



DU JARDIN À L'ASSIETTE

Octobre 2024

Les temps changent...
nos comportements aussi !

À l'heure où les défis environnementaux sont dans toutes les têtes, la bibliothèque de La Tour-d'Aigues propose trois semaines sur le thème « Du jardin à l'assiette ».

Une invitation à entendre celles et ceux qui tentent de relever, modestement mais passionnément, ces défis et, particulièrement, ceux qui tournent autour d'une préoccupation quotidienne dont on n'ignore plus l'impact de ses modes de production sur l'environnement : la nourriture.

En toile de fond, l'exposition « **Climat et biodiversité, c'est chaud** » réalisée par le collectif scientifique de l'Observatoire des Saisons (CNRS, INRA, ONF et AgroParisTech) et des chercheurs de l'université d'Aix-Marseille sous l'égide de Tempo, Tela Botanica et de la Ville de Montpellier, posera les termes de l'impact majeur du changement climatique actuel.

Blaise Leclerc, jardinier et adepte de longue date de la permaculture, propose une autre façon de cultiver son potager, parle de la question cruciale de l'eau et délivre ses conseils pour cultiver dans la plus grande économie de ce bien précieux. **Edouard Alasseur** expose la diversité des variétés d'arbres fruitiers et fait découvrir d'autres fruits que ceux que l'on trouve habituellement sur nos étals. A cette occasion, l'association des **Jardins tourains** présente son projet de forêt comestible à La Tour-d'Aigues et, enfin, pour en arriver à « l'assiette », **Margaux et Michel Mehdi**, chefs cuisiniers inventifs diront comment on peut faire preuve d'imagination culinaire, en utilisant des légumes de saison, produits au plus près et nous feront part de leur expérience.

Le jeune public n'est pas en reste : **Gaëtan Roux**, agriculteur biologique, expose sa façon de cultiver aux enfants, des lectures et jeux leur sont proposés par les bibliothécaires, autour du thème du potager et de la nourriture, en complicité avec le secteur famille du Centre social l'Aiguier, dans le cadre de la semaine de la parentalité. Une sélection d'ouvrages pour approfondir la question est proposée par la bibliothèque, à destination du jeune public et des adultes.



LES INTERVENANTS

Blaise Leclerc, jardinier, auteur

Blaise Leclerc est docteur en agronomie et jardinier depuis 40 ans. Il a été aussi expert à l'ITAB (Institut de l'agriculture et de l'alimentation biologiques) sur le sol et la fertilisation. Il a écrit de nombreux livres sur le jardinage biologique.

A l'occasion de cette rencontre, il montrera que malgré le réchauffement climatique, il est possible de continuer à produire des légumes savoureux en maîtrisant mieux l'arrosage, mais aussi en organisant autrement son potager et en prenant d'avantage soin de son sol.

Edouard Alasseur, pépiniériste

Pépinière Tutti frutti à La Tour-d'Aigues

Édouard est normand d'origine. En arrivant en Provence vers la trentaine, parmi plusieurs petits boulots, il a été l'assistant d'un jardinier de plantes tinctoriales; sa passion des végétaux même tardive s'est révélée et elle ne l'a plus quittée. Il s'est ensuite intéressé aux plantes médicinales mais étant gourmand, il s'est rapidement tourné vers les plantes nourricières et a choisi les fruits. Le pépiniériste a acquis son terrain à la Tour d'Aigues et a commencé à planter des arbres fruitiers, ce qui pour lui, est toujours un cérémonial joyeux. Le projet de forêt fruitière permet de tester la diversité. Il a rencontré d'anciens pépiniéristes de renommée qui lui ont donné des greffons, des plants et des conseils. Chaque année, il introduit de nouvelles variétés. Il collabore au projet de forêt comestible des Jardins tourains avec la complicité de Claire Mauquié.

Les Jardins tourains

Porteurs d'un projet de création d'une forêt comestible à La Tour-d'Aigues, les initiateurs des Jardins tourains viendront présenter leur projet au public, élaboré avec l'aide de Claire Mauquié, pionnière des écosystèmes comestibles qui intervient en tant que conseil auprès de l'association.

Odile Millischer

Ecrivain public, Odile Millischer anime de nombreux ateliers d'écriture, notamment en milieu carcéral.

Elle intervient une fois par mois à la bibliothèque, en lien avec le thème traité.

Margaux et Michel Mehdi, chefs cuisiniers

Cela fait plus de vingt ans que Michel Mehdi, né à Paris, a fait de la Provence sa terre d'élection. Après un premier restaurant dans le Var, il prend la tête de L'Auberge, à la Tour d'Aigues, en 1995, puis de La Petite maison à Cucuron.

Il a tout le loisir de déployer sa passion de la cuisine provençale, qu'il transmet dans son livre, « Ma Table en Lubéron » (éditions de l'Aube 1998). C'est avec le nouveau restaurant « La Relève » à Cucuron que Michel Mehdi et sa fille Margaux partagent tout leur savoir faire.

Gaëtan Roux, agriculteur

Ferme biologique Ceux qui sèment à Cadenet,

Installé depuis 2017 dans la plaine de Cadenet, Gaëtan Raoux cultive, avec Alix Roux, les 5 hectares de sa ferme en agriculture biologique. Convaincu de la nécessité de devoir donner l'accès à une alimentation saine au plus grand nombre, il participe à l'opération *Paniers solidaires*, un contrat de maraîchage qui prévoit que les familles accueillies par le Secours Populaire puissent bénéficier à très bas prix d'un panier de légumes bio, locaux, de saison, frais, en direct de la ferme du maraîcher. Il est engagé dans la démarche de faire prendre conscience de la nécessité d'un changement de modes de production et de consommation.

...et les bibliothécaires.



CALENDRIER

Du 3 au 31 octobre 2024

Du jeudi 3 au jeudi 31 octobre

« Climat et biodiversité, c'est chaud »

Exposition pédagogique pour comprendre l'impact du changement climatique sur le vivant.

Jeudi 3 octobre à 19h

Rencontre Blaise Leclerc

Jardin potager et usage de l'eau

Mardi 8 octobre à 19h

Rencontre avec Edouard Alasseur (pépinière tutti frutti)

Diversité des fruits

Une forêt comestible par les Jardins tourains

Présentation du projet

Samedi 12 octobre à 10h à 12h

Atelier d'écriture par Odile Millischer

En lien avec le thème

Mardi 15 octobre à 19h

Rencontre avec Margaux et Michel Mehdi

Une assiette créative de saison (partage d'expérience et dégustation)

En milieu scolaire

Rencontre avec Gaëtan Roux

jeune public (miniCM2)

Cultiver sans pesticides

Dans le cadre de Parenthèse famille « L'alimentation » et « Le jeu »

Vendredi 18 octobre à 10h

Atelier livre/ jeu avec mini jeu de pistes : " La soupe aux choux avec Yaya et Boo", avec le centre social (parents et tous-petits- crèche) Inscription CS

Samedi 19 octobre à 11h

Atelier lecture et création. En partant de la fiche d'identité d'un ou d'une sorcière, une « recette abracadabrantique » sera créée avec des ingrédients de saison et des ingrédients farfelus comme des pattes d'araignées confites...



BIBLIOTHÈQUE
LA TOUR D'AIGUES

EN PARTENARIAT AVEC

Les jardins tourains
Centre social l'Aiguier
Restaurant La Relève à Cucuron
Pépinière Tutti frutti
La ferme biologique Ceux qui sèment
Et pour l'exposition
TEMPO, la Ville de Montpellier et Tela Botanica

Avec le soutien du Luberon payan

RESSOURCES

BIBLIOGRAPHIE ET TABLE THÉMATIQUE

Une sélection d'ouvrages proposée par les bibliothécaires sur le thème du jardin, de l'alimentation en lien avec la problématique abordée, présentée physiquement à la bibliothèque et mise sur le site en consultation publique.

Bibliothèque de La Tour-d'Aigues
20 place de la Fraternité 84240 La Tour-d'Aigues
bibliotheque@latourdaigues.fr
www.bibliothequetourdaigues.fr
04 90 07 39 74