

Bigaradier

un agrume au
parfum d'histoire

Exposition itinérante

à la découverte de l'histoire
du Bigaradier et de ses usages

CONSERVATOIRE
MÉDITERRANÉEN
PARTAGÉ 

 MUL
Foundation

 RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE 
Liberté
Égalité
Fraternité

 Groupe
L'OCCITANE



Bigaradier

un agrume au
parfum d'histoire

Exposition itinérante

Partez à la découverte du bigaradier, un agrume remarquable et précieux dont le voyage multiséculaire depuis l'Inde jusqu'aux Alpes-Maritimes, en passant par les jardins de Versailles et les flacons des plus grands parfums, a marqué l'histoire de la biodiversité autant que des civilisations humaines.

Au travers d'une exposition itinérante, proposée par le Conservatoire Méditerranéen Partagé et ses partenaires la Fondation MUL, l'INRAE et le Groupe l'Occitane, découvrez la place de cette espèce dans le monde des agrumes, ses origines géographique et historique, ses spécificités botaniques et agronomiques, ainsi que ses nombreux usages et ses utilisations.

Cette exposition est le fruit du partenariat entre ces différents acteurs, engagés dans un travail de recherche sur la diversité variétale du bigaradier depuis 2021. Conçue pour voyager, pédagogique et ludique, elle a vocation à être accueillie par différentes structures publiques et privées ayant chacune un lien particulier avec cet agrume aux multiples facettes.

Les premières étapes de ce parcours prendront place dans les Alpes-Maritimes, berceau de la filière agricole du bigaradier en France.





Programme

BAR-SUR-LOUP FÊTE DE L'ORANGER

Inauguration de l'exposition

à la chapelle du Bar-sur-Loup le vendredi 15 avril 2022
à 18h.

Exposition

Exposition visible à la Fête de l'Oranger le lundi 18, le
samedi 23 et dimanche 24 avril 2022 de 10H à 16H.



VALLAURIS – GOLFE JUAN FÊTE DE LA FLEUR D'ORANGER

Inauguration de la fête de la fleur d'oranger

vendredi 29 avril à 18H à Nérolium Golfe-Juan

Conférence « Dans la famille des agrumes, je demande :
la Bigarade ! » par Franck Curk, Généticien Agrumes, Unité
Mixte de Recherche Agap Institut, INRAE – Cirad - Institut
Agro - Université de Montpellier

Le samedi 30 avril 2022 à 17H à Nérolium Golfe-Juan.

Exposition

à Nérolium Golfe Juan du samedi 30 avril au mardi 10 mai
2022, 10H-12H / 14H-17H, fermé le dimanche.



MOUANS-SARTOUX JARDINS DU MUSÉE INTERNATIONAL DE LA PARFUMERIE

Inauguration le mardi 31 mai 2022 à 18H.

Exposition tout le mois de juin 2022 de 10h à 19h.

Visite commentée

par Renée Pugi (présidente Nérolium) et Jean-Noël Falcou
(agrumiculteur et chef de projet Filières agricoles groupe
MUL) le dimanche 5 juin 2022 à 10H30.

Démonstration de distillation

par Jean-Noël Falcou, agrumiculteur bio, le dimanche 5 juin
2022 de 12H à 18H.



LE CONSERVATOIRE MÉDITERRANÉEN PARTAGÉ

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé (CMP) est une association regroupant un réseau d'acteurs publics et privés spécialistes de la conservation, de l'utilisation et de la valorisation de la biodiversité cultivée de Méditerranée.

Son champ d'action concerne l'agriculture et l'ensemble des patrimoines, tant génétiques qu'humains, qui l'accompagne.

Par la capitalisation et le partage de connaissances, l'association poursuit un double objectif : conserver la diversité biologique, notamment les espèces végétales locales, rares, anciennes et de terroir ainsi que collecter les bonnes pratiques agricoles et savoir-faire régionaux méditerranéens, pour les transmettre.

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé organise, à diverses échelles, la valorisation des produits issus de la biodiversité et des savoirs traditionnels, par la coordination de projets socio-économiques concrets et pragmatiques, aux bénéfices d'un développement pérenne des territoires.

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé accompagne les activités de conservation, recherche et développement dans un cadre méthodologique, légal et éthique et dispose d'une diversité et d'une complémentarité d'expertise, qui lui assure une pluralité d'échanges et d'activités innovantes.

Contact

Claire Mignet, directrice.

c.mignet@conservatoire-partage.org

Tél : 06 10 61 52 44