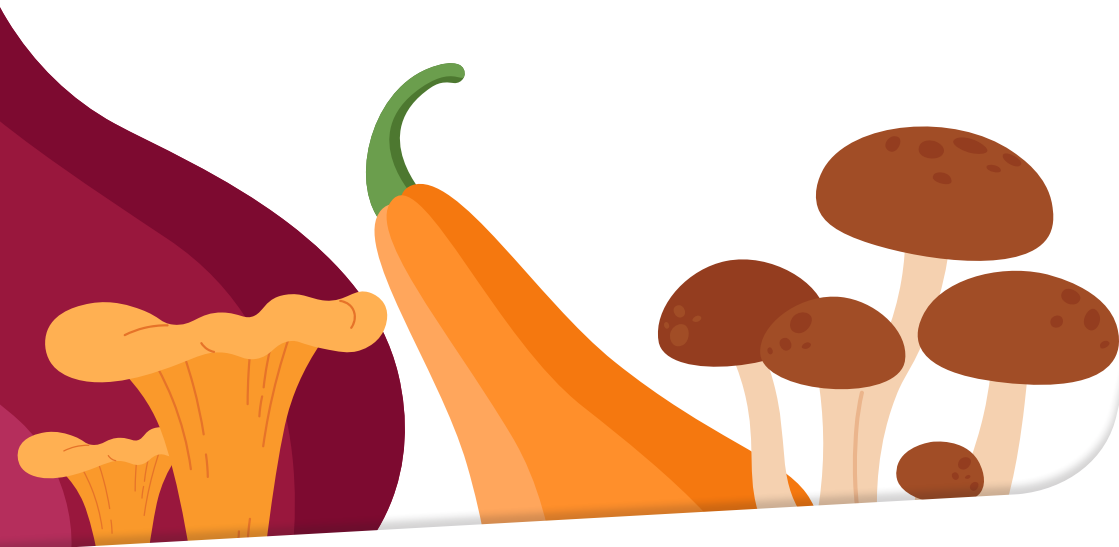




LA SAISON CHANGE, MON ASSIETTE AUSSI

PROGRAMME D'ANIMATIONS
SUR L'ALIMENTATION DURABLE
À GRAND CHÂTELLERAULT

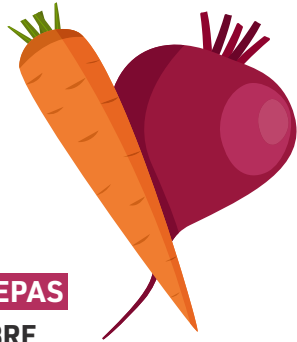


grand-chatellerault.fr

GRAND
CHÂTELLERAULT

COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION

LA SAISON CHANGE, MON ASSIETTE AUSSI



À LA DÉCOUVERTE DU COMPOSTAGE

LUN. 30 SEPTEMBRE
De 10^h à 12^h | Compost & Co
à Saint-Georges-les-Baillargeaux

Organisé par l'Office de tourisme de Grand Châtellerault

L'entreprise poitevine Compost & Co ouvre ses portes aux professionnels du tourisme. Une occasion de découvrir une solution de gestion des biodéchets sur notre territoire.

Professionnels du tourisme (restaurateurs, hébergeurs, sites touristiques...).

Inscription à l'Office de tourisme

ou à accueil@ot-chatellerault.fr ou au 05 49 21 05 47

AU PRÉ DE L'ASSIETTE

DU LUN. 14 AU VEN. 18 OCTOBRE

Organisé par le Département de la Vienne

Dans le cadre du dispositif Agrilocal, les établissements volontaires de la restauration collective sont invités à cuisiner les produits locaux pour leurs convives. Au choix, un repas 100 % local dans la semaine ou un produit local par repas et par jour pendant une semaine.

Pour les établissements de la restauration collective

Informations : mbregoin@departement86.fr ou 05 49 62 91 76

LE GRAND REPAS

JEU. 3 OCTOBRE

Organisé par l'Office de tourisme de Grand Châtellerault

Participez à cet événement national autour d'une belle idée : le même jour, le même menu, partagé par tous les citoyens d'un même territoire. Cette année, monsieur Joseph de la Ferme Saint-Jacques à Châtellerault sera le parrain local. Rendez-vous sur le site internet de l'Office de tourisme pour découvrir ses idées recettes et les restaurateurs partenaires.

Tout public

Gratuit

tourisme-chatellerault.fr

Informations : accueil@ot-chatellerault.fr ou au 05 49 21 05 47

CRUS OU CUITS, LES PRODUITS LOCAUX DANS TOUS LEURS ÉTATS

SAM. 19 OCTOBRE

De 14^h à 16^h30 | Office de tourisme
à Châtellerault

Organisé par l'Office de tourisme de Grand Châtellerault

Dans le cadre de la semaine du goût, petits et grands découvriront les produits locaux grâce à une dégustation et une animation sur le thème cru-cuit.

Tout public

Gratuit

Inscription conseillée à l'Office de tourisme ou à accueil@ot-chatellerault.fr ou au 05 49 21 05 47



ÉVEILLEZ VOS SENS AVEC NOS PRODUITS LOCAUX

SAM. 26 OCTOBRE

De 14^h à 16^h30 | Office de tourisme
à Châtellerault

Organisé par l'Office de tourisme de Grand Châtellerault

Dégustez, le temps d'un après-midi, des gourmandises sucrées de notre territoire et profitez des animations autour des sens proposées pour petits et grands.

Tout public

Gratuit

Inscription conseillée à l'Office de tourisme ou à

accueil@ot-chatellerault.fr ou au 05 49 21 05 47

SAVEURS ET SEMENCES PAYSANNES

DIM. 10 NOVEMBRE

De 10^h à 18^h | Salle Omnisports à Thuré

Organisé par Cultivons la Bio-diversité en Poitou-Charentes

Un événement unique où l'expression « De la fourche à l'assiette » prend tout son sens. Productrices, producteurs, restauratrices, restaurateurs et bénévoles s'associent pour faire des démonstrations de cuisine et proposer des dégustations. Dix ateliers sublimeront des produits issus de semences paysannes. Les visiteurs découvriront ces aliments, de leur production à leur consommation en passant par leur transformation.

Tout public

Gratuit

Informations : contact.cbd.pc@ge-mail.com ou 06 59 23 93 66

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

DU SAM. 16 AU DIM. 24 NOVEMBRE

Grand Châtellerault

Organisé par la direction Gestion des déchets de Grand Châtellerault

La semaine européenne de la réduction des déchets (SERD) met en lumière les bonnes pratiques de production et de consommation. L'édition 2024 portera sur le thème « Manger Mieux Gaspiller Moins ».

Tout public

Programme sur : grand-chatellerault.fr

Informations : xavier.fauvel@grand-chatellerault.fr

CONFÉRENCE-RENCONTRE : UNE PETITE HISTOIRE DES SEMENCES

JEUDI 28 NOVEMBRE

À 19^h | CPIE - 6 place du 11 Novembre
à Beaumont-Saint-Cyr

Organisée par le CPIE Seuil du Poitou

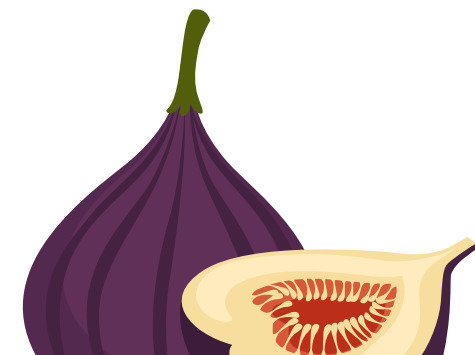
De la domestication des plantes sauvages aux derniers progrès biotechnologiques, cette conférence clarifie les principes et les enjeux de la sélection des plantes et de la façon dont elles contribuent à la préservation de la biodiversité cultivée.

Conférence proposée par Vincent Thareau, ex-ingénieur en génétique des plantes et animateur en agroécologie.

Tout public

Gratuit

Informations : contact@cpie-poitou.fr ou au 05 49 85 11 66



LES PETITS PLAISIRS

À OFFRIR

SAM. 7 DÉCEMBRE

De 14^h à 17^h | Office de tourisme à Châtelleraut

Organisé par l'Office de tourisme de Grand Châtelleraut

C'est bientôt Noël et vous êtes en quête d'inspiration pour vos cadeaux ? Participez à un temps de dégustation de produits locaux pour vous aider. Accompagné d'un conseiller, vous aurez l'occasion de confectionner votre panier garni avec les douceurs qui vous auront séduites.

Tout public

Inscription conseillée à l'Office de tourisme ou à accueil@ot-chatelleraut.fr ou au 05 49 21 05 47

LES INCONTOURNABLES

DE NOS TABLES DE FÊTES

SAM. 14 DÉCEMBRE

De 14^h à 17^h | Office de tourisme à Châtelleraut

Organisé par l'Office de tourisme de Grand Châtelleraut

Laissez-vous tenter par une dégustation de délicieux produits de fêtes... Pour les toasts, l'entrée, le plat ou le dessert, vous trouverez une multitude d'idées à faire découvrir à vos convives.

Tout public

Gratuit

Inscription conseillée à l'Office de tourisme ou à accueil@ot-chatelleraut.fr ou au 05 49 21 05 47



Pour en savoir plus
sur le PAT de Grand Châtelleraut



[grand-chatelleraut.fr/imaginer/
plan-territorial-alimentaire](http://grand-chatelleraut.fr/imaginer/plan-territorial-alimentaire)

En partenariat avec



Parici
les bons gestes !

agrilocal86
le réseau local de restauration collective



SEUL DU POITOU