

Thème 2018 : abeilles et autres insectes pollinisateurs

Les insectes et les plantes à fleurs entretiennent des relations privilégiées depuis leur apparition, il y a une centaine de millions d'années. C'est sur la base de bénéfices réciproques que ces relations se sont établies, diversifiées, voire spécialisées.

En se déplaçant de fleur en fleur en quête de nourriture, ces insectes transportent le pollen, permettant ainsi la reproduction sexuée des plantes. C'est le cas de 80% des plantes à fleurs sauvages et 70% des espèces cultivées, contribuant ainsi au maintien de l'agriculture et donc de notre alimentation.

Face au déclin des populations d'abeilles domestiques et sauvages depuis plusieurs décennies, il devient urgent de mieux les connaître et de savoir comment agir pour les protéger.

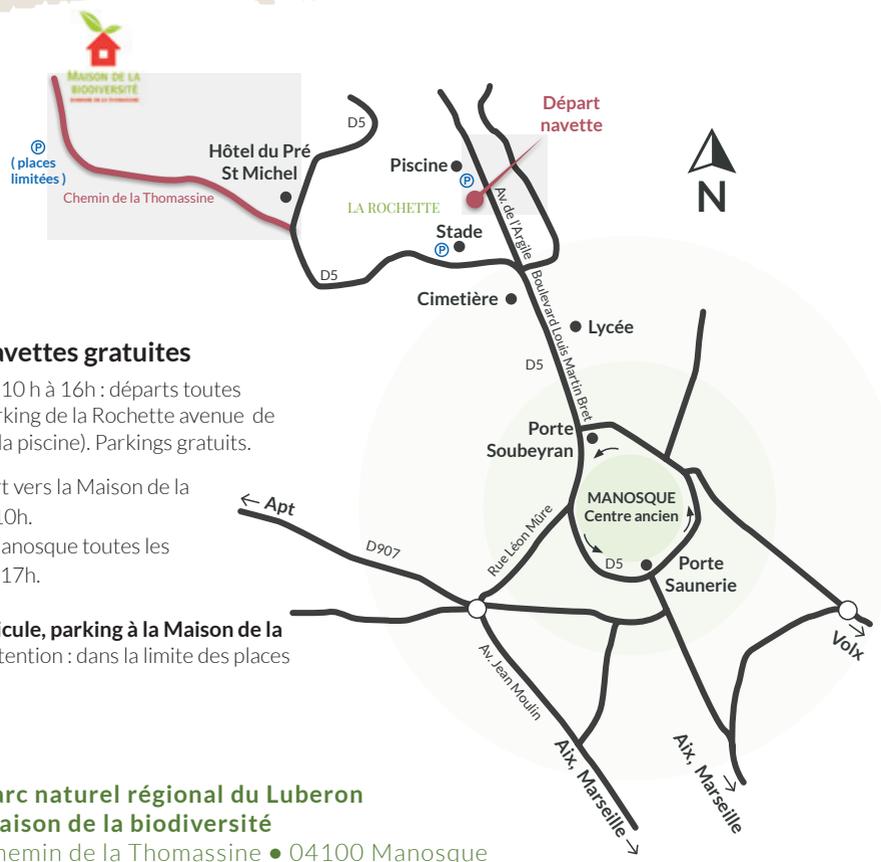


JOURNÉE DES FRUITS ET SAVEURS D'AUTREFOIS

Dimanche 2 décembre 2018

De 9h30 à 17h - Entrée gratuite
Maison de la biodiversité à Manosque

Thème 2018 : abeilles et autres insectes pollinisateurs
Vente de plants et de produits transformés
Dégustations • Conférences • Visites



ACCÈS

Accès par navettes gratuites

à Manosque, de 10h à 16h : départs toutes les 20 mn du parking de la Rochette avenue de l'Argile (près de la piscine). Parkings gratuits.

- Premier départ vers la Maison de la biodiversité : 10h.
- Retour vers Manosque toutes les 20 mn jusqu'à 17h.

Avec votre véhicule, parking à la Maison de la biodiversité (attention : dans la limite des places disponibles).

Parc naturel régional du Luberon
Maison de la biodiversité
Chemin de la Thomassine • 04100 Manosque
Tél. 04 92 87 74 40 • www.parcduluberon.fr



Illustration et maquette : Autrement DfE Communication - Photo : PNRL D.Denais - Imprimé par imprimerie nouvelle sur papier 100% recyclé





JOURNÉE DES FRUITS ET SAVEURS D'AUTREFOIS

**Cette journée vous fera découvrir
les saveurs et les arbres fruitiers d'autrefois.
Vous pourrez les acheter, les planter chez vous et
participer ainsi à leur conservation tout
en respectant l'environnement.**

**Dans le très
beau cadre de
la Maison de la
biodiversité à
Manosque,
rencontrez les
exposants :**

- Arbres fruitiers anciens, vignes, petits fruits, truffiers
- Ornementales : haies, etc.
- Engrais naturels
- Semences potagères
- Légumes et fruits anciens et oubliés
- Jus de fruits
- Eau-de-vie de fruits, confitures
- Huile d'olive, fromages, tartes
- Pain, safran
- Apiculture, miel, pain d'épices
- Bière artisanale
- Tisanes, thés et épices bio
- Poires Sartheau confites
- Vins
- Sirops, compotes
- Châtaignes grillées et dérivés
- Amandes pralinées, noix
- Chocolats artisanaux, macarons
- Spiruline
- Travaux en osier
- Nichoirs et mangeoires à oiseaux
- Cosmétiques naturels
- Laine de mouton
- Livres et documentation
- Associations

Visites commentées

par les techniciens du Parc du Luberon

🕒 à 10h30 et 14h30

- Les vergers du conservatoire de la Maison de la biodiversité, avec Mohamed Nahal
- Histoire et usages de l'eau de la Thomassine, d'hier à aujourd'hui, avec Cédric Proust et le Comité du patrimoine manosquin
- Découverte naturaliste autour de la Maison de la biodiversité, avec Laurent Michel

Gratuit - Durée 1h - Inscription sur place.

Pour les familles et la convivialité... 📍

- Buvette, repas (espace chauffé et abrité en cas de pluie)
- Ambiance musicale avec le trio Zoulouzbek band
- Espace jeux pour enfants
- Géocaching (chasse au trésor avec GPS) avec les Géocacheurs de Provence

PROGRAMME DE LA JOURNÉE DU 2 DÉCEMBRE

LE MATIN

10 h : Rando nature

Au départ de Manosque, partez à la découverte des milieux naturels qui permettent la pollinisation des plantes à fleurs, jusqu'aux sources de la Thomassine. Départ à pied de Manosque, retour possible par navette toute la journée.

(Durée 2h30 - Prévoir de l'eau et un équipement adapté à la météo et à la marche) - Sur inscription au 04 90 04 42 00 ou accueil@parcduluberon.fr

11 h : Conférence « L'abeille noire de Provence » (Durée 45 mn)

Par Thierry Calvo, président de l'association AM'API 04. *Apis mellifera mellifera* dite « abeille noire » est adaptée depuis très longtemps à notre région. Aujourd'hui, elle a du mal à faire face aux changements récents et rapides de son environnement et à la coexistence avec d'autres types d'abeilles sélectionnées pour la production. Pourquoi et comment sauver l'abeille noire de Provence ?

LE MIDI

12 h : Inauguration officielle

Restauration préparée par des agriculteurs du Parc du Luberon (repas chaud) ou pique-nique à composer sur place à partir de produits du terroir vendus par les exposants.

TOUTE LA JOURNÉE de 9h30 à 17h

- Atelier de fabrication d'hôtels à insectes (À fleur de pierre)
- Pressage et dégustation de jus de pommes frais (Maison de la biodiversité)
- Fabrication de pistoles (Les amis de Trescléoux)
- Fabrication d'huile d'olive (Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon)
- Détermination de vos variétés de fruitiers sur échantillon (Croqueurs de pommes)
- Démonstration de greffage (Fruits oubliés PACA)
- Démonstration de tournage sur bois (Boiz'Art)
- Bourse aux graines (Longomaï)

L'APRÈS-MIDI

13h30 : Conférence « Les arbres aussi fleurissent » (Durée 45 mn)

Par Jean-Louis Millet et Elisabeth Toulemonde, Association Méridol Environnement.

Oui, les arbres et les arbustes ont un pouvoir nectarifère et mellifère ! Ils nourrissent aussi les insectes pollinisateurs. Venez découvrir comment planter chez vous des arbres qui favoriseront le développement des populations de pollinisateurs.

14h30 : Conférence « L'histoire des fruits dans les Alpes du Sud » (Durée 45 mn)

Par Pauline Mayer, ethnologue, auteure d'un rapport de recherche ethnologique et historique sur les variétés de fruits cultivées dans les Préalpes.

De la culture de l'arbre aux usages culinaires des fruits et à leur commerce, en passant par la diversité des techniques de culture, de récolte, de conservation, l'arboriculture autrefois pratiquée dans les montagnes des Alpes du Sud participe à la richesse du paysage. La biodiversité domestique, créée et entretenue par l'homme, est pourvoyeuse de nourritures comme de ressources génétiques. Les savoirs historiques de l'arboriculture d'hier deviennent une perspective pour le renouvellement de la culture fruitière de demain.

15h30 : « Fruinov, présentation du programme et des résultats » (Durée 20 mn)

Par Théo Leclerc, ingénieur-stagiaire au Parc du Luberon. Le programme Fruinov, mené en partenariat avec l'INRA et le GRAB depuis 2016, a consisté à décrire plus de 200 variétés anciennes présentes principalement dans les vergers de la Thomassine. Des fiches variétales participatives seront bientôt disponibles sur Internet, pour mieux connaître ces variétés et les remettre en culture.

16h : Conférence « Les insectes pollinisateurs sauvages » (Durée 45 mn)

Par Bernard Pelletier, docteur en géologie et spécialiste en environnement.

De nombreuses abeilles sauvages et autres insectes pollinisateurs assurent la pollinisation, étape essentielle dans la reproduction sexuée des plantes. Venez découvrir cette extraordinaire richesse qui nous entoure et que nous devons préserver.