### DOSSIER DE PRESSE

# HERBES EN FÊTE

8 Septembre 2013

Saint Lupicin (39)



www.herberiejurassienne.com









# HERBES EN FETE 2013

### Sommaire

| Un marche de producteurs trancs-comtois        | Z   |
|--|-----|
| L'Herberie Jurassienne, késaco?                | 3   |
| Que va-t-il se passer le dimanche 8 septembre? | 4   |
| Et pour une ambiance de fête:                  | 5   |
| Une production non délocalisable               | 6   |
| Des coopérations bien comprises                | 7   |
| Les producteurs                                | 7   |
| Jura   | 7   |
| Doubs  | 12  |
| Campa and a                                    | 1.4 |









#### Un marché de producteurs francs-comtois

Le quatrième marché de producteurs de plantes aromatiques et médicinales de Franche-Comté se déroulera le dimanche 8 septembre 2013, de 10h à 19h : « Herbes en Fête »

La Commune de Saint-Lupicin dans le Jura sera le lieu de cette rencontre annuelle, dans le parc « Les Ecuriais ».

«Herbes en fête» regroupe pendant une journée, dans une ambiance conviviale et festive, l'essentiel des producteurs franc-comtois de « simples ».

« Les simples » est l'autre nom donné aux plantes aromatiques et médicinales, expression qui nous vient de temps plus anciens où les plantes constituaient la base de la pharmacopée et représentaient le seul recours face aux maladies.

Le grand public est ainsi invité à découvrir des femmes et des hommes qui œuvrent en toute sérénité pour une nature vivante, respectée et honorée.

A l'heure où notre société redécouvre « les circuits alimentaires de proximité », la vente directe, chère aux professionnels de la plante, favorise les rencontres, permet le partage des savoirs et savoir-faire et sensibilise aux utilisations et histoires des plantes de nos terroirs.

Dans cet esprit de transmission et d'échanges, les visiteurs pourront participer à divers ateliers, conférence et animations.

Ils se verront proposer une multitude de produits issus des plantes : des plantes à tisanes bien sûr, mais aussi des sirops, pestos, gelées, biscuits, baumes, crèmes, apéritifs, sorbets, huiles de massage, huiles aromatisées, sels, sucres, artisanat végétal.









#### L'Herberie Jurassienne, késaco?

La graine du collectif a été déposée en automne 2006 dans un contexte propice au fleurissement de la production de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales en Franche Comté :

- développement du programme INTERREG conduit par le CFPPA de Montmorot dont le but est la valorisation franco-suisse des plantes aromatiques et médicinales
- création d'un Certificat de Spécialisation dans la production de plantes aromatiques et médicinales à usage artisanal.

L'association regroupe actuellement une quinzaine de professionnels sur les départements du Doubs et du Jura.

Partie d'un regroupement de producteurs-cueilleurs, l'Herberie s'est depuis ouverte aux autres professions travaillant avec les plantes aromatiques et médicinales et compte ainsi parmi elle artisans et herboristeries. Tous partagent une même conception de leur métier : proposer un produit de qualité, travailler dans le respect de la terre et de l'homme. Ils ont signés une charte les engageant, vous pouvez la retrouver sur le site de l'association :

http://www.herberiejurassienne.com/pages/notre-charte

Son but est de communiquer sur des métiers reposants sur un savoir-faire ancestral. Ces savoirs, chacun les porte en perpétuant une grande diversité d'usages: des plantes sèches aux confitures, des sirops aux apéros en passant par les baumes et les crèmes. Un grand travail de transmission est également en œuvre, permettant ainsi à chacun de s'autonomiser.











## Que va-t-il se passer le dimanche 8 septembre?

Un marché regroupant une vingtaine de producteurs régionaux, pour acheter tous les produits confectionnés par ces producteurs, en direct du producteur au consommateur

Une conférence «Secrets de placard » animé par Dominique Coll A travers une présentation des plantes et de leurs usages. Dominique Coll vous incitera à ouvrir ces placards à pharmacie, boîtes à épices, armoires à linge, placards à jouets mais aussi congélateurs... où se cachent ces plantes si nécessaires dans la maison.

Des ateliers pour petits et grands pour apprendre à utiliser les plantes au quotidien

Massages et bains de pieds aux plantes : 14h à 17h

Jouets de plantes: 10h30-14h30

Cosmétique: 11h

#### Des animations:

Démonstration de distillation Lecture de conte autour des plantes sous tipi : 14h à 17h

La tisanerie littéraire, musicale et ambulante proposé par les ateliers de la Chaudronette

Des expositions proposées par le CPIE du Haut Jura

L'alimentation saine et locale Les petites bêtes du jardin

Des sorties botaniques: Tous niveaux - 11h/11h30/14h/14h30

#### Des causeries :

Les femmes, la maternité et les plantes autour de sage femmes et de producteurs

Tradition de cueillette dans le haut jura : 10h à 12h proposé par Marianne Benoit

Des associations et structures de développement en lien avec les producteurs ou qui promeuvent les savoirs autour des plantes.

Une librairie spécialisée, en partenariat avec La Nouvelle Librairie polinoise











### Et pour une ambiance de fête:

Buvette : boissons à base de plantes, sirops, jus, vin, frênettes, bières

Restauration locale, bio, maison, crêpes

Animation musicale Kafesna 14h/18h

Lieu de rencontre conviviale, entre amis, en famille, « Herbes en Fêtes » est la promesse d'une journée de plaisir partagé dans la bonne humeur et la joie!











#### Une production non délocalisable

La production de plantes aromatiques et médicinales est basée sur 2 modes de récolte : la culture et la cueillette.

La première utilise de petites surfaces de terres, sur des sols appropriés, et selon la nature de la plante, vivace ou annuelle.

La cueillette valorise la flore spontanée de notre région et de microclimats spécifiques.

Les producteurs de simples sont donc de fins botanistes, en plus de connaître les multiples usages qu'il est possible de faire de ces plantes.

Il s'agit donc ici d'une production par définition non délocalisable, valorisant un territoire, un terroir, des spécificités géologiques et climatiques et mise en œuvre par des professionnels

#### Herbes en fête est l'occasion pour la Franche-Comté de valoriser :

- Son territoire
- Son engagement citoyen dans l'écologie et le développement durable
- Son tissu associatif
- Ses richesses naturelles
- Son patrimoine culturel, ses savoir-faire et savoirs populaires
- Son dynamisme agricole











### Des coopérations bien comprises

La mise en place d'un tel événement passe par un partenariat important entre l'Herberie Jurassienne, et les collectivités locales que sont le Conseil Régional de Franche-Comté, les Conseils Généraux du Jura, de Haute Saône et du Doubs ainsi que la mairie de Saint-Lupicin qui accueille le marché cette année.

### Les producteurs

#### Jura

| Le jardin<br>fantaisiste | Maud NICOT      | Le Frasnois      | 06 75 22 83 18<br>lejardinfantaisiste@no-<br>log.org                             |
|--------------------------|-----------------|------------------|--|
|                          | alimentaires et | de bien-être : c | es, tisanes, produits<br>hocolats, sirops, gelées,<br>autneys, animations autour |



| Le jardin d'Elphe | Delphine<br>ELLA | Etival | 03.84.44.82.53<br><u>jardindelphe@gmail.com</u><br>www.jardindelphe.com□ |
|-------------------|------------------|--------|--|
|-------------------|------------------|--------|--|



Culture et cueillettes de plantes, tisanes, huiles, baumes, vinaigres et huiles aromatisées, sirops, pestos, condiments aux herbes







| Les Ateliers de la                  | Marie         | Baume les                           | 03.84.25.98.30.  marie.meige@gmail.com  www.lachaudronnette.net                      |
|-------------------------------------|---------------|-------------------------------------|--|
| Chaudronnette                       | MEIGE         | messieurs                           |  |
| Les Ateliers de la<br>Chaudronnette | tisanes et pe | estos, éditions<br>cliers et transm | anat végétal (drolipathes),<br>pédagogiques et cartes<br>nission d'usages, tisanerie |



| Aux p'tits bonheurs | Sylvie<br>BONNEFOY<br>et Stéphanie<br>TORRENS | Chaux des<br>Crotenay | 03.84.51.96.80.<br>06.33.38.26.86.<br>bonnefoy.sylvie@laposte.net<br>luluji@altern.org |
|---------------------|---|-----------------------|--|
|---------------------|---|-----------------------|--|



Cueillettes et culture, confitures, coulis, sirops de fruit et de plantes, tisanes.



| Otour des plantes | Marie Laure<br>GUERRY         | Chaux du<br>Dombief,<br>Ilay | 03 84 47 24 93<br>mlguerry@hotmail.com |
|-------------------|-------------------------------|------------------------------|--|
| francis           | Cueillettes de<br>cosmétiques | plantes sauvaş               | ges, fabrication de                    |







| Les simples du | Odile  |     | 03.84.48.49.68. |
|----------------|--------|-----|-----------------|
| rosaire        | PAGUET |     | 06.88.97.91.71. |
|                |        | · · |                 |



Cueillettes et culture , Baumes, huiles de soin et de massage, pestos, sucres de plantes.



| Carole Sotty   | Marnoz | 03 84 73 20 57 - 06 71 22<br>56 48 zottiy@yahoo.fr |
|--|--------|--|
| The state of the s |        |  |



Tisanes, aromates, confitures fruits et plantes, compotes fruits et plantes, chocolats, smoothies, bijoux en graines



| L'Herbier sous la<br>Rochette | Marie<br>MAISONNEUVE<br>Thibaut JOLIET | St<br>Maur | 03.84.47.38.85.<br>marie.maisonneuve@wanadoo.fr |
|-------------------------------|--|------------|---|
|                               |  |            |   |



production de plants et culture de plantes, tisane vrac.







Fleurs d'Amande

Amandine CHAVANON

Gigny sur surain

06 42 81 45 71 cama0027@hotmail.fr



tisanes, sirops, aromates, macérât, biscuits, limonades, sorbets.



Ferme de Champandré Laurent HILAIRET Armelle BRIANÇONS Lavans les Saint Claude

06 83 09 69 12



production de plants et culture de plantes



Alors ça pousse?

Gaëlle PECHOT

Lains

06.28.33.58.65. layonne3@hotmail.fr www.alorscapousse.jimdo.com



culture, cueillette, baumes, macérations huileuses, huiles de massage, tisanes, consultations en fleurs de Bach







|               | Cédric    |            | 03.84.69.48.15. |
|---------------|-----------|------------|-----------------|
| L'Herbe folle | RODRIGUES | Balaiseaux | 06.70.76.55.43  |



cueillettes, sirops, confitures, pestos, gelées de plantes, sels aux herbes et huiles aromatisées



| Herberie Millefeuille | Natasha<br>Maciuga | Saint<br>Lupicin<br>Les<br>lunettes | 03 84 42 51 86<br>natascha.maciuga@web.d |
|-----------------------|--------------------|-------------------------------------|--|
| Herberie Millefeuille |                    |                                     |  |



cueillettes et culture, diverses transformations culinaires à base de plantes







#### **Doubs**

#### Les p'tites plantes



Hubert GAILLOT

Ville de Pont 03.81.38.14.85. hubert.gaillot@laposte.net  $\square$ 

culture et cueillettes, tisanes, teinture mère, frênette, vins de plantes, sorties botaniques, veillées et conférences sur les plantes et leurs usages traditionnels



| Les | trésors  | de |
|-----|----------|----|
| В   | onneille | •  |

Angèle MOREL

m ntmoret

Vuillafans

03 81 60 96 76 tresorsdebonneille@orange.fr



culture, cueillettes, sirops, gelées, biscuits aux plantes, huiles de massage, ateliers cuisine des plantes et sorties botaniques









| Fibule | Aurore<br>MARIOTTE | Montfaucon | 06 86 91 09 15<br>bolokina@yahoo.fr |
|--------|--------------------|------------|-------------------------------------|
|        |                    |            |                                     |



culture, cueillettes, fabrication de baumes, crèmes, huiles de massage, huiles aromatisées, légumes vinaigrés



| La Serpolette | Sylvie   | Crouzet- | 03 81 49 60 15            |  |
|---------------|--|----------|---------------------------|--|
|               | EUVRARD  | Migette  | la-serpollette@wanadoo.fr |  |
| Degrolette    | plantes sèches et transformations alimentaires à base de<br>plantes : gelées de plantes, confitures, aromates,<br>biscuits, chocolats. |          |                           |  |







### Contacts

Contact évènement :

Natascha Maciuga 03 84 42 51 86

<u>Contact animations/ateliers :</u> Marie Laure Guerry 03 84 47 24 93

<u>Contact presse :</u> Cécile Claveirole 09 64 11 68





