

Les Z'Orties, festival des Plantes Sauvages et leurs usages

Sam. 29 et Dim. 30 Mars de 10 à 18 h à La Haye-de-Routot, Eure

Depuis 1996, ce petit village est connu comme le "berceau" du festival piquant qui rassemble des intervenants, spécialistes et producteurs de toute la France. Ce grand rendez-vous, devenu incontournable au fil des ans, sensibilise des Normands ou des visiteurs d'autres régions aux différents usages de l'ortie et des plantes sauvages, méconnues, mal-aimées et souvent détruites avec des produits dangereux, alors qu'elles peuvent nous rendre de grands services.

Cette fois encore, un programme copieux et varié vous attend, les 2 jours, de 10 à 18 h :

Démonstrations :

- Plusieurs ateliers-conseil pour **cuisiner les plantes sauvages**, avec Hubert Lévêque, les Amis de l'Ortie, Denis Leblond, Jacques Thierry et Olivier Delacroix.
- Jardiner "naturellement" : **questions jardin à Gérard Farcy**, jardinier vedette de France BLEU Haute Normandie.
- **Paniers du Périgord** : démonstrations par Philippe Guérinel, véritable "dentellier de l'osier".
- Les beaux **râteaux en bois**, pour faire les foins ou rassembler les feuilles mortes : démonstrations par Michel Lemonnier.
- Démonstrations de **cuissons de pains et brioches**, dans le vieux four à pain du village.

Pour les Enfants, 2 animations : Atelier jardinage, par Gérard Mallet et Laurent Muller.
Fabriquer un instrument de musique avec des herbes, rameaux, feuilles, noisettes ... avec le Ludo-Kiosque.

Forum de livres et leurs Auteurs : Bernard et Annie-Jeanne Bertrand, Claude Lobruto et ses "cahiers de bonnes plantes", Robert Bruce et ses voyages avec un âne ...

Comment et où acheter "bio" : vente en direct chez les producteurs, AMAP, abonnements "panier bio" ... Vous rencontrerez des producteurs et vous pourrez vous documenter.

Marché à thème : produits à l'ortie et aux plantes sauvages, confitures, mais aussi cosmétiques naturels, sans oublier les graines, plants, vivaces, plantes aromatiques, arbustes, produits naturels pour jardiner ...

Espace info sur les différents miels et autres produits de la ruche : propolis, pollens, gelée royale ...

Et de la Musique pour rêver, avec Tira-Gosto : des musiciens amoureux des rythmes brésiliens et de la Bossa-Nova ...

Une rencontre insolite avec "Lafleur", Garde-Champêtre d'une autre époque, avec bicornes, tambour et anecdotes ...

Les Parcours Botaniques, Samedi et Dimanche, RDV devant le Musée du Sabot à 11 h, 14 h, 16 h 30. Durée 45 mn. 2 km maxi Aller-Retour. Bottes et imper conseillés. Sans inscription.

Tables rondes Samedi 29 Mars

- 10 h 30 **L'actualité piquante : Purin d'ortie** et produits naturels : où en est l'autorisation de mise sur le marché ?
Kokopelli, graine de désobéissance
- 14 h **Abeilles** et insectes pollinisateurs leur utilité dans la nature et au jardin
- 15 h **Produits de la ruche et santé** (propolis, gelée royale, miels)
- 16 h **TEMPS FORT : les OGM et leur impact** sur la flore, les autres cultures, les abeilles et ... notre santé.
Avec le **Pr Joël Spiroux**, du Criigen (Comité de Recherche et d'Information Indépendantes sur le génie GENétique).

Tables rondes Dimanche 30 Mars

- 11 h **Compostage, Lombriculture, Paillage, BRP** (bois raméal fragmenté)
- 15 h **Cultiver sans chimie**, c'est possible et c'est rentable, en agriculture aussi
- 16 h 30 **Bords de route** et espaces verts **sans produits chimiques**, cela se pratique dans d'autres régions : pourquoi pas chez nous ?

On l'aura remarqué, le thème de cette année fait la part belle aux inter-relations entre plantes sauvages, Insectes pollinisateurs, produits chimiques de traitement et OGM !

Pour DEJEUNER sur le Festival, 2 formules :

Restauration classique : barbecue, frites, sandwiches ... sans réservation.

Ou, **sur réservation, Menu "des Amis de l'Ortie"** : 12,50 € boissons non comprises. Ce menu comprend : Soupe d'ortie, Rôti de Porc à la Limousine accompagné de sa Comptée d'Ortie aux petits légumes (ou Terrine d'Ortie pour repas végétarien). Fromage. Dessert : pancake aux Epices Douces et sa Crème du Yorti. Les convives recevront le petit cahier correspondant aux recettes du menu. Réservations 02 32 57 35 74. Et toute la journée, le **Kiosque K'Fé** vous proposera boissons, café, thé, gâteaux ...

Votre entrée au Festival, 5 € + 16 ans, inclut la visite du Musée du Sabot, du Four à pain qui fonctionnera non-stop pour des cuissons de pains et de brioches, des ifs millénaires (arbres remarquables dont les troncs renferment des chapelles) et de l'église.

Festival organisé par l'Association du Four à pain - Musée du Sabot à La Haye-de-Routot, en collaboration avec Les Amis de l'Ortie. Avec l'aide de la Région Haute-Normandie, de la Communauté de Communes du Roumois Nord, du Département de l'Eure, du Parc Naturel Régional des boucles de la Seine normande, et avec la complicité de France Bleu Haute-Normandie, et de la presse nationale, régionale et locale.

La Haye-de-Routot se trouve à 50 km du Havre, 40 km de Honfleur, 40 km de Rouen, 150 km de Paris, 8 km de Bourg-Achard.

Accès par A 13 Paris-Caen, sortie 25 Bourg-Achard.

RENSEIGNEMENTS Michèle Lesage tél. fax répondeur 02 32 57 35 74, orfol@aol.com