

## TOP MODÈLE ?

Nos races et variétés locales portent en elles les fibres du territoire...

Tels les basiques d'une garde-robe, elles ont longtemps fait partie des collections rurales et urbaines. La mode était alors à la rusticité, et le patrimoine vivant local était encore ce qui seyait le mieux à nos fermes et nos paysans.

Mais sur la place des tendances, l'uniformisation s'est progressivement imposée, et les silhouettes rentabilité et productivisme sont devenues en vogue...

Par conviction ou par éducation, quelques visionnaires n'ont pour autant pas remis les races et variétés locales au placard, préservant ainsi sans le savoir une collection variée de modèles aussi uniques que modulables. Plus rustiques que tendance, plus simples que sophistiqués, plus adaptés qu'ajustés... des modèles intemporels...

Une collection que vous pourrez découvrir à l'occasion des Journées du patrimoine vivant.

Une créatrice célèbre aimait à dire que "Pour être irremplaçable, il faut être différent(e)"... A méditer !



05 49 76 91 34 • [www.cregene.org](http://www.cregene.org)

## SHOW ROOM

LA COLLECTION "ELITE BIODIVERSITÉ" S'EXPOSE AU LYCÉE HÔTELIER

› samedi et dimanche de 10h à 18h

### ANIMAUX ET VÉGÉTAUX



**Les races et variétés du cregene :** Traits poitevins, Baudets du Poitou, Mules poitevines, Vaches maraîchines, Chèvres poitevines, Oies grises du Marais poitevin, Oies blanches du Poitou, Poules de Marans, Poules de Barbezieux, Poules pictaves, Lapins chèvre, angélique Niort-Marais poitevin, variétés anciennes de pommes et poires, légumes et céréales de pays... Découvrez la ferme picto-charentaise.

### PRODUITS

**Expo vente de produits locaux et animaux vivants :** fromages de chèvre poitevine, angélique sous toutes ses formes, pommes et poires, veau maraîchin, mais aussi lapins et poules pour démarrer un poulailler... Emportez un peu de notre biodiversité domestique locale à la maison !

### PARTENAIRES

**Les partenaires et institutions en lien avec la biodiversité :** Les Croqueurs de pommes, Graines de troc, l'Oignon le St Turjan, Parc naturel régional du Marais poitevin, réseau RENET...

### ANIMATIONS

**Jeux et animations diverses pour tous :** jeux en bois, ateliers créatifs, démonstrations d'attelage... des animations pour découvrir la biodiversité domestique locale et l'environnement et comprendre les enjeux de leur sauvegarde et de leur protection.

## CASTING



Les races et variétés locales poitevines sont : le Trait poitevin, le Baudet du Poitou, la Mule poitevine, la Vache maraîchine, la Chèvre poitevine, l'Oie grise du Marais poitevin, l'Oie blanche du Poitou, la Poule de Marans, la Poule de Barbezieux, la Poule pictave, le Lapin chèvre, l'angélique Niort-Marais poitevin, les variétés anciennes de pommes et poires, les légumes et céréales de pays.

## DIRECTEUR DE CASTING

Le CREGENE (Conservatoire des REssources GENEtiques du centre ouest atlantique) fédère l'ensemble des associations de sauvegarde des races et variétés locales. Il assure un appui scientifique et technique, et les soutient dans leurs actions de conservation et de valorisation.



Tous les 2 ans le CREGENE organise les Journées du patrimoine vivant pour valoriser et promouvoir la biodiversité domestique locale: un rendez-vous désormais incontournable, un moment privilégié pour l'ensemble du réseau, une invitation à la convivialité et la découverte pour le grand public.

## SCÈNES & SCÉNOGRAPHIE

- › Centre-ville et lycée hôtelier (1 avenue des Minimes)
- › Réseau CREGENE, lycée hôtelier, ville de La Rochelle

## ESPACE VIP

NOS RACES & VARIÉTÉS LOCALES SONT CREGENIALES

› samedi & dimanche, lycée hôtelier, de 11h à 18h

### DÉBATS, DISCUSSIONS, CONFÉRENCES

Éleveurs, producteurs, animateurs, scientifiques et passionnés présentent et expliquent les nouvelles tendances de l'agriculture.

**samedi à 11h** - "La biodiversité, c'est quoi ?" avec Léopold Denonfoux

**samedi à 15h** - "Le pâturage urbain, c'est possible" avec Les bergers de la Loire.

**dimanche à 14h** - "L'huître sauvage : un pari pour le futur" avec Jacques Baron, ostréiculteur.

**dimanche à 15h** - "La diversité génétique gage de qualité alimentaire ?" avec Marc Dufumier, agronome et enseignant chercheur.

**samedi & dimanche, au gré du vent et des rencontres** - "Le lapin chèvre de M. Pavie", "Les fruits moches et méchants", "Quand on s'installe en races locales", "Le bonheur est dans le pré", "Réchauffement climatique : si t'as froid, mets ton baudet !"...

### SPECTACLE ÉQUESTRE



**samedi à 18h, 5€, réservations au 05 49 76 91 34** - Duo clownesque avec *Le cirque du gamin*, et *Mélanie Goemaere* et ses *Traits poitevins*. Spectacle tout public.

### EXPOSITION



**samedi & dimanche toute la journée** - "Des races, des Hommes, un territoire" : photos, carnets, objets personnels, films d'archives... une exposition témoignage sur ces Hommes qui, sans le savoir vraiment, ont sauvé notre biodiversité locale.

## DÉFILÉ DES RACES

LES RACES ET VARIÉTÉS DÉFILENT EN CENTRE VILLE

› samedi de 9h à 18h

### COLLECTION NOMADE



**samedi de 9h à 13h : place de Verdun - rue Gargoulean - place du marché :** Attelés ou bâtés, chèvres et baudets se font coursiers d'un jour pour porter vos sacs et cabas de la place du marché à la place de Verdun, en passant par la rue Gargoulean.

### COLLECTION URBAINE



**samedi de 11h à 18h (2€) :** Arpentez le Vieux port et les rues du centre-ville, avec élégance et sérénité, à bord des attelages de Traits poitevins, Mules poitevines et Baudets du Poitou.

**circuit vieux port :** départ quai de La Georgette (angle quai du Gabut)  
**circuit centre ville :** départ place de Verdun

### COLLECTION LOISIRS

**lycée hôtelier - samedi et dimanche :** Traits poitevins montés, Baudets du Poitou et Chèvres poitevine attelées, Vaches et boeufs maraîchins liés... les aptitudes de nos races locales sauront vous séduire !

### COLLECTION UTILITAIRE



**lycée hôtelier - samedi et dimanche :** nettoyage et entretien d'espaces, collecte de déchets, arrosage, ramassage de cartons... la traction animale expliquée, avec outils modernes et témoignages.

## RESTAURANT

LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE LOCALE A BON GOÛT

› samedi et dimanche, lycée hôtelier, de 11h à 17h

### REPAS

- **Cognito** -  
(cocktail à base d'angélique)  
ou jus de pomme

**samedi midi & dimanche midi**

**15€ - réservation**  
au 05 46 44 90 42

- **salade gourmande** -  
(angélique émincée, pommes  
sauce au fromage blanc maraîchin)

- **tajine de veau maraîchin à la graine d'angélique** et légumes de saison -

- **samosa au fromage de chèvre poitevine** -

- **fruits du verger en aumônière** -

### DÉGUSTATIONS

**samedi & dimanche toute la journée** - Fromage de chèvre poitevine, veau maraîchin, angélique confite ou nappée de chocolat... les éleveurs et producteurs vous font découvrir les produits issus des races et variétés locales.

### ATELIERS ET DEFIS CULINAIRES



**samedi & dimanche toute la journée** - Les élèves du lycée hôtelier subliment les produits issus des races et variétés locales, avec des recettes simples et savoureuses à reproduire à la maison !

### BUVETTE ET PETITE RESTAURATION

**samedi & dimanche toute la journée**