

Jusqu'au Vallon

**Goûter le sensible
13, 14 et 15
septembre**

En pleine nature



Balades
Conférences
Ateliers cuisine
Conte et musique
Cinéma sous
les étoiles



© Geneviève Michon

« Voir ce que les autres ne voient pas : tel est le pouvoir des regardeurs. »

Ces mots du peintre Gérard Garouste illustrent bien le parti pris de cette troisième édition. Il est des paysages qui nous accompagnent jour après jour et façonnent l'œil et la perception à un point tel qu'on ne les regarde plus, qu'on ne les interroge plus. C'est le voile sédimenté des habitudes qui, dans le même temps qu'il satisfait notre questionnement du monde, permet de déplacer notre attention ailleurs.

Pourtant, connaître complètement ne serait-ce qu'un champ est l'expérience d'une vie. C'est le pari que nous prenons ici au Vallon, au fil des saisons, et particulièrement à l'occasion de ce temps fort qu'est le festival Jusqu'au Vallon. Si cette troisième édition continue d'explorer les enjeux de l'agroécologie, elle cherche à en re-dessiner les contours en invitant tout un chacun à s'essayer à une approche sensible du paysage.

Arpenter un sentier de nuit, goûter ici et là quelques plantes soigneusement cueillies, partager un repas haut en couleurs à partir de ce qu'on a semé, nourrir son imaginaire avec des récits colportés par le souffle des flûtes de cristal, depuis les terres d'Anatolie et jusqu'à nos reliefs bas-alpins, représentent autant de façons de déployer cette attention à la part invisible et impalpable du monde vivant qui nous entoure et qui palpite silencieusement.

Si l'agroécologie représente bien un ensemble de concepts et de pratiques issus de connaissances scientifiques qui visent à transformer nos modes de production agricoles, ne peut-elle pas aussi être envisagée comme une façon de penser l'agriculture comme médiation entre les humains et les écosystèmes qu'ils habitent ? Alors, elle deviendra une porte d'entrée pour repenser plus largement notre façon de faire société : à l'aune des logiques d'interdépendances entre les êtres vivants, de notre rapport intime aux paysages nourriciers ou encore, de la construction d'un lien social plus que jamais nécessaire pour essaimer des logiques de solidarités ici et ailleurs.

L'équipe de Cultures Vivaces ainsi que tous les partenaires associés à cette 3^{ème} édition du festival Jusqu'au Vallon vous souhaitent un bon festival et de savoureuses rencontres !

Louise Migné pour l'association Cultures Vivaces

Vendredi 13 septembre

- 10h p.12 Cuisiner le Jardin-Forêt**
Atelier récolte, cuisine et dégustation animé par Claire Mauquié.
- 18h p.16 Quand les paysages alimentaires délaissés s'enforestent**
Vernissage de l'exposition photographique de Geneviève Michon.
- 19h p.20 Ouverture de la buvette**
Petite restauration ultralocale
- 20h p.7 Du paysage à l'assiette L'ineffable goût de l'arbre**
Conférence de Geneviève Michon, ethnobotaniste, chercheuse et photographe.
- 21h30 p.16 Le Vallon révélé – étape de création**
Parcours nocturne avec Alban de Tournadre – Cie L'Aubépine.

Samedi 14 septembre

- 10h p.13 Balade du Vallon**
Découverte des plantes du Jardin-Forêt et des plantes sauvages comestibles, avec Pauline Sauve et Claire Mauquié.
- 13h30 p.21 Accueil des exposants**
Librairie La Carline, Le Jardin des Iscles (maraîchage sur sol vivant), Tutti Frutti (pépiniériste), Maison des Semences Paysannes des Hautes-Alpes (semencier).
- 14h p.14 Fine est la frontière entre les mondes**
Spectacle conte et musique tout public à partir de 7 ans. Avec Claire Leray (conte) et Isabelle Courroy (flûtes kaval).
- 15h p.13 Balade du Vallon**
Découverte des plantes du Jardin-Forêt et des plantes sauvages comestibles, avec Pauline Sauve et Claire Mauquié.
- 15h30 p.12 Visite-découverte du jardin de Cultures Vivaces**
Visite du jardin avec Anthony Gramoso, maraîcher.
- 17h p.8 Goûter le sensible, une approche du paysage**
Conférence de Gilles Clément, jardinier, paysagiste et philosophe.
- 17h p.18 Balade jeune public à la découverte des pollinisateurs**
- 19h p.20 Banquet des Vivants**
Repas festif autour de recettes végétales et locales préparées par la cheffe Alexandra Tikhomiroff.
- 20h30 p.15 Concert de Mazhar : musiques du Levant**
Avec Julie Lobato (chant, percussions, luth) et Sarah Procissi (oud, chœurs). Projection d'images du vidéaste Marc Samper.
- 15h p.18 Atelier jeune public « Empreintes végétales »**
Animations jeune public sur l'alimentation méditerranéenne avec le Parc du Luberon
Ouverture de l'espace enfants

Dimanche 15 septembre

- 9h30 p.12 Cuisiner le Jardin-Forêt**
Atelier récolte, cuisine et dégustation animé par Claire Mauquié.
- 13h30 p.21 Accueil des exposants**
Librairie La Carline, Le Jardin des Iscles (maraîchage sur sol vivant), Tutti Frutti (pépiniériste).
- 14h p.9 Et si on pouvait cultiver l'eau ?**
Conférence de Samuel Bonvoisin, agronome et conférencier.
- 14h p.18 Atelier jeune public « L'herbier imaginaire du Vallon »**
Animations sur l'alimentation méditerranéenne avec le Parc du Luberon
- 16h p.15 Fantaisies musicales et poétiques avec Mazhar**
Avec Julie Lobato et Sarah Procissi (tambours, voix, luth).
- 17h p.18 Atelier jeune public « Encres végétales »**
- 17h p.10 Comment démocratiser une alimentation saine et durable ?**
Deux modèles d'initiatives inspirantes en Région Sud-PACA. Table-ronde modérée par Lan Anh Vu Hong. Avec Julie Rigaux, Eric Gauthier et Gilles Pérole.
- 19h p.20 Ouverture de la buvette**
Petite restauration ultralocale
- 20h p.17 La Théorie du boxeur L'agriculture face au défi climatique**
Film documentaire de Nathanaël Coste. Ciné-débat avec Mégane Vechambre, Samuel Bonvoisin, Lan Anh Vu Hong.





Conférences et table-ronde

DU PAYSAGE À L'ASSIETTE : L'INEFFABLE GOÛT DE L'ARBRE

Conférence de Geneviève Michon, ethnobotaniste, chercheuse et photographe

Vendredi 13 septembre à 20h

Durée : 1h30



Dans quelle mesure l'accent porté sur les cultures céréalières au cours de l'histoire européenne a-t-il contribué à effacer une grande partie des pratiques autour de l'arbre, en modifiant totalement la façon de concevoir la domestication ? Quelles sont ces nourritures représentatives de la longue intelligence écologique à l'œuvre entre les sociétés humaines et les arbres ? Comment les réhabiliter dans nos modes de vie et d'alimentation contemporains ?

Au gré de la diversité des paysages du monde et des savoirs agroforestiers qui les produisent, Geneviève Michon nous présentera l'amplitude de la diversité des usages et des nourritures issues de l'arbre : depuis les agroforêts tropicales, en passant par les parcs agroforestiers des zones arides, les bocages et prés-vergers, les

châtaigneraies ou encore les jardins-forêt d'Europe – sans oublier, bien sûr, les vertus de l'arbre pour les nourritures de la mer, ou encore, de l'âme...

Geneviève Michon

Directrice de recherche à l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD), Geneviève Michon s'intéresse aux liens que tissent entre eux, depuis l'aube de l'humanité et partout dans le monde, les hommes et les arbres. Ethnobotaniste, elle a travaillé, en Asie, en Afrique et en Méditerranée sur les pratiques et les savoirs vernaculaires des agriculteurs en agroforesterie. En parallèle, elle a développé une approche artistique de l'arbre, reposant sur un travail photographique et pictural.

GOÛTER LE SENSIBLE, UNE APPROCHE DU PAYSAGE

Conférence de Gilles Clément, jardinier, paysagiste et philosophe

Samedi 14 septembre à 17h

Durée : 1h30

Goûter le paysage, c'est éveiller nos sens à sa compréhension. Il ne s'agit donc pas d'en faire une lecture intellectuelle en choisissant les mots savants du métier, mais bien de proposer une interprétation animale. L'on préfère dire "sensible", mais cela revient au même : il s'agit de s'immerger, et non se tenir à distance. C'est une invitation à l'éveil de tous les sens : la vue, en privilège, mais aussi l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût. Un jardin dans l'espace rural désigne le potager, le lieu de tous les "goûts"... Un paysage peut-il être perçu comme un jardin ?

Gilles Clément

Le Jardin en Mouvement, le Jardin planétaire et Le Tiers-Paysage sont les trois principaux concepts que développe Gilles Clément – agronome, paysagiste, botaniste, entomologiste – que l'on qualifiera ici de philosophe et jardinier du vivant. Gilles Clément est le créateur d'œuvres mondialement connues, telles que le Parc André-Citroën, les jardins de l'Arche de la Défense, les jardins de l'Abbaye de Valloire ou encore les jardins du domaine du Rayol.

Il est également l'auteur d'une vingtaine d'ouvrages, essais et romans, qui mettent en lumière la singularité de sa pensée et son approche, parmi lesquels *La Dernière*



© Éric Legret

pierre (Albin Michel, 1999), *Les Jardins planétaires* (J.-M. Place, 1999), *Thomas et le voyageur* (Albin Michel, 1997), *Les Libres jardins de Gilles Clément* (Le Chêne, 1997), *Le Jardin romantique de George Sand* (Albin Michel, 1995), *Éloge des vagabondes* (Nil éditions, 2002), *La Sagesse du jardinier* (L'œil neuf, 2004).

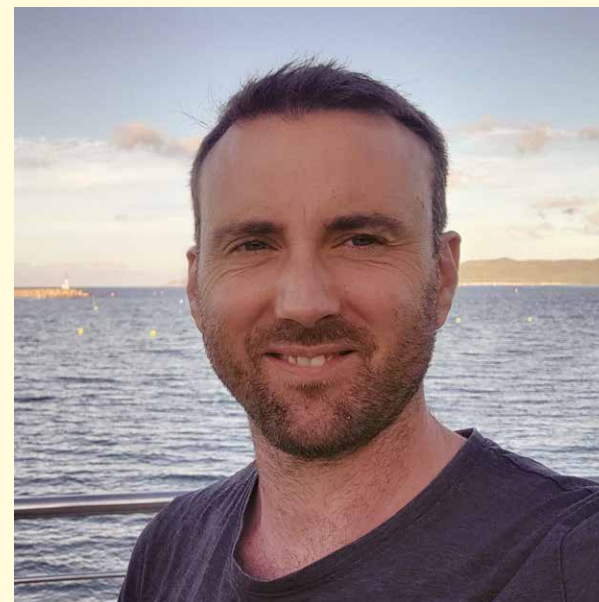
En 2019, à Lausanne, l'exposition itinérante « Toujours la vie invente » retrace avec justesse ses différentes réalisations et recherches.

ET SI ON POUVAIT CULTIVER L'EAU ?

Conférence de Samuel Bonvoisin, agronome et conférencier

Dimanche 15 septembre à 14h

Durée : 1h30



Depuis quelques années, les sécheresses se multiplient dans notre pays, et le mot d'ordre que l'on entend partout est « il faut s'adapter ». Lutter contre le gaspillage, protéger la ressource, sélectionner des semences résistantes au sec... D'accord ! Mais est-ce la seule voie, le seul levier que nous avons en notre possession pour développer notre résilience à l'échelle territoriale ? Et si nous pouvions faire beaucoup mieux, comme par exemple... Cultiver l'eau ?

Depuis 3,5 milliards d'années, la vie ne fait pas que s'adapter aux évolutions du climat. Elle modifie littéralement le climat, pour son propre bénéfice. Températures, composition de l'atmosphère, régime des vents, précipitations, quantité d'eau douce disponible... Comment le

vivant s'organise-t-il pour améliorer les conditions d'habitabilité de notre planète ? Et comment cela peut-il nous inspirer pour repenser notre manière d'être au monde en tant qu'humains ?

Samuel Bonvoisin

Ingénieur agronome de formation, Samuel Bonvoisin est spécialiste des Solutions Fondées sur la Nature, particulièrement dans les domaines de l'agriculture et de la gestion de l'eau. Il a cofondé en 2022 l'association *Pour Une Hydrologie Régénérative*, et vit actuellement dans la vallée de la Drôme.

COMMENT DÉMOCRATISER UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE ?

Deux modèles d'initiatives inspirantes en Région Sud-PACA

Dimanche 15 septembre à 17h

Durée : 2h

En partenariat avec le Parc Naturel Régional du Luberon. Table-ronde présentée et modérée par Lan Anh Vu Hong, membre des Greniers d'Abondance, avec Julie Rigaux, Eric Gauthier, Gilles Pérole.

La qualité de notre alimentation conditionne l'état de notre santé, mais aussi celle des écosystèmes. Dans un système alimentaire mondialisé qui a fait la démonstration de ses limites et déséquilibres, il est possible d'agir à l'échelle locale pour garantir une alimentation de qualité pour tous, en relation avec des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Plusieurs témoignages permettront d'illustrer des initiatives inspirantes à essayer sur nos territoires.

Julie Rigaux

Parc Naturel Régional du Luberon

Le PNR promeut le développement de l'alimentation méditerranéenne dans le cadre de son projet alimentaire de territoire (PAT). Consommer des produits locaux et biologiques, augmenter les protéines végétales (lentilles, pois-chiches) dans nos assiettes et manger moins de produits animaux tout en augmentant leur qualité pour soutenir les élevages extensifs sont des actes essentiels et urgents pour préserver notre santé et celle de notre environnement. De nombreuses études scientifiques attestent de la nécessité de revoir nos modèles de consommation pour limiter les impacts négatifs sur les ressources naturelles, la biodiversité, le climat et évidemment, notre santé.



Lan Anh Vu Hong

Les Greniers d'Abondance

Suite à une reconversion, Lan Anh Vu Hong s'est spécialisée dans la formation et l'accompagnement des associations et des entreprises vers une meilleure compréhension des enjeux climatiques, énergétiques et écologiques. Elle intervient également à l'université et travaille désormais sur le projet Territoires Fertiles en parallèle de son activité de formatrice. Elle est membre des Greniers d'Abondance depuis 2020.

Les Greniers d'Abondance est une association visant à étudier la vulnérabilité des systèmes alimentaires contemporains face aux bouleversements écologique, climatique et énergétique. Elle se donne pour objectif de sensibiliser les citoyen-ne-s et élu-e-s à cette problématique, de fournir des outils de diagnostic et d'intervention, et enfin de participer à la construction de politiques de résilience territoriale. L'association a publié le guide *Vers la résilience alimentaire – Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires*.



Gilles Pérole

Mairie de Mouans-Sartoux (06)

Gilles Pérole est adjoint au Maire de la ville de Mouans-Sartoux, en charge de l'éducation et de l'alimentation depuis 1995. Fervent défenseur de l'agriculture biologique et des politiques publiques de l'alimentation engagées pour la santé, l'environnement et le vivant, il porte sa vision au niveau national et international. Sa réussite dans la conduite du projet alimentaire de Mouans-Sartoux démontre qu'il est possible de permettre l'accès de tous à l'alimentation durable.

La ville de Mouans-Sartoux est aujourd'hui reconnue pour sa cantine 100% bio et 50% végétarienne, approvisionnée en légumes par sa régie municipale agricole depuis 2012. Pour changer l'alimentation des habitants, la commune crée, en 2016, la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable – MEAD – qui travaille à la reconquête agricole sur la commune et à l'éducation de tous les habitants à l'alimentation durable.



Éric Gauthier

Association Au Maquis (84)

Implantée à Lauris, dans le Vaucluse, **Au Maquis** développe des actions de sensibilisation à l'alimentation sur son territoire, avec le soutien de la commune et du Parc du Luberon.

Depuis 2012, l'association déploie ses projets au travers d'initiatives comme le Café Villageois à Lauris, la « Commune ferme » ou encore la cantine des solidarités. Plus récemment, elle a mis en place, avec des habitants, des élus et des professionnels, un projet de Cité Vivante de l'Alimentation visant à dynamiser le territoire sur les enjeux alimentaires. Reconquérir le foncier alimentaire, mener des actions pédagogiques auprès des grands et des petits, construire des solutions logistiques pour vitaliser l'alimentation de proximité et lutter pour plus de justice sociale et alimentaire sont autant d'actions au cœur du projet social de la Cité Vivante de l'Alimentation.

Balades et ateliers

CUISINER LE JARDIN-FORÊT

Ateliers récoltes, cuisine et dégustation animés par Claire Mauquié

Vendredi 13 septembre à 10h

Dimanche 15 septembre à 9h30

Durée : 5h

15 €, sur inscription

Limité à 10 participants

Cet atelier de cuisine reforestante sera l'occasion d'identifier et de partir à la cueillette de certaines ressources comestibles du Vallon, pour réaliser ensuite collectivement plusieurs recettes mettant en valeur sa diversité paysagère, nutritive et gustative : feuillages, fruits à coques, baies originales ou encore fleurs du jardin-forêt constitueront autant d'ingrédients ressources pour des recettes originales : smoothie vert, pesto d'arbre à salade, mousse fermentée de noix, pain d'épice à la farine de glands et boules énergétiques. Cet atelier se terminera par une dégustation des préparations sucrées et salées.



Claire Mauquié, déléguée et formatrice à la Forêt Gourmande

Marraine de l'association Cultures Vivaces, Claire Mauquié œuvre pour la promotion de jardins-forêts et pour l'autonomie alimentaire des territoires. Insatiable curieuse, gourmande invétérée aussi pétillante que ses boissons fermentées, elle aime créer des recettes originales, saines, et locales, à partir d'ingrédients oubliés ou encore méconnus !

VISITE-DÉCOUVERTE DU JARDIN DE CULTURES VIVACES

Avec Anthony Gramoso, maraîcher

Samedi 14 septembre à 15h30

Durée : 1h30

Au cours de cette visite, vous serez amenés à découvrir les grands principes du maraîchage sur sol vivant, une méthode de production qui valorise la vie et la structure du sol, ainsi que les techniques en faveur d'une terre fertile et dynamique, essentielles à une agriculture biologique durable.

Anthony Gramoso, maraîcher au Jardin des Iscles

Anthony Gramoso cultive des produits biologiques en appliquant ses connaissances en agroécologie, maraîchage sur sol



vivant (MSV) et agroforesterie. Après une reconversion professionnelle en 2020, il s'est formé aux pratiques d'agriculture durable visant à enrichir et préserver la biodiversité du sol.

© Lucien Migné

BALADE DU VALLON

Balade à la découverte des plantes sauvages et cultivées du Vallon, animée par Pauline Sauve et Claire Mauquié

Samedi 14 septembre

1^{ère} session à 10h

2^e session à 15h

Durée : 2h

Gratuite sur inscription

Limitée à 15 participants

La balade du Vallon est un parcours pédagogique conçu par l'équipe de Cultures Vivaces. Elle est co-animée par Claire Mauquié et Pauline Sauve, botaniste fidèle de l'association et cueilleuse de plantes sauvages. Entre jardin-forêt et sentier forestier, cette balade permet à chacun de comprendre les singularités de l'écosystème du vallon, d'identifier les plantes comestibles et médicinales, de découvrir leurs propriétés ainsi que les bonnes pratiques de la

cueillette. Chacun pourra, dans le même temps, se familiariser avec le concept de jardin-forêt, lequel s'impose aujourd'hui comme un mode de culture régénératif pour les écosystèmes et représente, à ce titre, une alternative intéressante au système alimentaire.

© Lucien Migné



Musique et conte

FINE EST LA FRONTIÈRE ENTRE LES MONDES

Spectacle conte et musique familial

Samedi 14 septembre à 14h

Durée : 1h

À partir de 7 ans

Sur la terre du Vallon, à la lisière de la forêt, entrez en famille dans ce spectacle de parole et de musique tout en vibration et souffle ! Des contes espiègles, mystérieux et poétiques se mêlent aux sonorités des flûtes kaval pour un voyage intemporel célébrant le vivant, où résonnent entraide, résistance et métamorphose.



© Françoise Gourichon

Isabelle Courroy – flûtes kaval

Première femme soliste des flûtes kaval, Isabelle Courroy déjoue les genres et se joue des esthétiques. Instrumentiste transfuge de la flûte traversière contemporaine, elle s'est spécialisée dans le jeu de cette flûte pastorale ancestrale jouée par les bergers d'Europe orientale et d'Anatolie. À partir de l'énergie viscérale du souffle, elle rassemble en un seul geste, intime et subtil, les dimensions à la fois archaïques et contemporaines de cette famille de fûtes dites obliques.



© Muriel Despiau

Claire Leray – conte

Claire Leray chemine depuis plus de 20 ans auprès du conte via la programmation de spectacles et la conception de projets, fondant notamment la salle de spectacles L'éolienne en 2009, lieu commun pour le conte et la musique au cœur de Marseille. Depuis quelques années, elle renoue avec sa propre parole au travers d'un univers enjoué et poétique, faisant la part belle au merveilleux, aux histoires de résilience et au lien sensible avec le vivant.



MAZHAR

JULIE LOBATO (chant, percussions, luth)
ET SARAH PROCISSI (oud, chœurs).

En partenariat avec le festival
Les Inattendus (Opus Neo) et l'Espace
Culturel de Chaillol (Hautes-Alpes)

Julie Lobato est chanteuse, percussionniste et joueuse de Lavta, le luth de Constantinople. Son travail se déploie autour des musiques traditionnelles de création, dans une esthétique mêlant la musique d'Asie Mineure et la culture ibérique dans laquelle elle a grandi. Elle aime travailler les entrelacs entre chant et rythme, avec poésie et lyrisme. Elle aime également raconter des histoires... Elle se produit avec plusieurs projets dont Mazhar, Rundinelle et Clameurs Acoustic trio.



© Alexandre Chevillard

Sarah Procissi est oudiste et compositrice basée à Marseille. Formée à l'école orientale, elle développe un jeu créatif et sensible qui regroupe musiques de Méditerranée et compositions personnelles. Elle se produit dans Mazhar – Musiques du Levant avec Julie Lobato, Clameurs avec JC Bournine et collabore régulièrement avec le spectacle vivant (danse, théâtre).

CONCERT DE MAZHAR – MUSIQUES DU LEVANT

Projection d'images du vidéaste Marc Samper

Samedi 14 septembre à 20h30

Durée : 1h15

Des tambours qui chantent sous les doigts, des rythmes-territoires avec leur manière particulière de couler. Une voix qui danse entre les notes comme le mouvement du danseur entre chaque pas, et les cordes d'un

luth qui résonnent dans le ventre du noyer de Gulhané. Ici les langues sont d'abord poésie, les chants témoignages d'humanité, et l'improvisation une chance de se laisser traverser par la beauté du monde.

FANTASIES MUSICALES ET POÉTIQUES AVEC MAZHAR

Dimanche 15 septembre à 16h

Durée : 45 minutes

À l'écoute du val éveillé et des arbres qui susurrent, Mazhar vous invite dans une valse sensible entre deux côteaux pour semer au creux du Vallon un peu de poésie sauvage. Dans le souffle d'une voix, le vrombissement des cordes d'un luth, le roulement d'un tambour, elles emprunteront aux oiseaux leur irrésistible talent de faire territoire par le chant.



L'Art au paysage

QUAND LES PAYSAGES ALIMENTAIRES DÉLAISSÉS S'ENFORESTENT

Exposition photographique de Geneviève Michon

Vernissage vendredi 13 septembre à 18h

En France, une grande partie des paysages forestiers contemporains correspondent à d'anciennes terres agricoles et pastorales abandonnées et reconquises par les arbres. Sur ces terres, les arbres étaient déjà nombreux : chênes et frênes têtards, châtaigniers, érables, cormiers, oliviers, peupliers, fruitiers, etc. représentaient autant d'arbres piliers d'une économie réellement agro-forestière.

Si l'on y regarde de plus près, ces nouvelles forêts portent encore les traces d'alliances passées avec les vies paysannes : trognes échevelées, poiriers et châtaigniers ensauvagés, murets de soutènement, silos et cabanes ruinés, chemins muletiers à peine perceptibles.



© Geneviève Michon

Avec son travail graphique et photographique, Geneviève Michon fait resurgir et dialoguer ces mémoires paysannes parvenues jusqu'à nous avec le souffle des arbres.

LE VALLON RÉVÉLÉ – ÉTAPE DE CREATION

Installation son et lumière réalisée par Alban de Tournadre – Cie L'Aubépine

Parcours nocturne

Vendredi 13 septembre à 21h30

«Viens marcher dans le noir avec moi. On devine la silhouette du chemin. Le sentier nous invite, les végétaux se laissent entrevoir, presque étincelants. Les branches sont découpées en clair-obscur au-dessus de nos têtes. Les feuilles palpitent. Marchons à pas feutrés. Tendons l'oreille. Ça frémit dans la nuit, ça vibre, ça tremble. La nuit est là. Soyons discrets, soyons attentifs. Profitons de ces quelques minutes, une petite danse avec la nuit, une traversée de cette petite forêt, de ce petit bois, une traversée mystérieuse du vallon révélé.»



Alban de Tournadre – Cie l'Aubépine

Artiste pluridisciplinaire, à la croisée des arts plastiques, du sonore et du spectacle vivant, Alban de Tournadre déploie ses travaux dans des lieux non-dédiés, souvent en milieu rural, et portent une grande attention aux personnes et leurs singularités.

Dans le prolongement de sa résidence d'écriture à Charembieu en mars 2024, Alban de Tournadre nous propose ici une étape de travail en explorant la notion de cheminement. À travers une installation lumineuse et sonore, l'artiste expérimente les procédés qu'il mettra en œuvre pour sa création 2025.

Intitulée «Le petit monde», cette nouvelle pièce sera l'occasion de partager les joies sensorielles que l'on éprouve au potager tout en se laissant guider par les mots,



les phénomènes sonores, les sensations, ou encore, par les formes bruisantes du jardin...

Ciné-débat

LA THÉORIE DU BOXEUR

L'agriculture face au défi climatique

Film documentaire de Nathanaël Coste
(France, 2023, 98 minutes)

Dimanche 15 septembre à 20h

En partenariat avec Agribio04.
Projection suivie d'un débat avec :

- Mégane Vechambre, Agribio 04
- Lan Anh Vu Hong, Les Greniers de l'Abondance,
- Samuel Bonvoisin, Pour une hydrologie régénérative

Le réalisateur Nathanaël Coste a mené une enquête pendant trois ans auprès d'agriculteurs et agricultrices bio et conventionnels de la vallée de la Drôme pour comprendre comment ces derniers font face au dérèglement climatique. Dans son film, il nous invite à réfléchir à l'adaptation de nos pratiques agricoles et alimentaires, au partage de l'eau, à la place de la viande dans nos assiettes ainsi qu'à la préservation des sols et de la biodiversité.



Jeune public

Cette année, Cultures Vivaces propose une programmation dédiée au jeune public, assurée par quatre médiateurs scientifiques et culturels.

ESPACE JEUX ET LECTURE

En accès libre, à partir de 3 ans

Samedi 14 et dimanche 15 septembre, de 14h à 19h

ATELIER «EMPREINTES VÉGÉTALES»

Samedi 14 septembre à 15h

Durée : 2h

À partir de 6 ans

Limité à 15 participants

À l'image des animaux qui laissent leurs empreintes, comment pouvons-nous garder trace des plantes qui nous entourent ? Cet atelier explore une méthode de réalisation d'empreintes végétales des plantes du Vallon. Chaque participant repartira avec sa création.

BALADE À LA DÉCOUVERTE DES POLLINISATEURS

Samedi 14 septembre à 17h

Durée : 2h

À partir de 6 ans

Limité à 12 participants

La Balade du Vallonnet est un parcours pédagogique et interactif qui met en lumière les liens entre les insectes et les fruits que l'on mange. À quoi servent les fleurs ? Qu'est-ce que le pollen ? Qu'est-ce que la pollinisation ? Nous découvrirons qu'il existe une grande diversité d'abeilles et que leur rôle ne se limite pas à fabriquer du miel ! Dans le potager et sur le chemin de la forêt, avec la loupe et le filet, nous irons à la rencontre de ce monde minuscule.

ATELIER «L'HERBIER IMAGINAIRE DU VALLON»

Dimanche 15 septembre

1^{ère} session à 15h

2^e session à 16h

Durée : 1h

À partir de 4 ans

Limité à 12 participants

Mets ta casquette d'explorateur et pars à la découverte de nouvelles espèces de plantes ! Après avoir observé à la loupe tous les organes des plantes, saisis ton crayon de papier, explore le Vallon et son potager pour créer une fleur, une liane ou un arbre. Mais attention, découvrir une espèce ne suffit pas ! Comme les explorateurs, il te faudra lui donner un nom scientifique et la déposer dans l'herbier imaginaire du Vallon...

ATELIER «ENCRES VÉGÉTALES»

Dimanche 15 septembre à 17h

Durée : 2h

À partir de 8 ans

Limité à 15 participants

Après une cueillette de plantes du Vallon, les enfants fabriqueront des encres végétales qu'ils utiliseront pour dessiner des éléments d'un paysage réel ou imaginaire. Une façon de tisser un lien sensible et poétique avec la flore des lieux.

ANIMATIONS SUR L'ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE AVEC LE PARC DU LUBERON

Samedi 14 septembre à partir de 15h

Dimanche 15 septembre à partir de 14h

Pars à la découverte visuelle et tactile des aliments composant l'alimentation méditerranéenne : les céréales, les légumes secs et toutes les productions que l'on retrouve autour de chez nous !



Gastronomie et convivialité

Tous les repas proposés pendant le festival sont végétariens, ultra-locaux, de saison et conçus par la cheffe Alexandra Tikhomiroff. La tisane du Vallon est servie gratuitement et à volonté à la buvette.



L'ASSIETTE DU VALLON – PLAT UNIQUE

Adulte : 12 € / Enfant : 6 €

Vendredi 13 et dimanche 15 septembre
à partir de 19h

BANQUET DES VIVANTS – REPAS FESTIF SUR RESERVATION

Adulte : 18 € / Enfant : 10 €

Samedi 14 septembre à 19h

En partenariat avec Au Maquis et le Parc du Luberon.

Colorée, condimentée, végétale, la cuisine d'Alexandra Tikhomiroff se façonne autour des saisons, des produits bruts et des



épices. Elle s'inspire de ses voyages et des paysages pour composer des assiettes où les fruits et les légumes s'accordent entre eux et où les produits bruts, les fleurs et les aromates se rencontrent avec finesse et générosité.

Les exposants du Vallon

LIBRAIRIE LA CARLINE

La Carline est une librairie générale et indépendante, implantée au cœur de Forcalquier depuis plus de 40 ans. Elle propose une offre assez large en littérature et sciences humaines, et un espace entièrement dédié à la bande dessinée et à la littérature de jeunesse. La librairie dispose également d'une sélection de cd, jeux de société, loisirs créatifs. La librairie est ouverte toute l'année, participe à la vie locale et organise des animations ayant à cœur de faire de la lecture un moment d'échange et de partage.

LE JARDIN DES ISCLES, MARAICHAGE SUR SOL VIVANT

Anthony Gramoso est maraîcher au Jardin des Iscles à Forcalquier, où il cultive des fruits et légumes biologiques en appliquant ses connaissances en agroécologie, en maraîchage sur sol vivant (MSV) et en agroforesterie. Après une reconversion professionnelle en 2020, il s'est formé aux pratiques d'agriculture durable visant à enrichir et préserver la biodiversité du sol. Il proposera sur son stand ses légumes de rentrée et partagera avec enthousiasme son expérience de maraîcher, ses meilleures recettes et sa passion pour le sol vivant.

TUTTI FRUTTI, PÉPINIÈRE

Edouard Allasseur collectionne et sélectionne des fruitiers rares depuis plus de 20 ans à la Tour d'Aigues, dans le Vaucluse. Il a créé sa pépinière Tutti Frutti pour diffuser et partager les variétés qu'il

a sélectionnées sur différents critères : leurs qualités gustatives, leur productivité, leur capacité d'adaptation à nos climats, et bien sûr, leur résistance aux maladies et ravageurs. Sa collection regorge d'arbres qui produisent des fruits que vous ne trouverez pas chez votre primeur : murier, jujubier, amélanchier, chêne à gland doux, grenadier, argousier. La production de la pépinière est artisanale et se limite à de petites quantités pour chaque variété. Pour cette raison, Edouard effectue la vente des fruitiers en pot sur quelques foires et pour quelques habitués sur rendez-vous à la pépinière. Profitez de sa présence dans le Vallon pour en savoir plus sur ses sélections et vous procurer un fruitier atypique que vous ne trouverez pas ailleurs.

MAISON DES SEMENCES PAYSANNES DES HAUTES-ALPES

Uniquement le samedi 14 septembre

L'association Graine des Montagnes – Maison des Semences Paysannes des Hautes-Alpes, située à Guillemestre, réunit paysans et jardiniers pour défendre les semences paysannes et leur libre circulation. Parce que la biodiversité se cultive, l'association engage des actions pour produire, échanger et conserver les semences paysannes. Elle transmet des savoirs et des savoir-faire en sensibilisant les publics.

Retrouvez l'équipe de l'association pour mieux comprendre les enjeux des semences paysannes mais également pour vous procurer des semences d'anciennes variétés originales et adaptées à nos climats.

Cultures Vivaces

Créée en 2021 à Forcalquier, l'association Cultures Vivaces se donne pour mission d'expérimenter et de partager des projets innovants au croisement d'enjeux écologiques, agricoles, culturels et artistiques.

En prenant ancrage sur l'observation et la connaissance au fil des saisons d'un paysage donné, le Vallon, Cultures Vivaces déploie des projets qui font entrer en résonance ces enjeux et mettent ainsi en pratique une approche transversale de la transition agroécologique. Elle s'attache à sensibiliser tous les habitants du territoire à l'écologie dans une logique inclusive, visant à favoriser le croisement des publics sur ces thématiques.

Pour cela, l'association organise des événements et activités in situ mêlant une approche sensible et pratique de

l'environnement (ateliers au jardin, balades pédagogiques en forêt) à des propositions artistiques (spectacle vivant, installations, projections cinéma en pleine nature) et scientifiques (conférences, débats).

Ces activités sont envisagées comme des occasions de créer des espaces d'échanges, de rencontres et de réflexion collective entre les habitants de tous horizons. À travers elles, l'association aspire à fédérer, autant qu'à donner voix aux acteurs de la société civile issus des mondes agricole et culturel, dans l'objectif de favoriser le développement d'une conscience citoyenne transversale des enjeux écologiques.

Développer une attention et un lien sensible au vivant

A travers l'observation, la pratique et la connaissance scientifique du paysage (ateliers, balades).

Soutenir un modèle agricole et alimentaire alternatif

en valorisant le Jardin-Forêt du Vallon comme espace démonstrateur et pédagogique.



Activer des synergies territoriales

en favorisant les croisements entre les habitants, les acteurs de la société civile, des mondes agricole et culturel.

Eveiller aux défis écologiques

par le biais de propositions culturelles, artistiques et scientifiques *in situ*.

© Lucien Migné



Billetterie

Billetterie en ligne et sur place.

Réservations :

www.culturesvivaces.fr

culturesvivaces@gmail.com

Adhésion de 5 € à l'association et participation libre et consciente à la journée. Tarif conseillé : 10 €



Infos pratiques

Adresse du site : Vallon de Charembéau, chemin du Milieu, 04300 Forcalquier

Point GPS : 43°56'35.5"N 5°48'25.5"E

Parking dédié au festival, places limitées, pensez à covoiturer. Une boisson offerte pour tous les festivaliers en mobilité douce.

Événement en pleine nature : pour plus de confort, pensez à vous équiper d'un plaid, de chaussures fermées et de vêtements chauds.

Partenariats

Cette 3^e édition du festival Jusqu'au vallon est réalisée en partenariat avec l'hôtel Charembéau, le Parc Naturel Régional du Luberon, le Festival Les Inattendus, l'Espace culturel de Chaillol, l'association Au Maquis, Agribio 04 et avec le soutien du Jardin des Iscles, de la librairie la Carline, Tutti Frutti, la boulangerie La Source, et la Maison des Semences Paysannes des Hautes Alpes.

Cultures Vivaces bénéficie du soutien de la Communauté de communes de Forcalquier-Lure, du Conseil Départemental des Alpes-de-Haute-Provence et de la DREAL Sud-PACA.

Cultures Vivaces remercie les nombreux bénévoles impliqués pour cette 3^e édition du Festival et tout au long de l'année.

Cultures Vivaces remercie les mécènes qui soutiennent le développement de ses projets.

