



## 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 :**

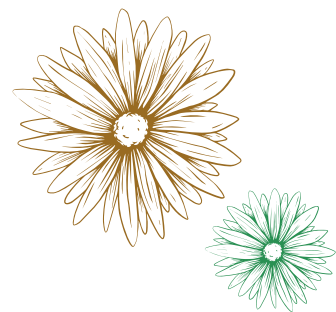
Atelier de cuisine par les enseignants et élèves de la section hôtelière du Lycée Emile Peytavin.  
Place Chaptal

**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

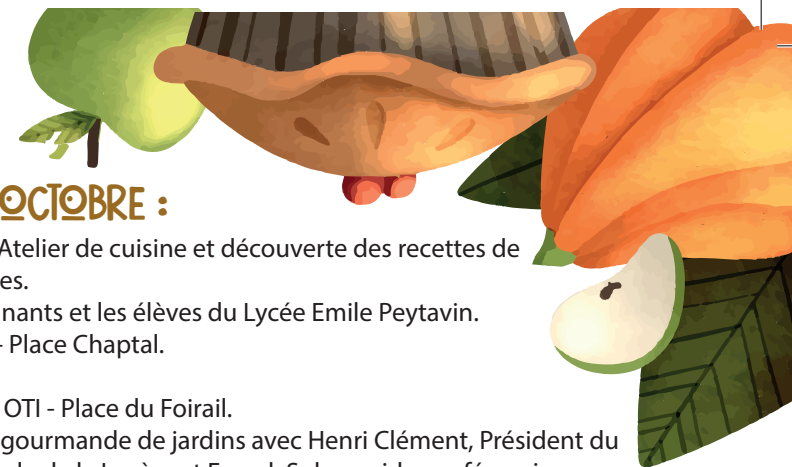
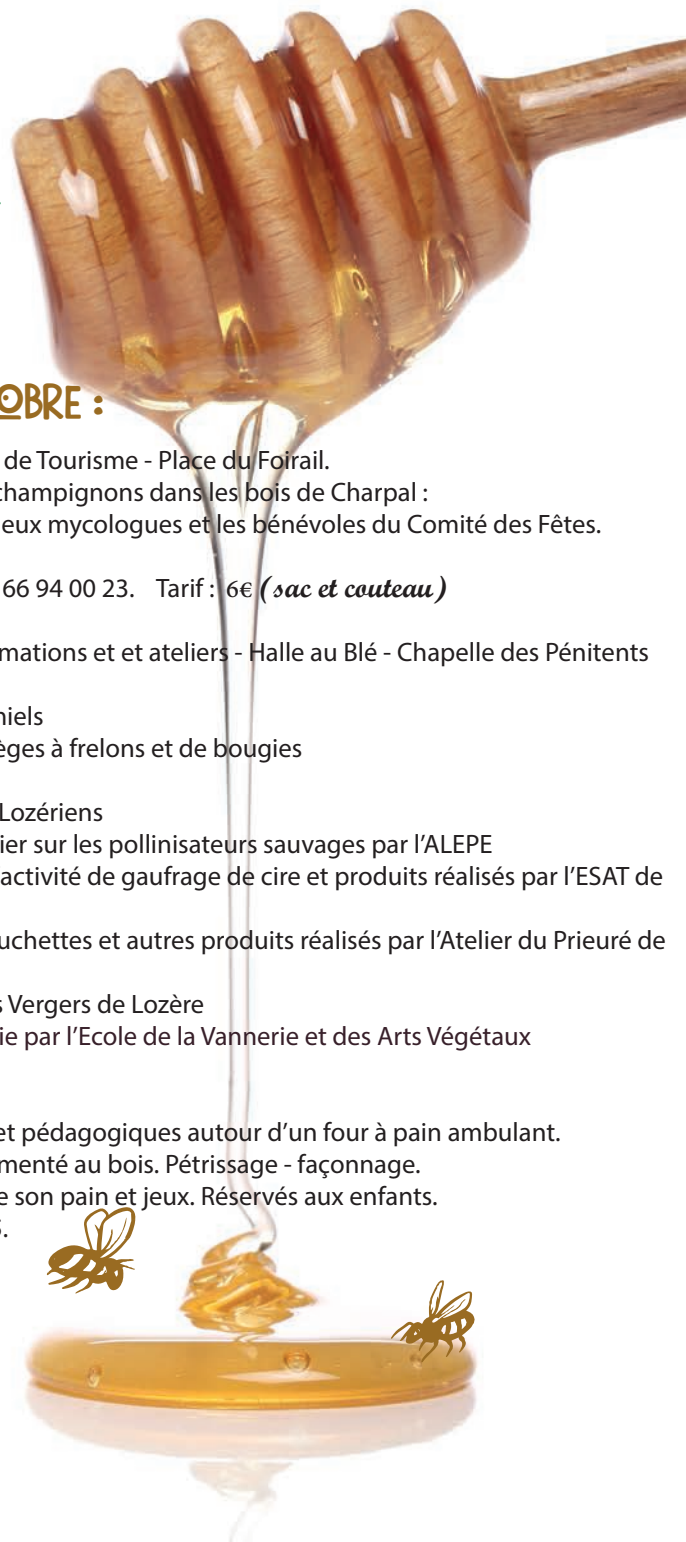
- Ruche en verre
- Dégustation de miels
- Fabrication de pièges à frelons et de bougies
- Quiz

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'incourtournable 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**

