



LAGNES
Vaucluse

Fête de l'Olivier

et des Moulins
à huile d'olive
de Vaucluse

Dimanche
24 Mai 2015
Pentecôte



www.lagnes.fr

Une journée autour des oliviers, de l'huile d'olive : accès libre parking gratuit

Le Marché et ses animations

• 9h. à 18 heures

«Marché des Saveurs et de l'Artisanat d'Art».

60 exposants : peinture, sculpture, ferronnerie, poterie,... gastronomie entourent les moulins à huile de Vaucluse. Ces ateliers artisanaux, extraient l'huile des olives en novembre et décembre. Les olives sont issues principalement de leur proche zone géographique. La variété dominante Aglandau offre aux huiles de Vaucluse des intensités aromatiques remarquables. La très modeste récolte 2014 rend les ateliers discrets. Il sera néanmoins possible d'en déguster quelques-unes.

Rue principale.

Parmi les stands

«Le gros carré de Lagnes». Ce poivron d'origine locale tente son renouveau avec l'appui de la population villageoise.

«Les tourneurs sur bois» unis autour de la « Tour d'Octavis » sont des amateurs du travail du bois. En ce jour ils abordent toutes les méthodes de tournages du bois ainsi que les techniques artistiques.

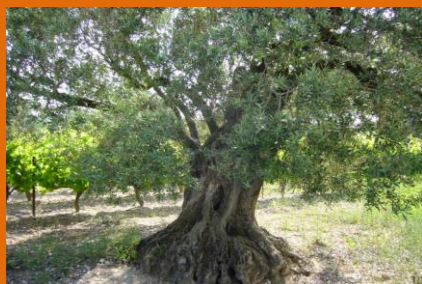


Huile d'olive de France

Depuis juillet 2009 la mention d'origine de l'huile d'olive est redevenue obligatoire. Lentement les vendeurs d'huiles d'olive affichent la provenance. Sur les marchés de Provence, il est régulier que derrière une mention « CE » portée en lettres minuscules, de faux discours sur l'origine soient tenus.

L'origine France est réservée aux olives produites en France dont l'huile a été extraite par les moulins de France.

Carte des moulins de Vaucluse et du Grand Avignon



Animations des rues



◆ Notes musicales avec la Tit'fanfare

Cinq artistes voyageurs, animés par la même envie d'aller vers les gens et de faire partager les sonorités du monde.

Leur nouvel album, sorti en juin 2013, Menzel'B, mélange des influences orientales, indiennes, des sons d'Afrique, d'Europe de l'Est et même des rumbas d'Amérique Latine... Diversité d'influences et de rythmes, La Tit'fanfare tourbillonne d'un horizon à l'autre, festive, poétique, et toujours conviviale. Cette invitation aux voyages est à voir, à écouter et à danser.

◆ Déambulation en costumes

Les Contadins et les ânes bâtés des Sabots de Provence promènent au gré des rues.

◆ «L'atelier de Grand Père».

Place de la Fontaine.

Reconnu meilleur Ouvrier de France, Monsieur Morin a construit un atelier mobile. Il est animé de serrureries et de mécaniques générales. Il reproduit en miniature ces activités à l'époque des années 1950.



Les expositions

◆ Le concours photos des élèves de l'école communale.

Place de la Fontaine.

Deux classes CE2 + CM1 après avoir travaillé avec le club photo de Lagnes exposent 80 photos sur le thème de la récolte et de la taille de l'olivier. Le public est convié à voter pour titrer deux élèves de chaque classe. Les écoliers vendent aux côtés de l'urne des jus de fruits au profit de l'école.



◆ Club photo de LAGNES.

Four banal.

Les membres du club reconduisent l'exposition sur la campagne de trituration « Huile d'olive : pression extraction ». De nouvelles vues renforcent l'exposition.



◆ Travaux en patchwork par «Les chemins du patch».

Eglise paroissiale.

Les travaux de l'année sont exposés avec pour thème «Oliviers et tissus : créations». Dans le même temps des démonstrations de travaux d'aiguilles sont réalisées.



◆ Dessins et peintures par l'Académie de dessins de Lagnes.

Le vieux du lavoir

Les élèves des cours d'aquarelles exposent leurs créations. Découverte de la technique d'aquarelles en démonstrations.

◆ L'olivier.

Bibliothèque municipale

36 panneaux, 30 livres, album photos, recueil de copies de timbres composent cette exposition qui éveillera la curiosité des passionnés. Elle débutera 15 jours auparavant.



Les rendez-vous de la journée



• 10h.

◆ Comment protéger les oliviers

Quand on est un jardinier, un non professionnel ?

Cœl de paon, teigne et mouche sont les principaux ennemis de l'olivier. Pour chacun, des méthodes de protection accessibles aux non professionnels existent. Ce rendez-vous permettra de les présenter.

Intervention d'Isabelle CASAMAYOU.

Salle Jean LEBRE.

• 10h.

◆ Le conservatoire des Vieux Vergers

L'association a pour but de **sauvegarder** et de **valoriser** le patrimoine fruitier local, **richesse biologique** et véritable **identité rurale, culturelle et économique**.

Présentation en continu de l'action entreprise sur le conservatoire.
(1h 30)-*Hall de la Mairie.*

• 10h. et 15h 30

◆ Découvertes pédestres

Un labyrinthe de ruelles découpe le vieux village, un théâtre de verdure accueille des spectacles, le village de Lagnes a son histoire.

Jean Pierre LEROUX, élu communal conduira ces découvertes d'1 heure chacune.

Départ place de la fontaine.

• 10h. et 16h.

◆ Démonstrations de taille de l'olivier

La période, la méthode, les objectifs, les erreurs à ne pas commettre seront présentés par 2 oléiculteurs.

Matin : Robert UFFREN. Après-midi : Eric MATHIEU.

Parcelle à 200 mètres, *suivre le fléchage à partir de la mairie.*

• 10h. et 16h.

◆ Exposés sur « le gros carré de Lagnes ». (Durée 30mn)

Sur le projet de réhabilitation il convient d'indiquer que cette variété, endémique de notre village, obtenue grâce au savoir-faire des agriculteurs de notre terroir, a réussi à conquérir le marché national pour lequel il était expédié plusieurs dizaines de tonnes par jour, (entre 1900 et 1970) en direction des meilleurs restaurants de Paris, Perpignan et Nice, mais également en Allemagne.

Stand sur le marché.

• 10h 30

◆ Inauguration de la fête de l'olivier

La Confrérie de l'ail de Piolenc apporte l'ail nouveau.

Départ place de la Fontaine.

• 11h.

◆ Intronisation par la Confrérie de l'Ail

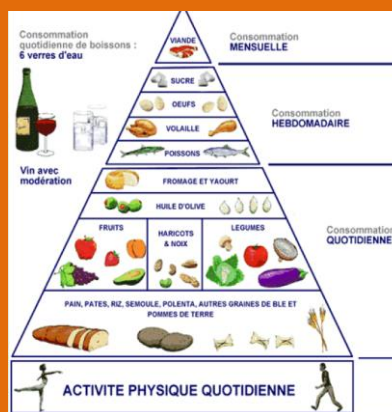
Parvis de la Mairie.

• 11h. 30

◆ Concours d'aioli

12 candidats sont attendus. Les écoliers de Lagnes participent. Les **Maîtres Cuisiniers de France (MCF)** pilotent ce concours et jugent les différents bols d'aioli. Ces aiolis sont composés d'huile extraite par le moulin « du Comtat » (Caromb). L'ail nouveau de Piolenc est pilé.

Place de la Mairie.



• 12h 30

◆ Apéritif

Le public déguste les bols d'ailolis réalisés pendant le concours. L'huile du moulin «du Comtat» de Caromb dans le Ventoux est l'ingrédient essentiel. Cet apéritif est accompagné de vins de la cave des « Saint Marc».

Place de la Mairie.

• 13h. Le Grand Aïoli (page suivante).

• 15h 30 Découvertes pédestres (ci-dessus).

• 16h. Démonstrations de taille de l'olivier (ci-dessus).

• 16h. Exposés «gros carré de Lagnes» (ci-dessus).

• 15h 30

◆ Conférence sur l'alimentation

Organisée par la mutualité française régionale.

Le rôle de l'alimentation sur le diabète, l'incidence de l'activité physique sur la santé. Interventions d'Odile DELATRE pharmacienne à LAGNES et de Stéphanie SATGER enseignante en pharmacie.

Salle Jean LEBRE

• 17h.

◆ Démonstrations d'application des argiles blanches

Pour lutter contre les attaques de mouches. Usage biologique pour les non professionnels. Avec la participation de Patricia BLANC Agri synergie. Parcelle à 200 mètres, suivre le fléchage à partir de la mairie.

Le Grand Aïoli

• 13h. Repas servi à la salle des fêtes et si nécessaire sous chapiteau en complément.

*Morue, œuf, escargots, bulots,
Carottes, choux fleur, pommes de terre, haricots verts
Et sa sauce Aïoli à l'huile d'olive extraite par le
Moulin « DU COMTAT » de Caromb.*

*Duo de fromages
Et son bouquet de verdure.*

*Nougat glacé au coulis de fruits rouges
Et son bijou de Nice.*

*Vins blancs et rouges
AOP Ventoux de la cave Saint Marc de Caromb.*

Café

Repas préparé par : « DUPAS Traiteur » : coût 25 €

Date limite d'inscription jeudi 21 mai 2015

Modalités d'inscription :

Règlement par chèque à l'ordre du :

Groupeement des Oléiculteurs de Vaucluse

Sur place en mairie de Lagnes :

Lundi et jeudi 8h à 12h et 13h 30 à 18h- Mardi 8h à 12h fermé l'après-midi
Mercredi 8h à 12h et 13h 30 à 17h 30- Vendredi 13h 30 à 18h fermé le matin

Par courrier ou sur place au siège du Groupeement :

Maison des Agriculteurs

62 avenue Augustin Bouscarle-84300 Cavaillon

Tél : 04 90 78 21 61 - e-mail : civam84@wanadoo.fr

9h à 12h 30 et 13h 30 à 17h (fermé le mercredi après-midi).

Un coupon repas est remis en échange du règlement. Il donne accès à la salle ou au chapiteau. Veillez à ne pas l'oublier. Les annulations 3 jours avant la manifestation ne pourront être remboursées.

Avec le concours financier et les partenaires :



Le Comité de Promotion des Produits Agricoles de Vaucluse

En ce jour du mois de Mai 2015 « Pentecôte », le moulin « du Comtat » de Caromb dans le Ventoux est à l'honneur et fournira l'huile dont la typicité est « fruité intense » qualifié aussi de « fruité vert ».

Lagnes,

Commune de Provence, située dans le département du Vaucluse en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, sur la pointe Sud-Ouest des Monts de Vaucluse, aux portes du Parc naturel régional du Luberon.

Destination pleine nature reconnue « Station verte ». Le village de 1700 habitants se tient posé en étage au pied du rocher du Piei. Ici le regard s'éloigne jusqu'au proche Luberon et vers les Alpilles. Lagnes, village aux ruelles étroites bordées de maisons anciennes offre d'agréables promenades.



Plan d'accès

On y accède depuis la RN 100 par le CD 99 ou par le CD 186.

Au nord, une route sinueuse, la "route touristique de Gordes", route départementale 100a.

Lagnes est à 7 km de L'Isle-sur-la-Sorgue et à 28 km d'Avignon.

La gare TGV la plus proche est la gare d'Avignon TGV. La commune est desservie par les sorties de l'autoroute A7 à Avignon sud ou Cavaillon.



Pour tout renseignement contacter :

Groupeement des Oléiculteurs de Vaucluse- Maison des Agriculteurs

Maison des Agriculteurs 62 avenue Augustin Bouscarle- 84300 CAVAILLON

Tél 04.90.78.21.61- fax : 04.90.71.56.10- email : civam84@wanadoo.fr