



Surprenantes et vitales plantes comestibles

Après "l'eau source de vie" en 2023 puis "le sol, la terre, l'humus" en 2024, il était naturel qu'en 2025 les éco-dialogues du Festival de Thau célèbrent les plantes, ce miraculeux produit de l'eau et de l'humus (et d'un peu de soleil !). Et parmi les plantes, celles qui, sauvages ou cultivées, jouent un rôle vital pour nourrir humains et animaux : **les plantes comestibles**.

Un rôle vital, mais largement méconnu. Or nous avons avec ces plantes ... les mêmes ancêtres, les microscopiques cyanobactéries immergées dans la "soupe primitive" il y a 3,7 milliards d'années, lorsque la Terre n'était que mer. Capables de photosynthèse, elles ont peu à peu généré l'oxygène de notre atmosphère et absorbé son gaz carbonique dont l'effet de serre surchauffait la Terre. Par évolutions successives le monde végétal a ensuite inventé la reproduction sexuelle, débarqué sur la terre ferme il y a 420 millions d'années, créé des organes et des fonctions (la bouche, les vaisseaux, la respiration) qui ont permis l'apparition des premiers représentants du règne animal. Des animaux et des humains devenus, bien peu reconnaissants, mangeurs de plantes !

C'est cette stupéfiante filiation à qui nous devons notre existence et la capacité de nous maintenir en vie par l'alimentation, c'est ce lien intime avec les plantes qui nous sera raconté par les invités de la 16^{ème} édition des éco-dialogues de Thau du 16 au 20 juillet 2025 à Montbazin, Sète et Mèze.

Ils nous diront que les immobiles plantes sont de grandes voyageuses. Que quelques plants précieusement ramenés par des savants embarqués dans les grandes expéditions des siècles passés ont pu être acclimatés. Et que leurs descendants, une fois cultivés, composent aujourd'hui tous nos repas. Une intégration si bien réussie que nous en avons oublié les origines : quoi de plus banal, par exemple, qu'une tomate, une carotte ou bien du poivre ? Or ils nous viennent du Pérou, d'Afghanistan et du Kerala. Et nos petits déjeuners sont tri-continentaux : le thé vient d'Asie, le café d'Afrique et le chocolat d'Amérique.

Nos comestibles ont donc été d'étonnants voyageurs et leurs histoires se conjuguent intimement avec l'histoire des hommes. La biologiste et autrice **Katia Astafieff** - elle-même

grande voyageuse - nous racontera l'histoire de ces plantes qui ont parcouru le monde avant d'arriver dans nos assiettes. **Michel Chauvet**, botaniste mondialement reconnu, auteur d'une monumentale "Encyclopédie des plantes comestibles" nous parlera de leur incroyable diversité et de leur importance dans l'histoire de l'humanité, tant pour les hominidés chasseurs-cueilleurs que depuis le début de l'agriculture, il y a 10 000 ans. D'autres invités nous parleront de la qualité nutritive et, avec **Christian Couturier**, des vertus des légumineuses ...

Enfin une journée entière sera consacrée aux céréales, la base de nos farines. Elle se déroulera au **Moulin de Juffet** à Montbazin qui, remarquablement restauré, produit comme au XVII^{ème} siècle grâce à la force du vent et à d'ingénieux mécanismes une farine qui nous permettra de cuire dans leur four le pain d'un repas convivial.

Le cycle 2025 des éco-dialogues sur les plantes se poursuivra également lors des Automnales de Thau en octobre et novembre, avec des visites de sites, des sorties de terrains et d'autres intervenants, tous passionnés par l'univers si surprenant de nos vitales plantes comestibles.

Sur le site www.eco-dialogues.fr vous trouverez des vidéos des interventions des éditions précédentes, des biographies des intervenants et bien entendu toute information sur les éco-dialogues 2025.

Thierry Salomon

Créateur et animateur des éco-dialogues du Festival de Thau

Les éco-dialogues du Festival de Thau



Depuis 2010, le Festival de Thau invite des personnalités pour des **rencontres-débats** appelées **“éco-dialogues”** autour des alternatives écologiques, sociales et économiques. Les villes du Vigan, de Prades-le-Lez et la Communauté de

communes du Grand Orb sont aussi à l'initiative de ce réseau des éco-dialogues.

Le Festival de Thau a ainsi déjà reçu Pierre Rahbi, Gilberto Gil, Françoise Nyssen, Cyril Dion, José Bové, Dominique Bourg, Patrick Viveret, Gaël Faye, Dany Cohn-Bendit, François Sarano, Francis Hallé, Laurent Ballesta ... et plus de cent autres personnalités aussi passionnées que passionnantes.

Toutes ces rencontres sont préparées et animées par Thierry Salomon.

Accès libre et gratuit

Retrouvez des informations complémentaires et pratiques sur chaque rencontre, des mini-bios de tous les intervenants invités et les vidéos des éco-dialogues depuis 2018 sur

www.eco-dialogues.fr

Mercredi 16 juillet à Montbazin

Entre MONTBAZIN et GIGEAN au Moulin de Juffet

De 10 h à 16 h, sur inscription au bureau du Festival de Thau : 04 67 18 70 83

Rencontre sur les céréales au moulin de Juffet

Visite, pique-nique, exposés et musique

Au programme : visite guidée du moulin construit au XVème siècle magnifiquement restauré, informations sur les céréales, visite d'un champ en agroforesterie, cuisson du pain dans le four du moulin, pique-nique tiré du sac et un récital improvisé !



MONTBAZIN – Chapelle Saint-Pierre

Entrée libre - 18 h 00 - 19 h 30

Table ronde sur le blé et les farines

Table ronde

Prolongeant cette journée au Moulin de Juffet, une table ronde réunira des passionnés locaux des blés, de la farine et des produits de boulangerie. Pour en finir avec le pain trop blanc et les semences trop modernes !

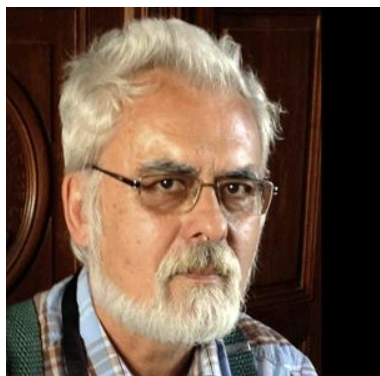
Avec, pour nous accompagner sur tout ou partie de cette journée et de cette table ronde le boulanger Damien Larderet, Christine Valentin, Bob Giraud, et les animateurs de l'Association d'Exploitation du Moulin de Juffet.

Jeudi 17 juillet à Mèze

MÈZE – Carré d'Art Louis Jeanjean (Chai du château de Girard) - 18 h 00 - 19 h 30

Rencontre éco-dialogue

Tour du monde des plantes alimentaires (1) : les légumes



Ethnobotaniste et linguiste renommé, **Michel CHAUVET** est l'auteur d'une monumentale « *Encyclopédie des plantes alimentaires* ». Avec lui nous découvrirons ce que l'aventure humaine doit aux plantes alimentaires, et tout spécialement aux légumes.

Vendredi 18 juillet à Sète

SETE – Librairie « L'échappée belle », 7 rue Gambetta
11 h – 12 h

Rencontre et signature

Katia ASTAFIEFF, autrice de « *Comment voyager seule quand on est petite, blonde et aventureuse* » nous parlera de ses livres sur les voyages et les plantes. Dont le dernier, « *Par les chemins des Indes* », l'a menée sur les traces d'un botaniste français qui aurait pu devenir ... vice-roi du Cachemire !

Une autre signature de Katia Astafieff aura lieu à Mèze le matin du samedi 19 juillet

Vendredi 18 juillet à Mèze

MÈZE – Carré d'Art Louis Jeanjean (Chai du château de Girard)
18 h 00 - 19 h 30

Éco-dialogue

L'aventure extraordinaire des plantes voyageuses



Grande voyageuse elle-même, la botaniste et autrice **Katia ASTAFIEFF** nous contera l'étonnante histoire des découvertes de ces plantes venues d'ailleurs, ramenées par des d'explorateurs aussi savants qu'intrépides.

Samedi 19 juillet à Mèze

MÈZE – Librairie « La pluie d'été », place de la Mairie

10 h 30 – 12 h

Rencontre et signature

Nous retrouverons la botaniste, autrice et grande voyageuse **Katia ASTAFIEFF** qui nous parlera de ses voyages et de ses nombreux livres, dont le dernier raconte les pérégrinations du botaniste français Victor Jacquemont « *par les chemins des Indes* ».

Samedi 19 juillet à Mèze

MÈZE – Carré d'Art Louis Jeanjean (Chai du château de Girard)

18 h 00 - 19 h 30

Rencontre éco-dialogue



Précieuses et méconnues légumineuses

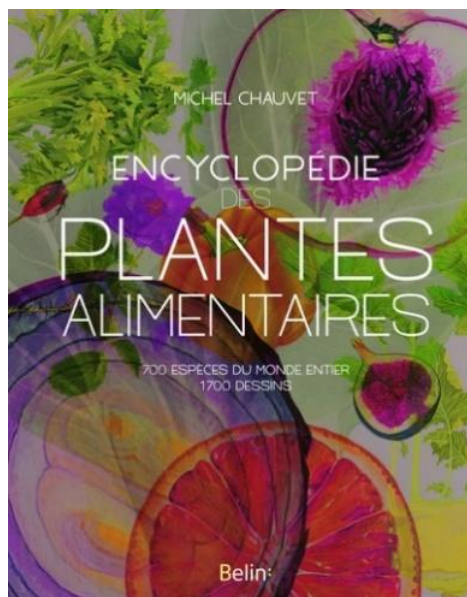
Lentilles, soja, fève, haricot, pois chiche fertilisent le sol, nous apportent des protéines ... et pourtant ces légumineuses sont souvent les parents pauvres de nos assiettes. **Christian COUTURIER**, directeur de Solagro, nous fera découvrir leur rôle essentiel.

Avec la participation de Fabien HERAN du Syndicat Mixte du Bassin de Thau (SMBT) qui participe au programme FIBANI (Filières à Bas Niveau d'Impact, dont les légumineuses).

Dimanche 20 juillet à Mèze

MÈZE – Carré d'Art Louis Jeanjean (Chai du château de Girard)

18 h 00 - 19 h 30



Tour du monde des plantes alimentaires (2) : les fruits

Après nous avoir parlé des légumes, l'ethnobotaniste **Michel CHAUVET** poursuivra notre tour du monde des plantes alimentaires par un étonnant organe végétal à la fois protecteur des graines et succulent allié de notre santé : le fruit.