



VENDREDI 6 OCTOBRE :

9 h à 11 h et 14 h à 16 h :

Ateliers pédagogiques avec des classes de CM1 - CM2 des établissements scolaires de la ville. Avec la participation des apiculteurs de Lozère.
Espace Evènement Georges Frêche

16 h 30 - 18 h :

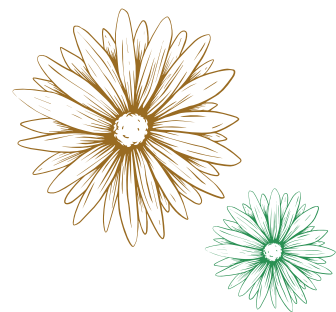
Atelier de cuisine par les enseignants et élèves de la section hôtelière du Lycée Emile Peytavin.
Place Chaptal

18 h :

Dégustation des compositions salées confectionnées lors de l'atelier autour de boissons préparées par les élèves.
Place Chaptal

20 h :

Bodega : concert et buvette
Antirouille - Place du Foirail
Organisée par Labo'Art



SAMEDI 7 OCTOBRE :

8 h - Départ Office de Tourisme - Place du Foirail.

Pour cueillette de champignons dans les bois de Charpal :
Accompagné par deux mycologues et les bénévoles du Comité des Fêtes.
Retour vers 11h.

Inscription OTI : 04 66 94 00 23. Tarif : 6€ (*sac et couteau*)

de 9 h à 17 h : Animations et ateliers - Halle au Blé - Chapelle des Pénitents

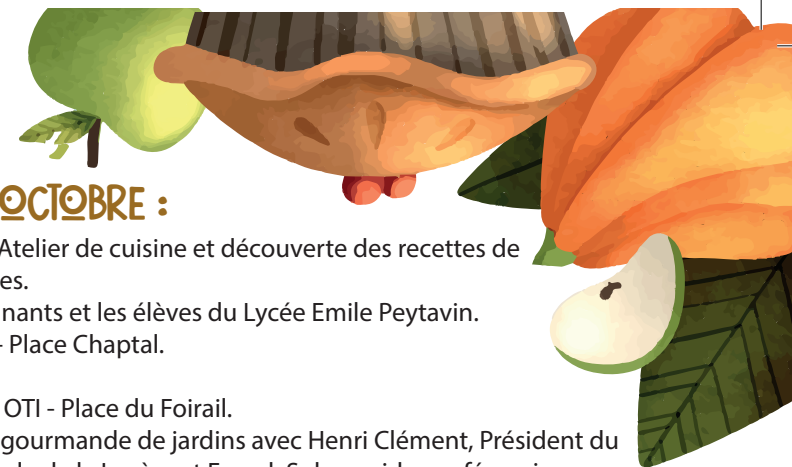
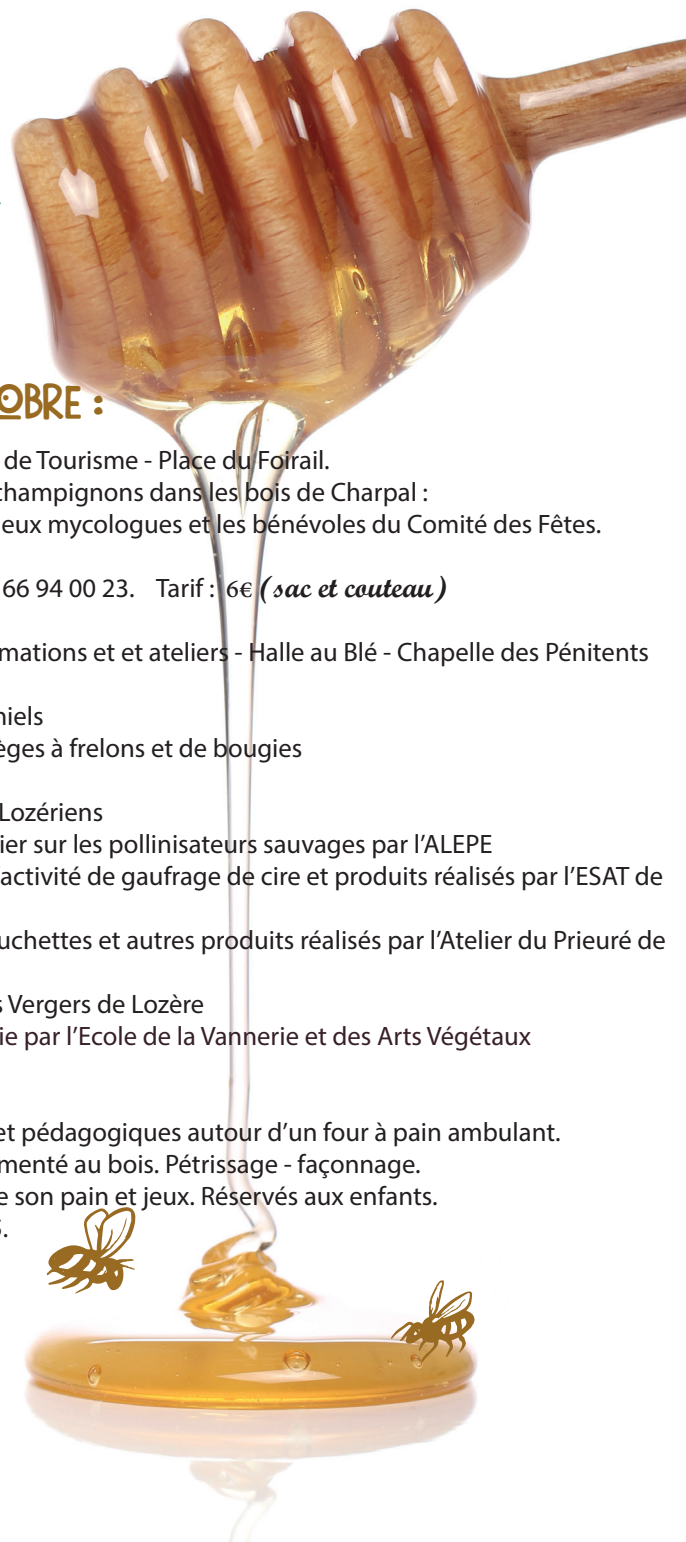
- Ruche en verre
- Dégustation de miels
- Fabrication de pièges à frelons et de bougies
- Quiz

par les apiculteurs Lozériens

- Exposition et atelier sur les pollinisateurs sauvages par l'ALEPE
- Présentation de l'activité de gaufage de cire et produits réalisés par l'ESAT de la Colagne
- Présentation de ruchettes et autres produits réalisés par l'Atelier du Prieuré de Laval Atger
- Bouturage par les Vergers de Lozère
- Atelier de vannerie par l'Ecole de la Vannerie et des Arts Végétaux

de 9 h à 16 h :

Activités ludiques et pédagogiques autour d'un four à pain ambul.
« Fourn'ambul » alimenté au bois. Pétrissage - façonnage.
Personnalisation de son pain et jeux. Réservés aux enfants.
En 2 groupes de 25.



SAMEDI 7 OCTOBRE :

10 h à 12 h : Atelier de cuisine et découverte des recettes de mets préparés.

Par les enseignants et les élèves du Lycée Emile Peytavin.
Dégustation - Place Chaptal.

15 h : Départ OTI - Place du Foirail.

Visite guidée gourmande de jardins avec Henri Clément, Président du Syndicat Apicole de la Lozère et Franck Soler, guide conférencier.
La visite vous conduira dans la cour du Musée du Gévaudan pour finir autour d'une dégustation de produits locaux.

18 h : L'Incontournable omelette !

Dégustation de l'omelette géante aux cèpes, préparée par le Comité des Fêtes de la ville de Mende.
Halle au Blé



MARCHÉ HEBDOMADAIRE - Place Urbain V

TOUTE LA JOURNEE

- Marché aux champignons
- Fruits et légumes de saisons
- Miels
- Produits dérivés

DÉAMBULATION MUSICALE : 11 H - 15 H - 17 H 30 À 19 H

par la Peña del Fuego dans les rues et places du coeur de ville





Au p'tit Bonheur

17 rue d'Aigues-Passes
04 66 41 72 76

Doryann SuperCoffeeShop

3 Boulevard du Soubeyran
04 66 32 08 22

L'Hôtel de France

9 Boulevard Lucien Arnault
04 66 65 00 04

L'Irish Pub

Place de la République
04 66 65 04 60

L'Oxxo

Place Urbain V
04 66 48 19 83

L'Ozmoz café

13 rue Basse
04 66 48 19 83

Le Duo Gourmand

7 rue d'Angiran
04 66 47 17 86

Le Provençal

Place du Foirail
04 66 65 05 93

Le Sanglier

5 Avenue Foch
04 66 65 12 62

Les Voûtes

13 rue d'Aigues-Passes
04 66 49 00 05

Suzette & ThéÔ

4 rue de l'Ange
04 66 47 10 94

Le Drakkar

Place Urbain V
04 66 47 38 83

Repas dans les restaurants participants

