

DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE : DÉCOUVREZ, GOUTEZ, AGISSEZ !



Une journée pour découvrir les initiatives locales, rencontrer nos producteurs, comprendre les enjeux de l'alimentation durable et repartir avec des idées pour agir au quotidien !

AVEC LA PARTICIPATION DE NOMBREUX ACTEURS LOCAUX ENGAGÉS

Producteurs locaux, associations, acteurs agricoles, structures de santé et de transition... une mobilisation collective pour faire vivre une alimentation locale, durable et accessible.

Avec notamment :

- Centre Apostrophe • La Petite Conserverie • Chambre d'Agriculture • CIVAM • France Nature Environnement Normandie • Réseau Territorial de Promotion de la Santé • Vivre Transition • Archipel Nourricier • Entre Terre et Merveille • Association Pomologie de Haute-Normandie • Mouvement Actif pour une Vie Durable • et bien d'autres acteurs du territoire •



JOURNÉE DE L'ALIMENTATION DURABLE

VENDREDI 23 OCTOBRE

SALLE ANDRÉ BOURVIL
FONTAINE-LE-DUN
ENTRÉE LIBRE
ANIMATIONS GRATUITES

De 10h
à 20h

Ensemble pour une alimentation durable et saine



- Ateliers ludiques - Dégustations - Rencontres -
- Exposition - Ciné-débat -

LA JOURNÉE EN UN COUP D'ŒIL



De 10h
à 12h30

Accueil et rencontres

- Ouverture de la Journée de l'Alimentation Durable
- Présentation du **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**
- Lancement du **Guide des producteurs locaux**
- Échanges autour des enjeux de l'alimentation locale

Un temps fort pour découvrir les initiatives locales, rencontrer celles et ceux qui font vivre le territoire et imaginer ensemble une alimentation plus durable et accessible.



De 12h30
à 14h

Pause gourmande locale

Restauration sur place à base de produits locaux.
Régalez vos papilles : Ni Caux Foodtruck, Didier le pâtissier, Snack gourmand by la Gentilhommière...



De 10h
à 18h

Le durable en action

Testez, goûtez, découvrez et échangez autour de l'alimentation durable à travers des **animations** pour petits et grands.



LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

De 10h
à 12h30

Atelier peinture végétale

Créez des couleurs naturelles à partir de restes de légumes et participez à une œuvre collective.



De 10h
à 12h30

Atelier cuisine - Soupe de saison

Cuisinez des légumes de saison et découvrez des astuces pour manger local.

Places limitées
Sur réservation : 02 35 97 00 63



De 14h30
à 15h30

La Marmite

Et vous, quels sont vos choix alimentaires ?

De 16h30
à 17h30

À travers ce **jeu participatif et convivial**, échangez sur nos habitudes, les enjeux d'une alimentation accessible à tous et partagez vos idées.



Atelier cuisine - Antigaspi

De 14h30
à 16h30

Apprenez à cuisiner les restes avec des recettes simples, gourmandes et zéro gaspi !

Places limitées
Sur réservation : 02 35 97 00 63



Ciné-débat

De 18h
à 20h

Installez-vous pour un film autour de l'alimentation et de l'agriculture, puis poursuivez la soirée avec un temps d'échanges convivial.



NOS PRODUCTEURS À L'HONNEUR

Ils cultivent, élèvent, transforment et font vivre notre territoire.

Tout au long de la journée, venez à la rencontre des producteurs de la Côte d'Albâtre.

Découvrez leurs produits, échangez sur leur métier et leurs savoir-faire, et **repartez** avec le guide !



En avant-première

Le guide des producteurs locaux



Votre **nouvel** allié pour consommer local toute l'année !

36 producteurs à découvrir près de chez vous : vente à la ferme, marché, produits locaux...