

Mercredi 11 juin : Journée annuelle du liège

Ouverte à tous, sur inscription (nombre de places limité).



Organisée en partenariat avec le CRPF L-R, le Syndicat des Forestiers Privés 66, l'ASLGF Suberaie Catalane.

Thème abordé :

« Gestion des suberaies après incendie et valorisation du liège » :

• Lieu : La Jonquera, Darnius, Sta Coloma de Farners (Espagne).

Départ en bus de St-Jean-Pla-de-Corts (66) à 9H00.

- Matinée : Visite de chantiers de réhabilitation de suberaies dans les secteurs affectés par les feux de l'été 2012 en Catalogne (La Jonquera/Darnius);

Intervenant : Pere Frigola — Ingénieur forestier, Generalitat de Catalunya.

- Déjeuner au restaurant (15€; prévoir un moyen de règlement en espèces).

- Après-midi : Visite de la plateforme *Quality suber* mise en place par les subéiculteurs et les industriels du liège catalans à Sta Coloma de Farners;

Intervenant : Josep M^e Tusell — Ingénieur forestier, Consorci Forestal de Catalunya.

- Retour à St-Jean-Pla-de-Corts vers 18h30.

Jeudi 12 juin : Table-ronde

(accès réservé, sur invitation uniquement).



Réunion d'experts du monde du liège autour d'une table-ronde préparatoire au colloque.

• Lieu : Institut Méditerranéen du Liège (Vivès).

Vendredi 13 juin : Fête du liège à Vivès

(journée ouverte à tous, accès libre).

9H30 Démonstration de levée de liège

En partenariat avec l'ASLGF Suberaie Catalane et l'entreprise González-Batlle.



Une opportunité pour découvrir le métier de leveur, comme pour les élèves de l'école primaire de Maureillas-las-Illas, qui assisteront à la levée grâce à l'association IF "Initiation à la Forêt".



• L'itinéraire vers la forêt sera fléché depuis l'entrée du village de Vivès.

12H00 Repas à "l'Hostalet", authentique restaurant catalan

situé au coeur du village de Vivès.

Prix : 22,00€ par personne. La réservation est obligatoire par renvoi du coupon-réponse joint au dépliant.

**14H00 Colloque international**

• Lieu : Salle polyvalente (accès libre, ouvert à tous).

Animé par Bernard Rieu, journaliste. Échanges avec le public.

Thèmes abordés :

« Le chêne-liège face au feu, 10 ans après » : Retour sur la gestion des suberaies après incendies dans différentes régions du Bassin méditerranéen.

Avec :

- Maria Carolina Varela (INIAV, Portugal)
- Père Frigola i Vidal (Generalitat de Catalunya, Espagne)
- Jacques Brun (CdC du golfe de St-Tropez, France)
- Rachid Tarik Bouhraoua (Univ. de Tlemcen, Algérie)
- Rapporteur : Pino Angelo Ruiu (Agris Sardegna, Italie).

« La finance du carbone : une opportunité pour les suberaies ? » :

Dans le cadre des objectifs internationaux de réduction des émissions de gaz à effet de serre découlant du Protocole de Kyoto, dans quelle mesure les suberaies et la filière liège peuvent-elles contribuer à l'atténuation des effets du changement climatique ?

Avec :

- Paulo Canaveira (Terraprima, Portugal)
- Représentant du Haut Commissariat aux Eaux et Forêts et à la Lutte Contre la Désertification (Maroc)
- Rapporteur : Mohamed L. Ben Jamâa (INRGREF, Tunisie).

« NEGAMAT 2014 : innover avec le liège » : Projet porté par le CAUE 66 : présentation des grandes tendances de l'utilisation du liège dans le design et l'architecture contemporaine en Europe et dans le monde, au travers d'exemples concrets de projets réalisés en liège, qui ont pour but d'élargir la perception qu'a le public de ce matériau.

Avec :



- Günther Filtz et Rupert Maleczek (Institut KOGE ; Univ. d'Innsbruck, Autriche)

- Mauricio O'Brien (CorkLab, Espagne)

- Rapporteur : Guillaume Bounoure (CAUE, France).

« Questionnements sur la diversité des haches d'écorçage du chêne-liège de Méditerranée » : IN VIVO IN VITRO. Le chêne-liège de Méditerranée est un programme qui vise à fédérer les savoir-faire spécifiques au chêne-liège et au liège au sein du musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée - MuCEM, dans la poursuite et le développement de ses collections.

Avec :

- Narijs El Alaoui (MuCEM, France)
- Rapporteur : Ramón Santiago (Cycitex, Espagne).

Autour du colloque :

- Exposition de haches à lever le liège issues des différentes régions de production.
- Présentation d'une œuvre de Mathis Collins, artiste français qui utilise le liège et son univers comme support artistique.

17H30 Après le colloque

• Inauguration de l'exposition CorkLab (g)local réalisée dans le cadre de NEGAMAT.

• Présentation du pavillon en liège réalisé par les étudiants de l'institut KOGE (structure et design) de la Faculté technique d'architecture d'Innsbruck (Autriche) à partir de liège expansé fourni par la société **Amorim**.



institut für konstruktion und gestaltung
koge
institute for structure and design

• Inauguration de la fresque trompe-l'œil « Les leveurs de liège » en présence de l'artiste, Cathy Lemaire.

• Célébration du 500 000^{ème} bouchon recyclé.



Avec le soutien du Conseil général des P-O, l'IML et la Fédération Française du Liège ont lancé fin 2012 un réseau départemental de collecte et de recyclage des bouchons de liège. Les fonds générés grâce à cette opération

serviront à planter des chênes-lièges dans les P-O.

Venez nombreux apporter vos bouchons de liège !

18H15 Concours des Vins Doux Naturels Hors d'âge bouchés liège

En partenariat avec l'association Connaissances Vins & Terroirs et le CIVR.

- Remise des prix et vente aux enchères des vins présentés au 10^{ème} concours des VDN ;

- Apéritif convivial autour des VDN (animation musicale).

Les Vins Doux Naturels (VDN) sont des vins obtenus par mutage, c'est-à-dire par adjonction d'alcool pour arrêter la fermentation alcoolique et garder une partie du sucre du fruit. Ils sont dits « hors d'âge » lorsque leur vieillissement est supérieur à 5 ans. Venez à la rencontre des viticulteurs catalans qui se verront remettre les prix attribués par le panel d'œnologues sélectionné par l'association Connaissances Vins & Terroirs.



Bulletin
d'inscription
à retourner avant le 10 juin 2014



www.vivexpo.org

Colloque international
Vendredi 13 juin 2014 à Vivès

Nom :
 Prénom :
 Société :
 Adresse :
 Code Postal :
 Ville (Pays) :
 Tél. :
 E-mail :
 Web :

Cocher la(les) case(s) correspondant à votre choix :

- Je participerai au colloque international (salle polyvalente de Vivès)
- Je participerai au déjeuner qui précède le colloque à l'Hostalet de Vivès (12h00) pour lequel je réserve, place(s) × 22,00 € = €

Bulletin d'inscription à retourner complété avant le 10 juin 2014 à Institut Méditerranéen du Liège et accompagné de votre règlement par chèque libellé à l'ordre de Vivexpo.

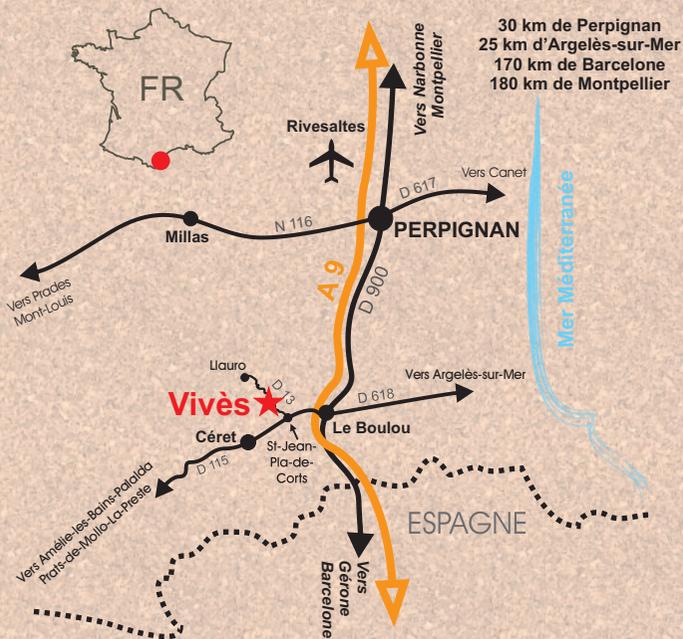


Contact VIVEXPO :
Renaud PIAZZETTA
 Institut Méditerranéen du Liège
 23 route du liège 66490 VIVES
 TEL : 33 (0)4 68 83 39 83
 FAX : 33 (0)4 68 83 40 83
 E-mail : contact@vivexpo.org



frsque trompe-l'œil « Les leveurs de liège » réalisée par Cathy Lemaître.

partie à découper



Par l'autoroute A9, sortie 43 Le Boulou, puis prendre direction Céret

HEBERGEMENTS : où dormir ?

Vivès (66490) :

- L'Hostalet de Vivès www.hostalet-vives.com
5, rue de la Mairie – Tél. : +33 (0)4 68 83 05 52
- Possibilité d'hébergement en gîte. Contacter la Mairie de Vivès au 04 68 83 20 80.

Céret (66400) :

- Les Arcades** www.hotel-arcades-ceret.com
1, place Pablo Picasso – Tél. : +33 (0)4 68 87 12 30
- Hôtel Vidal*
4, place Soutine – Tél. : +33 (0)4 68 87 00 85

Le Boulou (66160) :

- Le Relai des Chartreuses*** www.relais-des-chartreuses.fr
106, av. d'en Carbonner – Tél. : +33 (0)4 68 83 15 88
- Le Néoulous ** www.leneoulous.com
Zone de l'autoparc – Tél. : +33 (0)4 68 87 52 20
- Le Grillon d'Or** www.grillon-dor.com
40, rue de la République – Tél. : +33 (0)4 68 83 03 60

Les Cluses (66480) :

- Le Mas de Les Cluses** www.lemasdelescluses.fr
RD 900 – Tél. +33 (0)4 68 87 78 60.



Fête du Liège
13 juin à Vivès



maquette : CLin design 06 16 76 32 88



Institut Méditerranéen du Liège - tél. +33 (0)4 68 83 39 83
 www.vivexpo.org