

## AGENDA

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

9 février	Planter un verger et tailler mes arbres / Allemagne-en-Provence
4 mars	Prévenir les maladies dans un verger / Domaine de Valx : Moustiers-Sainte-Marie
8 mars	Tailler mes oliviers / Aups
13 mars	Greffer les arbres fruitiers / La Bastide
18 mars	Greffer les arbres fruitiers / Moissac-Bellevue
21 mars	Cuisiner les fruits / Domaine de Valx
24 avril	Jardiner au naturel et compost / Riez
25 avril	Récup' et gamelles, zéro gaspi / Domaine de Valx
2 oct.	Les récoltes d'automne / Comps-sur-Artuby
16 oct.	Ramasser les fruits / Castellane
20 oct.	Presser ses fruits / Castellane
7 nov.	Faire mes conserves / Domaine de Valx
10 sept.	Projection - débat « La part des autres » / Domaine de Valx
4 déc.	Tailler et restructurer mes pommiers / lieu non défini

## INFORMATIONS PRATIQUES SUR LE DOMAINE DE VALX

L'accueil des activités se fait devant la Maison du Parc.  
Prévoir vêtements et chaussures adaptés à la météo et au terrain (vous venez sur un domaine agricole).  
Possibilité de se promener sur le sentier découverte

L'accès au domaine de Valx est libre du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

### Bon à savoir



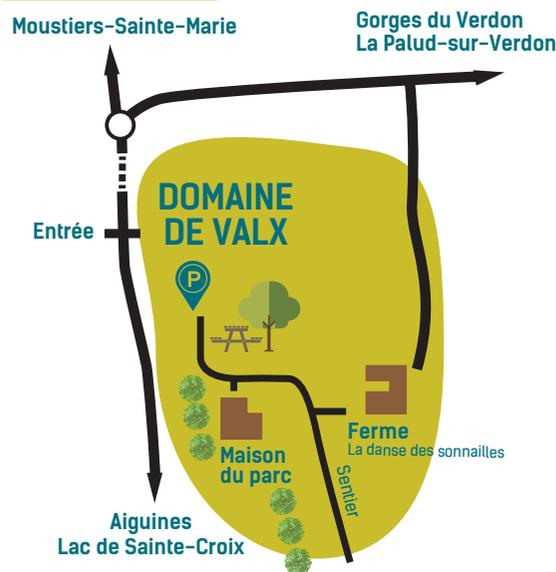
- Les chiens sont interdits sur le domaine en raison de la présence d'un troupeau et de chiens de protection.
- Les feux sont interdits (feu de camp, barbecue, camping gaz...).
- Merci de ne pas laisser de déchets.

## LE DOMAINE DE VALX

À Moustiers-Sainte-Marie, le domaine de Valx s'étend sur plus de 200 hectares où alternent chênaies, pinèdes, truffières, oliveraies, parcelles de maraichage, prairies de fauche... 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), une exploitation chevière, un laboratoire pédagogique et un sentier de découverte ouvert au public.

## PLAN D'ACCÈS



**Maison du Parc** : ouverture des bureaux du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Accueil, renseignements et vente des publications et objets du Parc (selon situation sanitaire).

### COVID-19 : mesures sanitaires

Nous mettons en place des mesures sanitaires adaptées à la situation liée à la COVID-19. Celles-ci peuvent évoluer selon les décisions gouvernementales. Merci de les respecter. Au moment de l'édition de ce programme, les mesures applicables sont les suivantes :

- Inscription obligatoire aux animations.
- Port du masque obligatoire. Venir avec son propre masque.
- Respect des mesures de distanciation entre les participants.
- Lavage des mains.

# MANGER VERDON PROGRAMME

au domaine de Valx  
Moustiers-Sainte-Marie  
et sur tout le territoire du Parc

Des rencontres et des ateliers pour apprendre à réduire le gaspillage alimentaire, pour manger local, ou pour échanger les gestes et les savoirs bénéfiques à notre santé dans le quotidien.

À faire  
en FAMILLE  
entre AMIS  
ou en SOLO !

RENSEIGNEMENTS  
Maison du Parc au 04 92 74 68 00  
& RÉSERVATIONS en ligne  
[www.parcduverdon.fr](http://www.parcduverdon.fr)



## DE L'ARBRE À L'ASSIETTE

### GREFFER LES ARBRES FRUITIERS

SAMEDI 13 MARS / LA BASTIDE / 9H À 17H

JEUDI 18 MARS / MOISSAC-BELLEVUE / 9H À 17H

Atelier animé par Dominique Molle pour acquérir des notions sur l'anatomie de l'arbre, de réaliser une greffe et d'en connaître les différentes techniques.

**PUBLIC :** amateur débutant et en perfectionnement.

### CUISINER LES FRUITS

DIMANCHE 21 MARS / DOMAINE DE VALX -

MOUSTIERS-SAINTE-MARIE / 14H À 17H30

Atelier de transformation des fruits du verger avec des idées et des recettes pour préparer des chips de pomme, de la pâte de fruit et de la gelée (ou jus).

**PUBLIC FAMILIAL :** adulte et à partir de 10 ans.

## VALORISER LES FRUITS OUBLIÉS

### RAMASSER LES FRUITS

SAMEDI 16 OCTOBRE / CASTELLANE / 14H À 17H30

Atelier de construction de cueille-fruit et sortie en verger pour ramasser les fruits, en partenariat avec l'association Graines de partage.

**PUBLIC :** amateur

### PRESSER SES FRUITS

MERCREDI 20 OCTOBRE / CASTELLANE / 8H30 À 17H

Une journée de pressage de jus de fruits et d'échanges sur le marché. Exposition, vente de livres et d'arbres, avec la Maison Nature & Patrimoines. Vous avez des fruits à faire presser ou êtes volontaire pour participer ? Contactez-nous !



## POPOTTE ZERO DÉCHET ET POTAGER

### JARDINER AU NATUREL ET COMPOST

SAMEDI 24 AVRIL / RIEZ / 10H À 17H

Atelier autour de la valorisation de mes déchets dans mon potager avec mon compost. Avec la présence du maître composteur de l'association le Colibricole, pour tout savoir sur l'usage du composteur et le jardin au naturel.

Partenaire : Les Jardins des Savoirs de R.I.E.Z.

**PUBLIC :** jardinier amateur

### RÉCUP' ET GAMELLES, ZÉRO GASPI

DIMANCHE 25 AVRIL / DOMAINE DE VALX -  
MOUSTIERS-SAINTE-MARIE / 14H À 17H30

Atelier de cuisine zéro gaspi, animé par le chef Clément Tomasella pour transformer les fanes, les épluchures, les parties d'aliments qu'on jette et ainsi, redonner vie à ces aliments trop souvent délaissés.

**PUBLIC :** cuisinier amateur

ET TOUT LE WEEK-END (LES 24 ET 25 AVRIL), participez à l'événement « De ferme en ferme » à la ferme caprine *La danse des sonnailles*.

## METTRE MON JARDIN EN BOCAL

### LE JARDIN D'AUTOMNE

SAMEDI 2 OCTOBRE / COMPS-SUR-ARTUBY / 10H À 17H

Atelier pour découvrir l'agroécologie, les travaux d'automne et la mise en hivernage au jardin de Félix avec le Collectif d'Animation du Territoire Artuby Jabron, animé par l'association À fleur de pierre.

**PUBLIC :** jardinier amateur

### FAIRE MES CONSERVES

DIMANCHE 7 NOVEMBRE / DOMAINE DE VALX -  
MOUSTIERS-SAINTE-MARIE / 14H À 17H30

Atelier animé par le chef Frédéric Payan pour mieux connaître les méthodes de conservation (au sel, à l'huile, en lactofermentation...).

**PUBLIC :** cuisinier amateur



## ALLER PLUS LOIN : ENTREtenir VOTRE VERGER

**PUBLIC :** amateur débutant et en perfectionnement

### IMPLANTER UN VERGER ET TAILLER MES ARBRES

MARDI 9 FÉVRIER / ALLEMAGNE-EN-PROVENCE / 9H À 17H

### PRÉVENIR LES MALADIES DANS MON VERGER

JEUDI 4 MARS / DOMAINE DE VALX -  
MOUSTIERS-SAINTE-MARIE / 9H À 17H

### TAILLER MES OLIVIERS

LUNDI 8 MARS / AUPS / DE 9H À 17H

### TAILLER ET RESTRUCTURER MES POMMIERS

SAMEDI 4 DÉCEMBRE / LIEU NON DÉFINI / 9H À 17H

## PROJECTION – DÉBAT

### « LA PART DES AUTRES »

VENDREDI 10 SEPTEMBRE / DOMAINE DE VALX -  
MOUSTIERS-SAINTE-MARIE / 18H30

Débat sur l'agriculture et l'alimentation, suivi d'une projection en plein-air du documentaire *La part des autres* de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage. Un film sur l'accès de tous à une alimentation de qualité et durable. Projection assurée par le Cinéma de Pays 04.

Prévoir une petite laine et votre pique-nique.

**PUBLIC :** à partir de 10 ans