



Association «Fête de la Pomme et du Patrimoine Fruitier»
Maison des Associations
1 rue du Val
22 100 QUEVERT

Programme de la 34^{ème} fête de la Pomme et du Patrimoine Fruitier les 3 & 4 novembre 2018 à Quévert.

- Le thème retenu pour cette année est «La Vigne en Bretagne» Raisin de Table..
- Démonstration de la fabrication du jus de pomme sur place.
- Présence de Pressi-Mobile : pressage de pommes pour réaliser votre propre jus de pomme. Le jus sera pasteurisé puis conditionné en poches souples de 3 litres – s'inscrire sur le site <http://pressi-mobile.fr/particulier>

Les visiteurs pourront retrouver les animations traditionnelles autour de la pomme :

- exposition pomologique (600 variétés de pommes à couteau et à cidre).
- exposition pomologique à Thème : Exposition des variétés de pommes qui ont été analysées par l'INRA et Résultat des analyses génétiques effectuées.
- exposition de quelques variétés de poires et raisin de table.
- exposition de fruits d'automne.

Conférences :

- le samedi 3 novembre à 15h – «l'histoire de la vigne en Bretagne» par Florence Goulley,
- dimanche 5 novembre à 15h – «Amendements et soins naturels au verger» par Michel COUFFIN.

Conseils techniques – démonstrations de greffage – Identification des variétés de pommes par des spécialistes.

Concours de cidre Amateurs.
Concours de gâteaux Amateurs,
Participation éventuelle des Apprentis du CFA d'Aucaleuc
Concours de gâteaux professionnels (avec un jury composé de chefs étoilés).

Animations :

- exposition outils autour la vigne.
- promenades en cariole tirée par un âne.
- Démonstration de fabrication de paniers par le vannier.
- Dégustation de pommes, en vue du choix de la variété à planter ou à greffer.
- Atelier de fabrication de jus de pomme et dégustation.
- Sand de dégustation de Cidres fermiers artisanaux Bretons.
- Fabrication et Vente de pommé.
- Dégustation de liqueurs de plantes, élaborées par Valérie Ribot (*Mordus de la Pomme*).

- Animation enfants : Atelier de Poterie prévu le dimanche - Dégustation et identification de pommes (Annie Péquiniot).**
- Animation musicale et traditionnelle pendant la fête par «la Note buissonnière ».

- Mais aussi :

- distillation et alambic – Sylvie Heuveline – Charles Macé.
- animation autour du pressoir à l'ancienne par Charles Macé et son équipe de bénévoles.
- Exposants divers.

Au stand de l'Association des « Mordus de la Pomme » :

- vente des brochures «Pommes à couteau bretonnes» et livrets de l'Union Pomologique de France «Fruits des Terroirs de France» Bretagne et autres régions.
- fiches techniques conseils : reconnaissance de pommes, création et entretien du verger, démonstration de greffage....

- Bibliothèque des Mordus** : livres techniques autour des fruits (variétés, maladies, traitements, vergers, haies, etc...).
Ouvrages consultables sur place par les Visiteurs. **Seuls les adhérents peuvent les emprunter.**

- Restauration sur place.**



Contact :  assoc-fetepomme-patrimoinefruitier22@laposte.net

