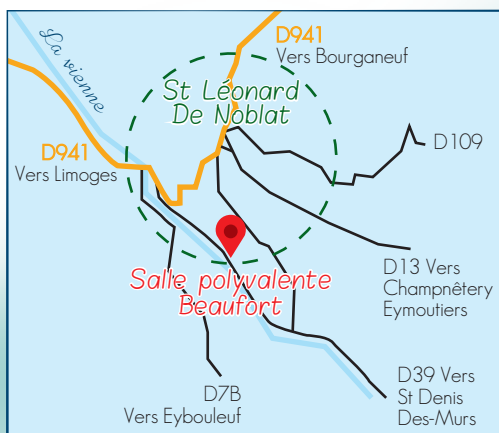


Associations Amies :

- Limousin Nature Environnement (L.N.E.)
- Association Patrimoine (Cognac la Forêt)
- Les Amis de la Quintinie (Chabonais)
- Syndicat des Apiculteurs du Limousin (S.A.L.)
- Conservatoire de l'Abeille Noire Limousin
- Les amis de l'Ortie
- Association du Marron et du Châtaignier Limousins (A.M.C.L.)
- Terre et Avenir (La Roche l'Abeille)
- L'Arbre et l'Abeille (Javerdat)
- Prom'haies (Nouvelle Aquitaine)

Plan d'accès



Conception graphique Les Pains - Impression ATELIER GRAPHIQUE RC Limoges b 32238710 - Ne pas jeter sur la voie publique.

Pommes et autres Fruits de Terroir



Saint Léonard de Noblat
Salle de Beaufort

Dimanche 10 novembre 2019

de 9 h à 18 h

**Fêtes des
Croqueurs de Pommes
de l'Ouest Limousin**

Entrée gratuite



**Les Croqueurs de Pommes
de l'Ouest Limousin**

Centre Nature « La Loutre »
Domaine des Vaseix
87430 Verneuil-sur-Vienne
Tél. : 05 55 48 07 88
contact@croqpomlim.fr





Exposition

d'anciennes variétés de fruits :

Pommes :

Variétés locales caractéristiques de la Haute-Vienne et des départements limitrophes



Châtaignes :

Une collection illustrant le patrimoine limousin du fruit de « l'arbre à pain » :

anciennes variétés et nouvelles obtentions.

Une lutte exemplaire contre le cynips



Stands

de librairie et de produits spécialisés

- Recettes familiales à base de fruits
- Brochures d'arboriculture fruitière pour amateurs, recueils de pomologie
- Produits pour le greffage et la lutte biologique.

Vente

- Pommes
- Châtaignes
- Arbres fruitiers greffés
- Jus de pommes



Buvette et
restauration
sur place

Produits artisanaux

sélectionnés et issus de l'agriculture biologique ou traditionnelle

- Produits issus de l'apiculture, nougat, noix et produits dérivés, confitures de fruits (châtaigne, melon, pêche...) safran, bière artisanale, jouets en bois, objets en osier.

*À ne pas
manquer*

Conférences

à 11 h et à 15 h

« La vie des chauves-souris,
leurs habitats... »

Atelier d'identification

Sur présentation de 4 à 5 fruits (minimum) en bon état sanitaire issus du même arbre.

Conseils

pour l'entretien du verger

- Le sol : fertilisation et entretien
- La taille : quand, pourquoi, comment ?
- La protection : auxiliaires, traitements, lutte intégrée...
- Prévention sécheresse.

Animations

autour des fruits

Dégustation de pommes et de leur jus à la sortie du pressoir, de pâtes de fruits et de pommes séchées

• Affûtage d'outils de coupe : sécateurs, cisailles, greffoirs..

Présence d'un rémouleur.