



**Le réseau Plantes et Cie  
Piloté par l'écomusée de Cuzals  
Présente  
Les Rencontres Plantes et Cie 2024**

*Conférences, tables rondes, promenades commentées, visites de terrain, ateliers, films, dégustations : les Rencontres Plantes et Cie se penchent sur les relations entre humains et végétaux. En différents lieux du Lot, gratuites, elles accueillent des intervenants variés, chercheurs de tous horizons, acteurs de terrain, spécialistes ou amateurs, passionnés le plus souvent.*

*Elles sont organisées par le réseau Plantes et Cie, piloté par l'écomusée de Cuzals. Né en 2018 après la présentation de l'exposition du même nom, il regroupe une soixantaine de partenaires relevant d'associations ou de collectivités, tous engagés dans la connaissance et la valorisation des plantes.*

### **1. Forêts et agriculture : des liens à retisser**

V 22 mars, Figeac, L'Astrolabe, salle du Carré, 18h30.

Face aux changements globaux en cours, les nombreux liens entre les forêts et l'agriculture vont tenir des rôles importants et complexes, qui nécessiteront des ajustements locaux dans leur gestion. La présentation vise à expliquer ces enjeux pour contribuer aux débats de société qu'ils suscitent.

Conférence par Marc DECONCHAT, écologue des paysages, directeur de recherche INRAE

Partenariat : Ecomusée de Cuzals, PETR Figeac Quercy Vallée de la Dordogne  
Dans le cadre de la Journée internationale des Forêts

### **2. Art de la greffe**

L 8 avril, Ecomusée de Cuzals, 14 h -18 h.

Les savoirs liés à l'obtention des fruitiers sont importants : pour la diversité génétique, pour le maintien des variétés locales et des savoir-faire, pour la variété alimentaire et gustative.

Promenade commentée à la recherche des porte-greffes et atelier greffe, avec Carole Clément, formatrice. Repartez avec votre arbre !

\* Amenez votre couteau aiguisé, type opinel  
Sur inscription Lot.fr (jauge =15)

Partenariat : Ecomusée de Cuzals, Association Juin Jardins

### **3. Plantes Médicinales, des savoirs anciens aux nouveaux usages**

L 15 avril, Dégagnac, Jardin Bourian \*Repas tiré du sac

Le Jardin Bourian et sa toute nouvelle Maison de la nature accueillent cette rencontre où nous irons à la découverte des plantes médicinales, sauvages et cultivées, et de leurs vertus. La table ronde sera consacrée au croisement des savoirs, ceux de la société rurale ancienne et ceux d'aujourd'hui.

-11h Accueil et présentation du Jardin Bourian  
-13h30-15h30 Promenade : identification et usages  
-16h-17h30 Table ronde

Avec  
Emilie BOULAY, herboriste, Figeac  
Sandrine BAUDER/ PAM Essentiel

Partenariat : Ecomusée de Cuzals, Association le Jardin Bourian, Association Primula Plantes et Hommes

#### 4. Ma rivière

V 24 mai, Saint-Céré, Maison des Associations \* Repas tiré du sac

L'écosystème rivière est au cœur de cette rencontre. A l'heure du changement climatique, nous questionnerons son fonctionnement, rencontrerons ses riverains, hommes et plantes, apprivoiserons ses crues, préfigurerons ses transformations en deux temps :

19h - Pot d'accueil

19h30 - Table ronde : *Fonctionnement de l'écosystème, historique des aménagements et vie de la rivière Bave aujourd'hui*

Avec : Audrey LAROUSSE, directrice technique du SMDMCA, et Benjamin POTEL, écologue et guide nature

21h - Film *La rivière* de Dominique MARCHAIS (1h45) et échanges

\* Prévoyez votre casse-croute pour cette belle soirée !

Partenariat : Ecomusée de Cuzals ; Syndicat Mixte de la Dordogne Moyenne et de la Cère Aval (SMDMCA) ; Pays d'Art et d'Histoire Causses et vallée de la Dordogne ; Association Ecaussystème ; Maison des Associations de Saint-Céré

#### 5. Cultiver en sols vivants

J 30 mai, Cahors, Espace Clément Marot \* Repas tiré du sac

Cette rencontre s'intéresse au sol vivant, avec ses réseaux microbiologiques, ses vers de terre et ses pratiques agricoles. Conférence, film et débat en présentent les principes (biodiversité du sol, couverts végétaux, non travail du sol, association de plantes avec légumineuses, protection agroécologique des cultures, etc.).

-18h30 Conférence *Les principes de l'agriculture régénérative* par François HIRISSOU, ingénieur agronome

- 21 h Film *Bienvenue les vers de terre* de François STUCK (1h10)

- Débat avec le réalisateur, le conférencier et les agriculteurs de l'association de non labour CLACSOL

Partenariat : Ecomusée de Cuzals ; Association Juin Jardins, dans le cadre du festival Cahors Juin Jardins 2024 : *Humus Miraculum*

## **6. L'étonnant paysage de la Devèze d'Assier, un patrimoine naturel et culturel**

S 8 juin. Château d'Assier

La Devèze d'Assier, aussi appelée le « Parcellaire de Galliot de Ginouillac » est un lieu important, avec des enjeux historiques, patrimoniaux, paysagers et écologiques. C'est l'une des raisons de la création de l'Association Foncière Pastorale Libre du Parcellaire d'Assier.

-14h à 16h Promenade commentée dans la Devèze

-17h à 18h30 Table ronde au château d'Assier

Avec

Sylvie DUSSEAU, Adjointe à l'administrateur, CMN

Mathieu LARRIBE, paysagiste, CAUE du Lot

Des membres de l'AFPL et Anne-Laure CANCES, chargée de mission agriculture, PNRCC

Partenariat : Ecomusée de Cuzals ; Centre des Monuments Nationaux ; Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement du Lot ; Association Foncière Pastorale Libre du Parcellaire d'Assier ; Parc naturel régional des Causses du Quercy

## **7. Histoires de la « fraise du Lot »**

S 15 juin, Cahors, Bégoux

Dans le jardin paysage, allons à la rencontre de la « fraise du Lot », la variété Vicomtesse Héricart de Thury, « l'or rouge » à partir de 1910. Puis l'exposition et la conférence nous emmènent auprès des hommes et surtout des femmes qui lui ont donné vie, sur fond d'histoire technique et économique au siècle de la modernisation.

-15h-16h30 Visite du jardin paysage de Bégoux et lectures de textes autour de la fraise

-17h-18h30 Conférence de Claire MOREL, anthropologue, avec la participation de Laurent MIQUEL, historien. Exposition photographique et de matériel de récolte.

Partenariat : Ecomusée de Cuzals, Association Les Cascaris

## **8. Le renouveau de la lavande**

S 6 juillet ; Couvent des Fieux, Miers

Cultivée des années 1920 à 1960, la lavande reflorit en Quercy, depuis les années 2010. Pourquoi la lavande a-t-elle disparu ? Comment des agriculteurs passionnés en relancent-ils la culture ? Quelles sont ses qualités ? Rencontre sur le terrain avec les lavandiculteurs de l'Association Quercy PPAM, film et distillation de lavande !

-14h-15h Film *Lavandes du Quercy, le champ des possibles*, de Lisa MARCHOU

-15h-17h Promenade commentée : champs de lavande et d'expérimentation, atelier de distillation et démonstration

-17h30-19h - Table ronde avec les lavandiculteurs de l'Association Quercy PPAM : Rachel et Jean-Marc SOULAYRES, Ferme des Alix ; Jean AUDUBERT, Ferme des Fieux ; Ludovic BREL, Ferme de Gniars ; Christophe LOMPECH, Ferme de Lespinasse et Bergers des Lavandes, et Anne-Laure CANCES, Chargée de mission agriculture, PNRCC

Partenariat : Ecomusée de Cuzals, Association Quercy Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales, Parc naturel régional des Causses du Quercy

## 9. En compagnie du cheval

V 11 octobre, Maison des arts Georges et Claude Pompidou, Cajarc, 19h

Pour l'artiste Charlotte Dumas, notre degré d'humanité s'apprécie à la place que nous accordons aux animaux dans nos manières de vivre et d'habiter le monde. Les liens de travail et de compagnonnage humain-animal seront explorés à travers la figure du cheval, centrale dans son approche comme dans celle de l'anthropologue Bernadette Lizet.

- Visite de l'exposition Charlotte DUMAS - *La Compagnie des animaux* et projection du film *Work Horse* de Charlotte DUMAS
- Rencontre avec Bernadette LIZET, anthropologue, auteure de *Le cheval dans la vie quotidienne* et *Le cheval en robe de mariée*

Partenariat : Ecomusée de Cuzals, Maison des arts Georges et Claude Pompidou

## 10. Jardin-forêt

V 25 octobre, Cahors, Cabessut puis Espace Clément Marot

Une visite de terrain et une conférence pour comprendre les nouvelles formes d'agriculture inspirées de l'agroécologie, qui reposent sur la gestion en circuit court des cycles du carbone, de l'azote et des éléments minéraux, permettant une alimentation saine et une agriculture durable.

- 15h-17h Visite du jardin-forêt de Cabessut, Avec Lucie DUPRE, anthropologue INRAE et l'association Autonomie Alimentaire Cahors
  - 18h30-20h30 Conférence à l'Espace Clément Marot : *L'agroécologie pour une alimentation saine et une agriculture durable* par Marc DUFUMIER, agronome, professeur honoraire à AgroParisTech, auteur de *La transition agroécologique. Qu'est-ce qu'on attend ?* et *De la terre à l'assiette. 5 questions essentielles sur l'agriculture et l'alimentation*
- Espace Clément Marot, Cahors

Partenariat : Ecomusée de Cuzals, Association Autonomie Alimentaire Cahors, PETR Grand Quercy, Association Juin Jardins

## 11. Châtaignes et châtaigniers, mémoires et relance

S 26 octobre, Sénaillac-Latronquière

En Ségala lotois, les châtaignes ont longtemps compté parmi les bases de l'alimentation, avant que les plantations ne soient abandonnées au XX<sup>e</sup> siècle. La relance aujourd'hui pose la question des liens entre histoire et modernité, entre qualité et économie, entre pratiques anciennes et produits contemporains : exemples en Ségala et en Ardèche.

- 14h-17h Plantation de châtaigniers ; châtaignes au cantou à la Maison Marot
- 17h-30 19h-30 Table ronde, salle des fêtes de Sénaillac-Latronquière, avec l'exposition de Visages du Ségala et :  
Lucie DUPRE, anthropologue, INRAE, auteure de *Du marron à la châtaigne. La relance d'un produit régional*  
Yves TRUDEL, historien  
Jean-Marie LACAZE, paysan

Partenariat Ecomusée de Cuzals, Association Visages du Ségala

## **12. Vin « nature », c'est-à-dire ?**

V 15 novembre, Cahors, Villa Malbec, 18h

Depuis les années 1980, des vignerons changent leurs pratiques et produisent des vins « nature », qui respectent sols et milieu. Comprendre ces nouvelles pratiques, ses savoirs et ses investissements, comprendre ce nouveau type de vin, ces points sont au cœur de cette rencontre clôturée par une dégustation.

Table ronde avec :

-Christelle PINEAU, anthropologue, Conservatoire Botanique National des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, auteure de *La corne de vache et le microscope, Le vin « nature », entre sciences, croyances et radicalités*

-Boris PETRIC, anthropologue, CNRS, auteur de *Château Pékin, La France, le vin, la Chine*

Dégustation des vins « nature », avec Eric FILIPIAK, œnologue, et les vignerons

En partenariat avec PÉTR Grand Quercy, Master Vins Gastronomie Cultures et Sociétés (Université Toulouse Jean Jaurès)

## **13. Safran de souche Quercy : déclin et renaissance, du Moyen-Age à aujourd'hui**

V 22 novembre, Souillac, Lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord

Cultivé en Quercy dès le XIII<sup>e</sup> siècle, exporté en Europe, la production chute brutalement au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le safran, *crocus sativus* ne subsiste que dans quelques jardins familiaux, ce qui rendra sa relance possible à la fin des années 1990.

18-30 Conférence Christian AGRECH, Safranério, Conservatoire du Safran de souche Quercy,  
19-30 Repas à thème Safran, par le Lycée Hôtelier (40 personnes sur réservation, payant)

Partenariat : Ecomusée de Cuzals, Conservatoire Botanique du Safran du Quercy, Safranério ; Lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord