

ANNONCE JOURNÉE POMME & CHAMPIGNON 2024

Pour cette nouvelle édition, la Maison de la Nature et de l'Environnement de l'Yonne (MNEY) organise sa journée de la Pomme et du Champignon : **dimanche 13 octobre, de 10 h à 18 h à la Halle de Migennes.**

Une journée consacrée aux variétés fruitières locales et à la mycologie en plus de l'Education à l'Environnement, de la Défense de l'Environnement, des circuits courts, du réemploi, de l'artisanat d'art et de la diffusion des savoirs.

AU PROGRAMME :

- Expositions

Jean-Paul BRÛLÉ et Marc PETITPREZ exposeront des pommes de notre terroir parmi d'autres fruits issus de vergers conservatoires.

La Société Mycologique Migenoise présentera un éventail de champignons provenant de la Forêt d'Othe, complété par des panneaux didactiques de la Société mycologique de France.

Yonne Nature Environnement (YNE) présentera son exposition sur la haie comme prolongement de la forêt.

D'autres associations locales présenteront leurs actions pour sauvegarder la Nature : l'A.D.E.N.Y. et le Centre de Sauvegarde pour Oiseaux Sauvages (CSOS89).

Un livre sur la « méthode Bouché-Thomas » de cultures de pommiers/poiriers, ré-édité par M. SULLEROT, sera consultable sur place, avec possibilité de le commander sur internet.

Brice Godard, photographe professionnel, exposera des images de Macro photographie de produits locaux.

- Conférences

- sur les **auxiliaires du jardinier** animée par Christian DELBOS, formateur en jardinage au naturel
- sur la **mycologie** animée par la Société Mycologique Migenoise
- sur la **permaculture** animée par Bernard PHAM VAN, ex-président de l'écocentre de Bourgogne

- Animations

La Maison de la Nature animera un atelier land art et un jeu d'apprentissage des feuilles d'arbres.

L'association « S'aime et pousse » proposera un atelier peinture végétale.

Les mycologues initieront à la reconnaissance des champignons pour éviter les confusions (présence de détermineurs)

Claude BERTRAND, apiculteur-récoltant, et le Syndicat des Apiculteurs de l'Yonne (SAY) feront découvrir le monde des abeilles.

La société « Fragmentterre », spécialiste du broyage de végétaux, expliquera l'utilité du paillis de bois sur sol vivant (en vente).

Le pépiniériste bio « Jardin de Bohème », présentera ses arbres fruitiers et petits fruits (en vente).

Robert COLINOT partagera ses trucs et astuces pour jardiner.

La recyclerie de Migennes « Repère Echoppe 89 » proposera de découvrir le fonctionnement d'un ordinateur reconditionné avec Linux solidaire (utilisé par Emmaüs).

À noter, la présence de « La Cagnole », « la monnaie locale et complémentaire de l'Yonne, pour agir au quotidien, redevenir acteur de notre consommation et redonner son sens à la monnaie : l'échange réel. »

D'autres exposants (producteurs locaux, artisans et artistes) vendront leurs produits et réalisations : produits de la ruche, chocolats, confitures, gelées, légumes frais, objets en matières recyclées, articles en textile, tournage sur bois, coutellerie, vannerie, créations florales. En bio : Cidre, jus-de pomme, pommes en filet, œufs frais, huiles, légumes secs, farines, bières.

- Démonstration de pressage de pommes, vente de jus frais, apportez vos bouteilles !
- Buvette et restauration sur place.

Au menu, le traditionnel boudin-purée-compote ou pour les végétariens, un couscous aux légumes.