

VERSONNEX FÊTE LA NATURE



Samedi 14 Octobre

9h30- 13h au stade de foot de Bois Chatton

Foire aux boutures, rejets, plantons, graines.

Concours de tartes aux pommes, concours de confitures

Présentation et visite de la ferme aquaponique de Versonnex

Stands d'apiculteurs.

Foire aux boutures, rejets, plantons, graines.

Le principe est simple : samedi 14 octobre venez déposer (ou pas) vos rejets, boutures, plantons, graines de votre jardin, jardinières et prenez ceux que les autres jardiniers auront déposés.

Vous n'avez rien à proposer ? Peu importe, venez-vous servir les jardiniers sont toujours prêts à partager leurs trésors !

Participer à une bourse aux plantes, c'est l'occasion :

-**d'échanger des plantes, des graines, des semis, des boutures**, des bulbes et bulbilles, des rejets, des drageons... mais aussi des plantes dont vous ne voulez plus. Il est possible d'échanger des plantes contre des savoir-faire, concernant des techniques de jardinage par exemple.

-**de rencontrer d'autres jardiniers passionnés** et de passer un moment convivial,

-**de revenir avec des nouvelles plantes**,

-**de découvrir de plantes inconnues ou oubliées.**

-**et surtout DE PASSER UN BON MOMENT !**

Quels végétaux échanger ?

La réponse est : presque tout ! Du potager au jardin ornemental, chaque recoin de votre paradis (même votre balcon) regorge de plantes que vous pouvez proposer au partage. **Beaucoup de vivaces sont très faciles à diviser** (achillée, [hosta](#), rudbeckia, aster, nepeta..) mais vous pouvez aussi **récolter des graines**. C'est le plus évident pour les légumes bien sûr, mais c'est aussi le cas pour certaines ornementales vivaces ou non : cosmos, giroflées, ancolies, centaurées... Et n'oubliez pas que pour multiplier vos végétaux, il y a aussi **le bouturage, le marcottage...** bref, les options sont nombreuses !



Concours de tarte aux pommes

Ce concours est ouvert à tous et toutes, seules les tartes faites maison sont acceptées. Tout ingrédient est accepté mais la pomme doit rester dominante.

Règlement

Vous devez réaliser une tarte aux pommes composée, au moins :

- D'une pâte (sablée, brisée ou feuilletée sucrée) réalisée par vos soins,
- De pommes.

Vous devez donner un nom à votre tarte et fournir une recette écrite.

Les tartes devront être déposées démoulées samedi 14 octobre entre 9h et 11h à la foire de la nature au terrain de foot de Bois Chatton.

Le jury sera composé de 4 personnes.

Les critères retenus pour le classement seront :

- L'appréciation gustative, saveur générale – 10 points,
- La présentation – 5 points,
- L'originalité et la créativité de la recette – 5 points.

Les trois tartes ayant le plus de points seront récompensées.

La recette de la meilleure tarte sera publiée dans le prochain bulletin municipal et sur le site internet avec l'accord du/de la cuisinier(ère) .

La remise des prix se fera le samedi 14 octobre à 12h30 et sera suivie d'une dégustation de toutes les tartes aux pommes ayant concourues.

La participation au concours vaut acceptation du règlement.



Concours de confitures

DÉFINITION DU MOT « CONFITURE »

CONFITURE. n.f. - Une confiture est un mélange de fruits cuits, aromatisés ou non (épices, herbes aromatiques,...) et de sucre, dans lequel le sucre sert de conservateur.

Règlement : Les confitures en pot de 200 ou 300g environ, étiquetées (date et composition du contenu) seront déposées dès 9h à la fête de la nature au stade de foot de Bois Chatton.

Elles confitures seront séparées en deux catégories

- **INCONTOURNABLES FRUITS DU JARDIN** (FRAISE, ABRICOT, PRUNE, PECHE, POIRE...)
- **ORIGINALES** (MELON, AGRUME, TOMATE VERTE, LEGUME, FLEUR, MELANGE, ...)

Les visiteurs de la fête de la nature, seront invités à noter les confitures sur 20 points. Quatre critères seront pris en compte :

- L'Aspect général du pot : forme, couvercle, décor : 2 points
- Le Goût :10 points
- La Texture :4 points
- Aspect visuel de la confiture/gelée : 4 points.

Les confitures de chaque catégorie ayant le plus de points seront récompensées, les recettes seront publiées dans le prochain bulletin municipal et sur le site internet avec l'accord du, de la cuisinier(ère).

La remise des prix se fera le samedi 14 octobre à 12h30 et sera suivie d'une dégustation de toutes les confitures ayant concouru.

La participation au concours vaut acceptation du règlement.

Nous vous attendons nombreux pour partager ce moment convivial.