



La semaine de l'alimentation

Les rendez-vous de l'alimentation durable en Vidourle Camargue

FORUMS ▶ RENCONTRES ▶ ATELIERS ▶ ÉCHANGES

**28 nov.
au 02 déc.
2022**



Programme complet sur www.petr-vidourlecamargue.fr

Organisées dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial Vidourle Camargue, ces rendez-vous de l'alimentation durable visent à sensibiliser les consommateurs (petits et grands) à une alimentation saine et locale mais aussi à valoriser la diversité culinaire des produits locaux ainsi que les savoir-faire des agriculteurs, restaurateurs et associations partenaires.



Merci à l'ensemble des partenaires impliqués dans cette Semaine de l'Alimentation en Vidourle Camargue :

Communautés de communes du Pays de Lunel, Pays de Sommières, de Petite Camargue, Terre de Camargue, Rhôny-Vistre-Vidourle, FD CIVAM Gard, CIVAM Racines Gard-Lozère, CIVAM Bio 34, Jardin de Bizac, MFR de Claret, Centre socio-culturel Calade, Biocoop Lunel, Restaurant Le VeryTable, Radio Sommières, Radio Aigues-Mortes, Radio Système Vauvert, Alter'Eco 30, Secours Catholique Gard, Mas de la Comtesse, Les Greniers d'Abondance, Chambre d'agriculture du Gard, Réseau 1+Bio, CPIE du Gard.

LE PROGRAMME DE LA SEMAINE

Entrée sur inscription obligatoire
Activité réservée à un public cible

LUNDI 28/11

LANCEMENT DE LA SEMAINE
9h - 12h à Vergèze

> Débat-conférence avec les collectivités sur la résilience alimentaire des territoires (avec l'intervention des Greniers d'Abondance)
> Témoignages d'élus de territoires voisins engagés dans cette transition agricole et alimentaire
> Présentation des orientations stratégiques du Plan Alimentaire Territorial Vidourle Camargue.

Activité réservée aux élus et partenaires
du Plan Alimentaire Territorial
Vidourle Camargue

LUNDI 28/11

**ATELIER "DU VÉGÉTAL ET DU LOCAL
DANS MON ASSIETTE !"**
9h - 12h

Sous le regard avisé du Chef cuisinier du restaurant "Le VeryTable" (Lunel), vous apprendrez au travers de quelques recettes qu'il est possible de modifier ses pratiques alimentaires en consommant bio et local tout en maîtrisant son budget.

Lieu : Biocoop Lunel, 268 chemin Vidourlenque, 34400, Lunel.

Infos pratiques : Atelier 1 de 9h à 11h / Atelier 2 de 11h à 13h

Inscription obligatoire sur
www.petr-vidourlecamargue.fr
> rubrique "alimentation"

MARDI 29/11

ATELIER "CUISINE ZÉRO GÂCHIS"
9h - 13h

Le gaspillage alimentaire représente 10% du contenu de nos ordures ménagères. Vous verrez à travers cet atelier qu'en accommodant les restes, nous pouvons réaliser de bons repas. Franck Matthieu, chef cuisinier de la MFR de Claret aura le plaisir de transmettre ses recettes antigaspi.

Centre Socio-culturel Calade - Sommières

Activité réservée aux bénéficiaires de
l'association dans le cadre des ateliers
"échanges et savoirs culinaires"

MARDI 29/11

**"QUE MANGENT NOS ENFANTS EN PETITE
CAMARGUE ?"**
18h - 19h

Soirée d'échange avec les parents autour du bien manger et de l'alimentation de leur enfant à la cantine scolaire de la Petite Camargue. Avec la participation de la Chambre d'agriculture du Gard, du CPIE Gard, du Réseau 1 Plus Bio et les agriculteurs locaux qui livrent leurs produits à la cantine scolaire.

Lieu : Salle Lucien Dumas, boulevard Fanfonne Guillaume, 30470, Aimagues (derrière les arènes).

Activité réservée aux parents d'élèves
de la CC Petite Camargue

MERCREDI 30/11

ATELIER "POTAGER & LÉGUMINEUSES"
9h30 - 12h

Un atelier 5 sens pour éveiller la curiosité et la connaissance des enfants sur les légumineuses de la graine à l'assiette. De quoi joindre l'utile à l'agréable en créant un potager sur protéines végétales dont nous ne soupçonnons pas toutes les vertus.

Intervenant : Carole Nonat, maraîchère et éleveuse de poules en bio à Saint-Dionisy

Activité dispensée auprès du
centre de loisir de Gallargues-le-Montueux

JEUDI 01/11

**LA CLASSE DU GÔT "A LA DÉCOUVERTE D'UN
PATRIMOINE CULINAIRE LOCAL : LA VIANDE DE
TAUREAU DE CAMARGUE"**
13h30 - 15h30

Les enfants de l'école Henri Séverin (Aigues-Mortes) partiront visiter le Mas de la Comtesse à la découverte des spécificités de l'élevage du taureau de Camargue. Une dégustation des produits de la Manade permettra de clôturer l'après-midi.

Activité dispensée des élèves
de l'école Henri Séverin (Aigues-Mortes)

VENDREDI 02/12

**BALADE COMESTIBLE
EN FLORE SAUVAGE DANS LE SOMMIÉROIS**
9h30 - 12h

Sous l'œil attentif de votre guide Emmanuel Raoul du Jardin de Bizac, vous apprendrez à identifier et utiliser la flore sauvage qui vous entoure afin de déguster les saveurs oubliées de notre patrimoine vivant autour de la confection d'une recette composée de votre cueillette. Infos pratiques : bien penser à apporter un récipient creux et fermé pour la cueillette.

DÉPART DE LA RANDO CUEILLETTE : parvis du centre socio-culturel de Calade, 1 rue poterie, 30 250, Sommières

Inscription obligatoire sur

www.petr-vidourlecamargue.fr > rubrique "alimentation"

VENDREDI 02/12

**Émission radio "D'AUTRES
MONDES SONT POSSIBLES"**
15h30 - 16h30

D'autres mondes sont possibles. Dans notre monde en mutation, les défis sont nombreux. Nous vous proposons à travers cette émission radio d'explorer l'engagement des collectivités pour la transition agricole et alimentaire des territoires : l'occasion de revenir sur le Plan Alimentaire Territorial Vidourle Camargue.

Avec la participation de Radio Système Vauvert, Delta FM Aigues-Mortes et Sommières.

Fréquence radios sur lesquelles seront diffusées
l'émission : 88.9 - 93.7 - 102.9

VENDREDI 02/12

ATELIER "FABRIQUE TON PAIN MAISON !"
17h - 19h30

Rien de mieux que de savoir fabriquer soi-même son pain et son levain. Pendant un moment, vous serez immerger dans l'activité d'une paysanne-boulangère.

Intervenant : Sandrine Quétier, paysanne-boulangère au Mas de Conquette

Lieu : Alter'Eco 30, 1617 chemin des Canaux, Lieu dit "Moulin des Prêtres", 30600, Vauvert.

Inscription obligatoire sur
www.petr-vidourlecamargue.fr
> rubrique "alimentation"