINTEMPS / ÉTÉ

GREFFER LES ARBRES FRUITIERS

SAMEDI 23 MARS – DE 9H30 À 16H30

Domaine de Valx – MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

Par Dominique Molle formateur arboriculteur

Venez découvrir l'anatomie de l'arbre et apprendre à réaliser différentes techniques de greffe.

FAIRE SON POTAGER BIO

DIMANCHE 7 AVRIL – DE 9H30 À 16H30

Domaine de Valx – MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

Par Morgane Verbe du Colibricole

Cette année vous souhaitez démarrer un potager bio ? Venez apprendre à jardiner avec le vivant, comprendre comment se forme un sol et ce qu'est un sol vivant, comment utiliser les ressources végétales à votre disposition, choisir, associer et cultiver les principaux légumes...

FAIRE SON COMPOST

DIMANCHE 23 JUIN – DE 9H30 À 16H30

Domaine de Valx – MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

Par Morgane Verbe du Colibricole

Tout se composte, oui ... mais comment ? Cette formation vous permettra de tout savoir sur la réglementation relative aux bio-déchets, de comprendre comment faire votre compost ou de remédier à d'éventuels dysfonctionnements. Après cette journée, vous serez capable de valoriser de façon optimale vos restes de préparation et de repas !

GRATUIT – INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Maison du Parc : 04 92 74 68 00 / En ligne : www.parcduverdon.fr/agenda

INITIATIONS – FORMATIONS AUTOMNE / HIVER

CUISINER SANS GASPILLER

SAMEDI 7 SEPTEMBRE – DE 10H À 13H

Domaine de Valx – MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

Par Élodie Masson du Parc du Verdon

Venez apprendre à transformer les fanes, les épluchures, les parties d'aliments qu'on jette et ainsi, redonner vie à ces aliments trop souvent délaissés. Nous dégusterons tous ensemble nos préparations lors d'un pique-nique partagé.

FAIRE SES CONSERVES

DIMANCHE 6 OCTOBRE – DE 9H30 À 16H30

Domaine de Valx – MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

Par Eléonore Flandin

Venez-vous initier aux différentes techniques de conservation (au sel, à l'huile, en lactofermentation...).

TRANSFORMER LES FRUITS EN CONFISERIES

DIMANCHE 17 NOVEMBRE – DE 10H À 16H30

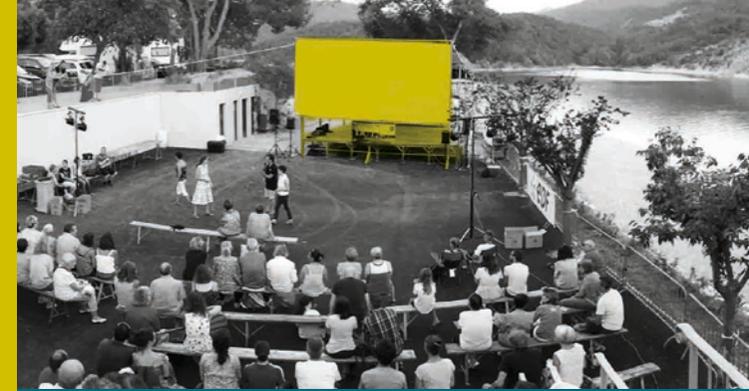
Domaine de Valx – MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

Par Elodie Masson du Parc du Verdon

Venez apprendre à transformer les fruits du verger avec des idées et des recettes : chips de pomme, pâtes de fruit, sirops, gelées.

GRATUIT – INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Maison du Parc : 04 92 74 68 00 / En ligne : www.parcduverdon.fr/agenda



CINÉS « PAPOTE ET POPOTE »

Venez partager avec nous un bon repas, assister à la projection d'un film documentaire en plein air et poursuivre les échanges sous les étoiles... Pour celles et ceux qui le désirent un atelier cuisine est proposé dans l'après-midi pour confectionner le repas du soir.

DIMANCHE 11 AOÛT

Village ESTOUBLON

Projection du film « **LE THÉÂTRE DE LA VIE** » réalisé par Peter Svatek avec Massimo Bottura

SYNOPSIS : À l'occasion de l'Exposition universelle de Milan en 2015, le célèbre chef Massimo Bottura a proposé à 60 de ses confrères de réputation internationale de se joindre à lui pour transformer la nourriture gaspillée lors de l'exposition en délicieux plats pour les réfugiés et sans-abris de Milan.

14H : ATELIER CUISINE (GRATUIT – INSCRIPTION OBLIGATOIRE)
20H : REPAS PARTAGÉ – 21H30 : PROJECTION ET DÉBATS

DIMANCHE 18 AOÛT

DOMAINE DE VALX MOUSTIERS-SAINTE-MARIE

Projection du film « **CRU** » réalisé par Thibaut Fagonde et Jérôme Loisy

SYNOPSIS : Cru raconte l'histoire de l'immense patrimoine fromager français et la résistance d'une communauté de robustes fromagers français pour préserver des paysages et des pratiques qui se sont construits au fil du temps. Un voyage depuis l'étable et les champs jusqu'à la microbiologie du fromage, documentant le travail et les difficultés de cette profession mais aussi le plaisir de la nourriture et de la convivialité.

14H : ATELIER CUISINE (GRATUIT – INSCRIPTION OBLIGATOIRE)
20H : REPAS PARTAGÉ – 21H30 : PROJECTION ET DÉBATS

Projections réalisées en partenariat
avec le Cinéma de Pays

CINÉMA
de Pays
Réseau