



LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE L'AUTOMNE

CONTACT PRESSE

Emma GUILLOU
06 86 72 97 27
02 98 25 94 74
emma.guillou@cdp29.fr

*Photos et visuels
disponibles sur demande
ou sur l'espace
médiathèque rubrique
« presse » de notre site
internet www.cdp29.fr*

ECOMUSÉE DÉPARTEMENTAL DES MONTS D'ARRÉE

Le rendez-vous incontournable de l'automne dans les monts d'Arrée, la **Fête pommes, miel et champignons** revient à Saint-Rivoal le dimanche 11 octobre.

Pour sa nouvelle édition, l'événement se met aux couleurs du miel et des abeilles et invite petits et grands à découvrir les richesses du verger et de la forêt, entre identification de pommes et de champignons, découverte de l'apiculture et rencontres avec des passionnés.

Rendez-vous à Saint Rivoal, à la maison Cornec et à la salle des fêtes de 10h à 18h.

LE PROGRAMME

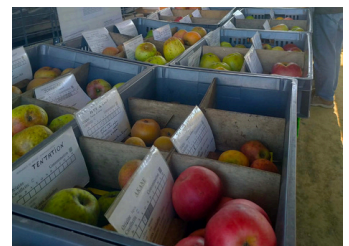
Maison Cornec

Conférences

- **14h30** : Les abeilles sauvages : diversité, écologie et préservation, en Bretagne et dans le monde par Violette Le Féon ingénieur agronome et docteur en écologie
- **15h30** : Au pays des Abeilles, histoire et culture d'un insecte par Hervé Guirriec, auteur, notamment du livre Les abeilles sauvages : diversité, écologie et préservation
- **16h30** : Chouchen ou Hydromel ? Différence et secret de fabrication avec Yann Larhantec Hydromelier et Jacques Le Duigou Apiculteur et ancien chef jardinier du domaine de Trevarez

Sorties

- **10h30** : Sortie identification des champignons sans cueillette, *inscription obligatoire, limité à 30 personnes*
- **11h30** : Mousses et fougères, sans fleurs et sans graines : ça c'est du spore !
- **12h30** : Baies et fruits sauvages en automne
- **17h00** : Est-ce une bonne situation ? Où placer son pommier dans son jardin. (visite des bergers) avec Laurent Rannou ancien jardinier de l'écomusée des Monts d'Arrée



INFOS PRATIQUES

Dimanche 11 octobre
Maison Cornec - St Rivoal

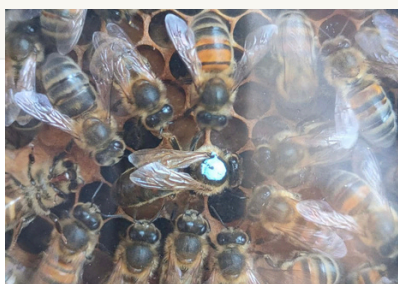
HORAIRES

de 10h à 18h

TARIFS

Gratuit pour les -18ans
5€ : Adulte

Ecomusée départemental
des Monts d'Arrée
02 98 68 87 76



Stands et animations à la Maison Cornec :

- Pressée de pomme traditionnelles par les médiateurs de l'écomusée
- La greffe des arbres fruitiers avec Laurent Rannou
- Découverte et préservation des abeilles et de l'apiculture avec le Reppi
- Rucher pédagogique, découvrez la vie et le fonctionnement d'une ruche
- Présentation démonstration et ventes d'artisanat d'automne : réalisation de teinture aux champignons au chaudron par Thomas et Krystyna :
- Stand librairie, avec Hervé Guirriec, pour Locus Solus
- Démonstration de fabrication d'une ruche traditionnelle et présentation des outils avec le musée vivant des vieux métiers d'Argol
- Démonstration de fabrication de chandelles en cire traditionnelle
- Concert : Anne Sophie Masson, Barbare en tout Ogre, chant et orgue de barbarie
- Espace Buvette
- Ateliers et activités pour les enfants : Dégustation de pommes, courses croquantes

Et bien d'autres surprises !

Salle des fêtes

Sous le préau :

- Stand « Librairie » par la librairie Le passage de Brasparts
- Stand paniers en osier par « osez l'osier »
- Exposition de mousses fraîchement collectées, par José Durfort
- Exposition de Lichens, par Remy Ragot et Laurent Gager
- Exposition Fougères vivantes, par Marie Violaine Caillaud et Gaëtan Masson du CBN Brest
- Exposition Baies et fruits sauvages, par Philippe Moreau
- Espace buvette et restauration, par « Mousse ». A confirmer !

Dans la salle des fêtes :

- Exposition de champignons fraîchement cueillis, par la société mycologique du Finistère
- Point d'information animé par des mycologues. Possibilité de faire identifier sa cueillette.
- La vie cachée des champignons. Patrick Pluchon présentera sa maquette consacrée au Mycélium
- Une nouvelle application de reconnaissance des champignons. Présentée par son concepteur, Baptiste Léon ..
- La conservation des champignons, par Céline de la société mycologique de Finistère
- Sous réserve de disponibilité de l'intervenant : Les pouvoirs, la vie et la culture des champignons.

Place du bourg

- Grand marché de producteurs et d'artisanats par l'association Bro an Are
- Buvette et restauration