

Nourrir Autrement

du 31 mai
au 9 juin
2024

Le festival de la transition alimentaire
de l'arrondissement de Verviers

Le programme



Toutes les infos sur nourrirautrement.be
Retrouvez le programme complet en ligne ici



Nourrir Autrement

Nourrir Autrement 2024 est un projet piloté par le Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers.



Merci à nos soutiens sans qui le festival n'existerait pas :



Se nourrir dans l'arrondissement de Verviers... AUTREMENT!

Jamais deux sans trois !

On dit souvent du troisième album d'un artiste que c'est l'album de la maturité. Après une édition sous le nom de Nourrir Verviers, le festival Nourrir Autrement ouvre ce 31 mai sa troisième édition. L'édition de la maturité ? Peut-être. L'édition des certitudes, sans aucun doute.

Nous sommes certain.e.s que nous sommes sur le bon chemin, et que nous devons y emmener, y accompagner, y suivre le plus de monde possible. Avec les différentes crises que traverse notre monde, et en particulier la crise du monde agricole, il est impératif de reconnecter les consommateurs aux producteurs afin de nouer un dialogue durable basé sur le respect et la compréhension mutuelle.

Nous sommes certain.e.s que la justice sociale passe aussi par l'assiette et que l'alimentation saine ne peut pas être un privilège réservé aux plus nantis d'entre nous. Il faut sans cesse lutter pour que chacun.e ait accès à une nourriture équilibrée, saine et sans impact majeur sur l'environnement. Outre le goût des bonnes choses, c'est aussi la santé publique qui est en jeu.

Nous sommes certain.e.s que les acteurs et actrices de cette fameuse transition qui peuplent et animent notre territoire sont toutes et tous des magiciens et qu'ielles transforment jour après jour la vie des gens qui les croisent. Ils sont indispensables au succès des nouveaux récits que nous voulons voir émerger aux quatre coins de l'arrondissement.

Bon festival à elles et eux, et bien sûr à vous !

*L'équipe du Réseau Aliment-Terre
de l'arrondissement de Verviers*



31 mai	La Traversée	Verviers	Table de livres sur l'alimentation durable	9
> 9 juin	L'Orchestre à Pots	Verviers	Portes ouvertes et dégustations	9
	Vervicoop	Verviers	Vervicoop vous ouvre ses portes!	9
30/31 mai	Bibliothèque de Verviers	Verviers	Animation et activités pour sensibiliser à l'environnement	11
31 mai	L'Orchestre à Pots	Verviers	Visite scolaire - faire ses courses zero dechets	13
31 mai	Equipes Populaires	Verviers	Atelier Marmite norvégienne	13
31 mai	Vrac & Co	Waimes	Portes ouvertes	14
31 mai	Nos Racines	Herve	ATELIER - Céréales et légumineuses	14
31 mai	Nos Racines	Herve	DÉGUSTATIONS - Céréales et légumineuses Repas	15
31 mai	Au Souchet asbl	Lambermont	Champêtre Qui l'eût Cru!	15
31 mai	Ferme Tri Dieu	Bilstain	Promotion et dégustation à la Ferme Tri-Dieu	15
31 mai	Hub créatif de Verviers	Verviers	Les recettes pour une alimentation inclusive	16
31 mai	Parc du Vieux Saule	Welkenraedt	Pique-nique 100% local!	16
31 mai	La Ferme des Fawes	Charnoux (Herve)	Atelier "Mon premier pain au levain"	17
1 juin	Le potager d'Isalie	Andrimont-Dison	Visites guidées du potager	17
1 juin	Au bord de la colline	Stoumont	Moulin à paroles	18
1 juin	Vervicoop	Verviers	Matinée de rencontres de producteurs et dégustations	18
1 juin	Jardin de la Gare	Waimes	Découverte du jardin de la gare - Waimes	18
1 juin	Solwaster - Parking de la salle	Jalhay	Nourrir nos villages, la balade vélo	19
1 juin	Place Saint Georges (Limbourg)	Dolhain/Limbourg	Marché de la Belle saison	19
1 juin	L'Orchestre à Pots	Verviers	Samedi des producteurs	20
1 juin	Maison Communautaire	Thimister	Visite du plus vieil habitat groupé Wallon	20
1 juin	Atelier Constant Berger	Herve	Visite et dégustation - Pressoir, cidrerie et distillerie	21
1 juin	Au Souchet asbl	Lambermont	Découverte de notre jardin nourricier et de nos projets	21
2 juin	Les Jardins de Saint-Jacques	Trois-Ponts	Un autre regard sur la montagne Saint-Jacques.	21
2 juin	Les Jardins de Saint-Jacques	Trois-Ponts	Balade, lecture paysagère, jardins ouverts, concert festif	22
2 juin	Les Ateliers de la Framboiserie SC	Malmedy	Découverte de la Framboiserie et de ses cultures	22
2 juin	Bois du Stanneux	Polleur	Les 5ans d'ImpActes!	24
2 juin	Pavillon du Wayai	Sart-Lez-Spa	Lecture Méditative "La révolution d'un seul brin de paille"	24
3 juin	Croc'espace	Verviers	Journée Portes ouvertes	26
3 juin	Temps mêlés	Verviers	L'effet colibri, ça suffit!	26
4-6-7 juin	Bibliothèque de Verviers	Verviers	Réaliser ses bocaux : pourquoi ? Comment ?	27
4 juin	Le Fagotin	Stoumont	Atelier : Initiation à la lactofermentation	27
4 juin	Centre Culturel de Welkenraedt	Welkenraedt	Conférence « L'Alimentation émotionnelle »	28
4 juin	Maison Médicale Le Brasero	Verviers	Atelier de cuisine avec les produits d'un maraîcher	28
4 juin	PermaCity Verviers	Verviers	PermaCity : une approche de la Permaculture	29

5 juin	Au Souchet asbl	Lambermont	Visite découverte de notre poulailler pour les enfants	29
5 juin	Au CIEP Verviers	Verviers	Atelier de cuisine solidaire	30
5 juin	Jardin Patati Patata	Verviers	Pique-nique Solidaire et Musical Patati Patata	30
5 juin	Histoire d'un grain	Soumagne	Journée Professionnelles : La boulangerie de demain?	31
5 juin	People's Place	Malmedy	Chorale militante	31
5 juin	Wamabi	Waimes	La vérité du sol	31
5 juin	Local "Ephata"	Aubel	Perspectives : Sécurité Sociale de l'Alimentation...	32
6 juin	Au Souchet asbl	Lambermont	Portes Ouvertes Au Souchet	33
6 juin	Equipes Populaires	Verviers	Atelier "Pain au levain" avec Promo Santé Li Cramignon	33
6 juin	Vinadis	Dison	After work gustatif chez Vinadis!	34
6 juin	« Carrefour Saint-Remacle »	Verviers	Des mines, des usines... des famines ?	34
6 juin	Au Souchet	Verviers	Terre Emploi : Groupement d'employeurs : Réelle alternative ?	35
6 juin	Pavillon du Wayai	Sart-Lez-Spa	Pour un système alimentaire plus respectueux	34
7 juin	Cap Terre	Stavelot	Atelier : de la terre à l'assiette	38
7 juin	Nos Racines	Herve	ATELIER - Céréales et légumineuses	38
7 juin	Nos Racines	Herve	DÉGUSTATIONS - Céréales et légumineuses	38
7 juin	Histoires 12 (Marché couvert)	Battice	Et si on (re)prenait en main notre alimentation ?	39
7 juin	Centre Culturel de Dison	Dison	Le monde est moche, la vie est belle : "conférence spectacle"	39
8 juin	Parc de l'harmonie	Verviers	Atelier Boissons Fermentées	40
8 juin	Demain l'épicerie ZD	Spa	Atelier panification au levain	40
8 juin	Histoire 12	Battice	Atelier Duo Douceurs pour Papa	41
8 juin	Boulangerie l'Alternative	Theux	Soirée pizza	41
8 juin	Atelier Constant Berger	Herve	Visite et dégustation - Pressoir, cidrerie et distillerie	41
8 juin	Carotte & Phacélie	Aubel (La Clouse)	Projection/débat en plein air du documentaire Terra in vista	42
8 juin	Ensival	Verviers - Ensival	Balade gourmande	42
8 juin	Rond Tiers	Malmedy	Bientôt un écolieu au Rond Tiers ?	43
8 juin	Bibliothèque de Malmedy	Malmedy	Produire mes graines au jardin, oui ! - Mais comment ?	43
9 juin	Brasserie de Verviers	Verviers	Atelier : Découverte du brassage de bière	44
9 juin	Centre culturel de Verviers	Verviers	Semilla par la Cie Tea Tree	44
9 juin	Au Souchet asbl	Lambermont	Dîner Champêtre Qui l'eût Cru!	45
9 juin	Aux Alentours	Verviers	Atelier cuisons local!	45

Retrouvez le programme complet sur
www.nourrirautrement.be



Activités programmées durant toute la durée du festival

Du vendredi 31 mai au dimanche 9 juin

31 MAI - 9 JUIN



- Type(s) d'activité(s)
Rencontres / échanges
- Thématiques
Transition alimentaire,
Santé & alimentation

LA TRAVERSÉE
Rue de l'Harmonie 17 - 4800 Verviers

Table de livres sur l'alimentation durable

Durant toute la durée du festival, la Traversée, votre librairie au coeur de Verviers, vous propose une mise en avant des parutions liées à l'alimentation durable : Table thématique, flyers, posters...

Du lundi au samedi, de 9h30 à 18h

Informations : 087 64 68 50

31 MAI - 9 JUIN



- Type(s) d'activité(s)
Portes Ouvertes /
Dégustation
- Thématiques
Transition alimentaire,
Santé & alimentation,
Circuits courts

L'ORCHESTRE À POTS
Rue de l'Harmonie 18 - 4800 Verviers

Portes ouvertes et dégustations

Durant tout le Festival Nourrir Autrement 2024, Nathalie et Vincent vous accueillent dans leur épicerie vrac bio local, vous accompagnent dans vos premiers pas vers une consommation réfléchie, vous présentent les producteurs régionaux et leurs produits, et répondent à toutes vos questions ...

Chaque jour une dégustation d'un produit local vous sera proposée (biscuit, tartinade, thé...)

Voir horaires d'ouvertures du magasin

Informations : www.lorchestreapots.be

31 MAI - 9 JUIN



- Type(s) d'activité(s)
Portes ouvertes
- Thématiques
Transition alimentaire,
Initiatives citoyennes,
Démocratie alimentaire

VERVICOOP
Rue de Heusy 30 - 4800 Verviers

Vervicoop vous ouvre ses portes !

Venez découvrir notre "super" marché coopératif et participatif. Durant le festival, les portes sont grandes ouvertes afin de permettre à tout un chacun de venir découvrir notre magasin, son fonctionnement et les délicieux produits locaux que nous proposons. Nous souhaitons offrir une alimentation de qualité, locale et durable au plus grand nombre.

N'hésitez pas à passer la porte et rencontrer les coopérateurs, ils répondront à toutes vos questions.

Heures d'ouverture
Mercredi : 14h - 18h30
Jeudi : 11h - 18h30

Vendredi : 14h - 18h30
Samedi : 9h - 16h30
Dimanche : 9h30 - 12h

Informations : info@vervicoop.be



Préserver les terres nourricières et transmission de savoir-faire : La Ferme de Neubempt

Au cœur des collines verdoyantes du Pays de Herve, la Ferme de Neubempt incarne **un modèle d'agriculture durable axé sur les circuits courts et le respect de la nature**. Depuis 1998, Remi, éleveur de vaches laitières, et Véra, artisane transformant le lait en yaourts et maquées dans un petit atelier sur la ferme, ont placé la qualité et la durabilité au cœur de leur activité.

Alors que Remi se prépare à prendre sa retraite, Corinne et Alain, animés par la même passion pour la terre et le travail bien fait, **s'apprêtent à prendre la relève** de cette entreprise familiale.

Le chemin qui a mené Corinne et Alain jusqu'à la Ferme de Neubempt est empreint **de rencontres et de passion**. Partis de Hannut pour se rapprocher de leurs racines à Moresnet, ils ont posé leurs valises à Marveld en 2011, voisins de Rémi et Véra. Leur projet de poulaillers mobiles, baptisé "Chez Cocotte", est né de l'envie de produire des œufs de qualité, dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.

Dans le cadre de cette belle transmission, **une opportunité unique se présente : Terre-en-vue, mouvement citoyen engagé** depuis 12 ans dans la préservation des terres agricoles nourricières, a la possibilité d'acquérir 10 hectares de terres attenantes à la ferme. Cette

acquisition **garantirait ainsi la sécurité foncière nécessaire à Alain et Corinne pour pérenniser et développer l'activité de la ferme**.

Aujourd'hui, **leur activité prospère**, les œufs et pâtes fraîches trouvent leur place aux côtés des produits laitiers de la Ferme de Neubempt, sur les étals des marchés locaux, des magasins bio et des épiceries engagées.

Et vous dans cette histoire ? **Vous pouvez en faire partie !** La coopérative Terre-en-Vue vous invite chaleureusement à rejoindre notre communauté de coopérateurs pour contribuer au financement de l'acquisition des 10 hectares. **Ensemble, préservons nos terres nourricières et soutenons celles et ceux qui nous permettent de manger sain et local !**

Restez à l'écoute, car vous serez bientôt invité.e.s à venir découvrir la Ferme de Neubempt lors de journées portes ouvertes, où vous pourrez partager notre passion pour **une agriculture durable, locale et savoureuse !**



Le week-end

「**31 mai
1-2 juin
2024**」

JE. 30 - VE. 31 MAI
9H30 - 17H

BIBLIOTHÈQUE DE VERVIERS
Place du Marché 9 - 4800 Verviers

FOL'ENJEUX



CLPS Verviers
CENTRE LOCAL DE PROMOTION DE LA SANTÉ
DE L'ARRONDISSEMENT DE VERVIERS

Techniques d'animation et activités pour sensibiliser à l'environnement

Formation en 2 jours : jeudi 30 mai et vendredi 7 juin de 9h30 à 17h.
Cette formation est destinée aux personnes de tous secteurs qui ont un rôle d'animateur.trice (d'enfants ou d'adultes) et qui souhaitent aborder les thématiques de l'environnement avec leur public. (étudiant.e.s éducateur.trice.s ou enseignant.e.s bienvenus !)

Il existe de nombreuses animations permettant d'introduire des bases de réflexion de groupe sur l'environnement. L'environnement n'est pas que lié à l'écologie, c'est notre milieu de vie, l'appréhender, le reconnaître et le découvrir autrement permettra de mieux le respecter.

Cette formation vous fera vivre des animations adaptées et stimulera votre créativité pour en développer d'autres.

Objectifs :

- Comprendre les notions d'environnement et les différentes manières de l'aborder.
 - Découvrir des animations qui pourront être transposées dans votre groupe.
 - Découvrir des jeux sur différentes thématiques scientifiques et environnementales.
 - Recevoir des pistes et des outils pour mettre en place une activité.
- Méthode : Loin du modèle académique, les méthodes de cette formation sont fondées sur la transmission des connaissances par l'expérimentation. Chaque activité et animation sera débriefée collectivement de manière à pouvoir analyser ses tenants et aboutissants. Certaines activités se feront en extérieur.

Formation dispensée par Aurélie Vandendijck (Fol'EnJeuX)

Coût :

- 70€/ Personne : membre d'une asbl ou d'une coopérative e.s., étudiant.e.s (éducateur.trice, enseignant.e, psycho, etc.)
- 90€ pour le secteur des bibliothèques, enseignant.es, éducateurs.trices et citoyen.ne.s intéressés.
- 135€ pour les professionnel.le.s (Indépendant.e, entreprise, etc.)

Inscription

Soit via le formulaire : <https://forms.gle/dg1f4LTnbpB2n1vE7>
Soit en envoyant vos coordonnées complètes : info@folenjeux.be
Nom - Prénom - Mail - gsm + Nom et adresse de la structure pour laquelle vous venez s'il y en a une ou votre adresse privée

Matériel à apporter : Prendre des vêtements adaptés à la météo.
Remarque : Possibilité de passer commande pour le lunch de midi

Infos : 080 29 24 60 ou 0471 22 68 83 - www.folenjeux.be

- Type(s) d'activité(s)
Formation
- Thématique
Agroécologie, Ecologie

VE. 31 MAI
4-5-6 JUIN
10H - 12H

L'ORCHESTRE À POTS
Rue de l'Harmonie 18 - 4800 Verviers

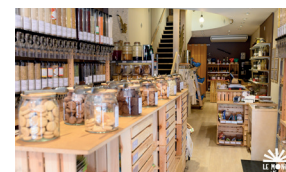
Visite scolaire Faire ses courses zéro déchets

Possibilité de visite scolaire pédagogique de notre épicerie.

En concertation avec les instituteurs, diverses activités peuvent être organisées, depuis la simple visite avec les explications de Vincent, initiateur du projet d'épicerie vrac bio local à Verviers, jusqu'à des activités pédagogiques organisées avec recettes ou jeux de mise en situation ...

Prévoir environ 15 à 20 minutes sur place/sous-groupe - La classe sera divisée en sous-groupes (8 élèves maximum à la fois dans l'épicerie).

Uniquement sur réservation au plus tard le 26/05/2024 auprès de lorchestrepots@gmail.com



- Type(s) d'activité(s)
Animations scolaire
- Thématiques
Transition alimentaire,
Santé & alimentation,
Circuits courts

VE. 31 MAI
9H30 - 15H

EQUIPES POPULAIRES
Rue du Palais 25 - 4800 Verviers

Atelier Marmite norvégienne

Venez coudre votre marmite norvégienne !

En avant pour une méthode de cuisson basse énergie ! Grâce à sa capacité isolante, la marmite norvégienne permet d'économiser l'énergie nécessaire à la cuisson. A la fin de l'atelier, vous repartirez avec votre marmite norvégienne fonctionnelle.

Où ? Rue du Palais 25, 4800 Verviers
Quand ? Le vendredi 31 mai de 9h30 à 15h
PAF : 20€ (comprend la laine issue de l'économie locale)

Matériel nécessaire :

- 2 pièces de tissus en coton d'un diamètre de 1 m (neuf ou de récupération)
- 2 pièces de tissus en coton d'un diamètre de 40 cm (neuf ou de récupération)
- Fil à coudre se rapportant aux couleurs des tissus
- Machine à coudre en état de marche
- Cordon de 3 mètres en coton neuf ou de récupération

Infos et inscriptions : hsia@equipespopulaires.be - 0476 73 10 21
www.equipespopulaires.be/verviers/



- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématiques
Couture : méthode
de cuisson low tech

VE. 31 MAI
5 - 6 JUIN
14H - 18H
1 JUIN
10H-12H

VRAC & CO
Rue du Centre 21a - 4950 Waimes

Portes ouvertes

Durant plusieurs jours vous pourrez profiter de diverses dégustations, des animations et un grand jeu concours sera organisé à l'occasion des 3 ans du magasin.

Ouverture et horaires : facebook.com/vracandcowaimes

Infos et réservations : info@vracandco.be - 0475 88 51 43



- Type(s) d'activité(s)
Animations, Dégustations
- Thématique
Santé & alimentation

VE. 31 MAI
10H - 12H

NOS RACINES
Rue Gustave Taillard 31 - 4650 Herve

ATELIER Céréales et légumineuses : Bien pour ma santé, bon pour ma planète !

L'alimentation est le lien le plus étroit entre la santé humaine et la santé planétaire. Découvrons ensemble une alternative locale, gourmande et écoresponsable à la viande !

Le mariage heureux légumineuse/céréale constitue un apport important en acides aminés essentiels et présente beaucoup d'avantages. Un peu oubliées de nos assiettes, elles peuvent être cuisinées de diverses manières.

Cet événement est organisé par Li Cramignon Promo Santé et Nos Racines dans le cadre du festival Nourrir Autrement.

Li Cramignon Promo santé c'est qui ?
C'est guider et encourager nos publics à développer une alimentation équilibrée et durable en leur facilitant l'accès à l'information, en apportant et en échangeant des connaissances, en réveillant, en soutenant, en ancrant des comportements et pratiques alimentaires favorables à la santé.

Détails pratiques :

- participation gratuite
- inscription obligatoire par e-mail (info@nosracines.be)
- nombre de participants limité à 8 personnes

Infos et réservations : info@nosracines.be - 087 84 01 46



- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématique
Santé & alimentation,
Ecologie, Cuisine
Pratiques de transformation
alimentaire

VE. 31 MAI
10H - 15H

NOS RACINES
Rue Gustave Taillard 31 - 4650 Herve

DÉGUSTATIONS Céréales et légumineuses : Bien pour ma santé, bon pour ma planète !

Cet événement est organisé par Li Cramignon Promo Santé et Nos Racines dans le cadre du festival Nourrir Autrement.

Infos : info@nosracines.be - 087 84 01 46



- Type(s) d'activité(s)
Dégustations
- Thématiques
Santé & alimentation,
Ecologie, Cuisine, Pratiques
de transformation alimentaire

VE. 31 MAI
17H30 - 22H30

AU SOUCHET ASBL
Avenue des Nations Unies 52 - 4800 Lambermont

Repas Champêtre Qui l'eût Cru !

Dès 17h30, nous vous accueillons pour faire le tour du jardin afin de découvrir que même sur une petite surface, il est tout à fait possible de créer son espace nourricier car la permaculture est accessible à toutes et tous.

L'asbl Au Souchet vous propose de découvrir comment sublimer et déguster les produits de la Terre autour d'une table conviviale où l'alimentation vivante se dévoilera pour le plaisir de nos papilles. Mises en bouche et menu 4 services pour 30€/pers. (hors boissons).

Réservations : 0479 20 90 06



- Type(s) d'activité(s)
Restauration
- Thématiques
Cuisine / pratiques
de transformation alimentaire
- Prix : 30€

VE. 31 MAI
13H - 18H

FERME TRI DIEU
Neupré 27 - 4831 Bilstain

Promotion et dégustation à la Ferme Tri-Dieu

Venez déguster les produits de la Ferme Tri-Dieu et bénéficiez d'une réduction de 10% sur l'ensemble des produits fabriqués à la ferme.

Réservations : ferme.tridieu@gmail.com - 0472 21 68 86



- Type(s) d'activité(s)
Animations
- Thématiques
Transition alimentaire,
Agriculture urbaine

VE. 31 MAI
12H30 - 14H

HUB CRÉATIF DE VERVIERS
Rue Coronmeuse 59 - 4800 Verviers



Les recettes pour une alimentation inclusive

L'alimentation joue un rôle essentiel dans notre vie quotidienne, pour des raisons à la fois biologiques et sociales. Elle contribue à exprimer l'histoire individuelle de chacun, ainsi que ses multiples appartenances. Elle facilite aussi les échanges entre individus et nourrit de nombreuses initiatives dans des contextes variés. Dans toute sa complexité, l'alimentation offre des opportunités et des défis au sein des sociétés contemporaines, notamment en termes d'inclusivité.

En vue d'initier des pistes de réflexions autour de ces enjeux, nous avons réuni Elsa Mescoli, qui a mené des recherches sur les habitudes alimentaires et les pratiques culinaires de femmes en contexte de migration ; Emilie Farcy, qui a pour mission de sensibiliser les citoyens aux enjeux et aux bienfaits d'une alimentation plus saine, plus durable et accessible à tous ; Alain Bodson, qui développe et assure avec l'équipe de Croc Espace des formations dans le secteur HORECA pour des publics défavorisés.

À l'occasion de cette rencontre-conférence, vous aurez la chance d'écouter et d'échanger avec ces porteurs de projets aux parcours inspirants.

Inscription gratuite mais obligatoire via le site de Liège Créative

Infos et réservations : www.liegecreative.be/evenements/les-recettes-pour-une-alimentation-inclusive
c.fransolet@uliege.be - 0485 19 49 78

- Type(s) d'activité(s)
Conférences / Débats
- Thématique
Alimentation & inclusion
- Gratuit

VE. 31 MAI
12H - 14H

PARC DU VIEUX SAULE
Entrée par le parking du Centre Culturel,
Rue Grétry 10 - 4840 Welkenraedt



Pique-nique 100% local!

Dans le cadre du Festival Nourrir Autrement, l'ADL Lontzen-Plombières-Welkenraedt, vous propose, le temps d'un pique-nique, de (re)découvrir les bons goûts et les bienfaits des produits locaux!

Rendez-vous le vendredi 31/05/2024 de 12h à 14h au Parc du Vieux Saule à Welkenraedt pour un pique-nique 100% local.

NB: Emmenez votre couverture, votre gourde, votre assiette et vos couverts (cela limitera les déchets).

Infos et réservations : <https://forms.gle/e1SNkP1GTZVXsQZg9>
adl.lpw@outlook.be - 087 78 32 41

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes / échanges, Restauration
- Thématique
Transition alimentaire, Santé & alimentation, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire
- Prix : 12€

VE. 31 MAI
9H - 16H

LA FERME DES FAWES
Les Fawes 391 - 4654 Charneux (Herve)



Atelier "Mon premier pain au levain"

Histoire d'un grain vous propose une journée de fabrication de pains au levain de 9h à 16h dans le fournil de la Ferme des Fawes.

- fabrication des pains (Vous repartirez avec vos pains)
- Partage sur notre relation aux éléments (eau, terre, air, feu)
- cuisson au feu de bois
- visite de la meunerie

Max 10 personnes / Sur réservation / 30€ par personnes

Infos et réservations : renaud@histoiredungrain.be - 0474 22 98 11

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématiques
Transition alimentaire, Santé & alimentation, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire
- Prix : 30€

SAMEDI 1 JUIN

SA. 1 JUIN
10H - 15H

LE POTAGER D'ISALIE
Rue Zénobe Gramme 51 - 4821 Andrimont-Dison



Visites guidées du potager

Venez découvrir notre formidable métier au travers d'une visite guidée directement au potager !

Venez poser toutes vos questions et découvrir tous les aspects cachés du maraîchage avant que nos bons légumes ne se retrouvent à votre disposition sur les étals !

Nous parlerons bien entendu légumes, mais aussi animaux, compost, biodiversité, et beaucoup d'autres choses !

Venez vous joindre à nous le 1er juin, nous sommes impatients de vous rencontrer !

Visite guidée organisée à 11h et à 14h précises.

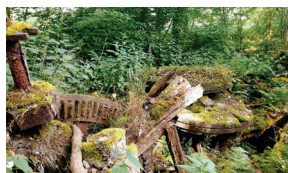
Entrée libre.

Infos : le.potager.disalie@gmail.com - 0497 54 06 49

- Type(s) d'activité(s)
Visites et balades
- Thématiques
Transition alimentaire, Agroécologie, Santé & alimentation
- Prix : Libre

SA. 1 JUIN
10H - 11H30

AU BORD DE LA COLLINE
Xhierfomont 40 - 4987 Stoumont



Moulin à paroles Atelier Pain - à partir de 6 ans

Saviez-vous que le mot "copain" désignait, à l'origine celui avec qui on partage le pain ? Que l'histoire d'amour entre l'homme et le blé remonte à plus de 14 000 ans ? Tanguy vous invite à un atelier pratique pour confectionner vos matlou' (pains à la poêle originaires du Maghreb).

Pendant que les levures feront leur travail magique de pousse, il vous emmènera à la rencontre des légendes d'ailleurs et d'ici et des histoires bien véridiques des meuniers, boulangers et autres amoureux du pain depuis la nuit des temps. L'atelier durera environ 1h30, préparation et cuisson du pain comprises.

Infos et réservations : weratanguy@gmail.com - 0497 26 87 71

- Type(s) d'activité(s)
Arts vivants (théâtre, concert, conte, etc)
- Thématique
Transition alimentaire, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire
- Prix : 3€

SA. 1 JUIN
9H - 12H30

VERVICOOP
Rue de Heusy 28-30 - 4800 Verviers



Matinée de rencontres de producteurs et dégustations

Une matinée consacrée à la rencontre de nouveaux producteurs.

Nous aurons l'occasion de découvrir la brasserie Naej's Beer qui brasse la bière L&terip, bière triple, locale (Thimister) et bio ainsi que Som'nuts qui propose des purées d'oléagineux 100% naturelles, saines et bio, made in Stembert. Un vrai régal pour les papilles !

Infos et réservations : info@vervicoop.be - 087 45 08 07

- Type(s) d'activité(s)
Rencontre de producteurs et dégustation
- Thématique
Transition alimentaire, Santé & alimentation

SA. 1 JUIN
13H - 16H

JARDIN DE LA GARE
Rue du Pont (le long du Ravel vers Faymonville) - 4950 Waimes



Découverte du jardin de la gare - Waimes

Un lieu à découvrir ! Un coin de nature qui vaut le détour pour ceux qui aiment jardiner, échanger et manger de bons légumes !

Bourse aux plantes

Infos : bpnal@yahoo.fr - 0479 20 92 95 et 0497 37 62 35

- Type(s) d'activité(s)
Visites et balades, Marchés
- Thématique
Agroécologie, Initiatives citoyennes, Solidarité

SA. 1 JUIN
13H - 23H

SOLWASTER - PARKING DE LA SALLE
Chemin de la Frise 9 - 4845 Jalhay

Nourrir nos villages
la Balade vélo



Nourrir nos villages, la balade vélo.

Le Comptoir du Loup et la Maison des Jeunes de Jalhay-Sart vous proposent un circuit découverte des producteurs locaux :

- La chèvrerie du Fagnou - Solwaster
- De l'éleveur au consommateur - Foyr
- La Sparsa - Nivezé

Les producteurs vous ouvrent leurs portes. Échanges / Visite / Dégustations / ...

Plusieurs formules sont à votre disposition pour prendre part à cette journée dédiée à notre terroir régional :

- soit vous choisissez un ou deux endroits à visiter et vous nous rejoignez sur place aux heures indiquées.

- soit vous choisissez de parcourir l'ensemble du circuit avec la possibilité de relier les différents endroits en vélo (parcours non technique mais notre région est vallonnée, nous conseillons donc cette option aux cyclistes un peu entraînés ou munis d'un vélo électrique).

La journée se clôturera à Sart par une cave à bières organisée par la Maison des Jeunes de Jalhay-Sart au cours de laquelle vous pourrez déguster évidemment les produits mis à l'honneur durant l'après-midi, le tout accompagné d'une programmation musicale elle aussi locale et de qualité ! Ambiance familiale, festive et conviviale assurée.

Réservation souhaitée via le formulaire en ligne (voir ci-dessous)

Infos et réservations : <https://shorturl.at/mAFLX>
lecomptoirduloup@gmail.com - 087 66 06 46

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes / échanges, Visites et balades
- Thématique
Transition alimentaire, Agroécologie, Santé & alimentation
- Prix libre

SA. 1 JUIN
11H - 17H

PLACE SAINT GEORGES
Place Saint Georges (Limbourg) - 4830 Dolhain/Limbourg



Marché de la Belle saison

Marché de bouche et artisanal (type marché provençal) regroupant entre 20 et 25 producteurs locaux. Ce marché se tient tous les premiers samedis du mois sur la place de Limbourg (4830).

Infos et réservations : commandes@inventerterre.be - 0492 94 42 96

- Type(s) d'activité(s)
Marchés
- Thématique
Transition alimentaire, Santé & alimentation, Ecologie

SA. 1 JUIN
10H - 16H

L'ORCHESTRE À POTS
Rue de l'Harmonie 18 - 4800 Verviers



Samedi des producteurs Spécial Nourrir Autrement 2024

Régulièrement, l'Orchestre à Pots invite des producteurs (dont il propose les produits) à venir à la rencontre de ses clients ... dégustations, informations, et surtout partages sont à l'ordre du jour.

A l'occasion de Nourrir Autrement 2024, des producteurs (la Brasserie de Verviers, Goffard Sisters et leurs pâtes des Frangines, le Café Mokaturc, les Nao-Belgian Organic Chocolates, le Rucher du Chanteloup ...) seront présents, en extérieur, devant l'Orchestre à pots, pour vous présenter leurs produits.

La Cuisine de Matthew vous invitera également à des dégustations de plats cuisinés uniquement à partir d'ingrédients disponibles à L'orchestre à Pots.

En outre, un stand d'information sur notre Caisse Solidaire avec les Restos du Cœur de Verviers, et 1 concours pour gagner des produits BIOTOP compléteront les festivités...

Infos : lorchestreapots@gmail.com - 0491 73 50 40

- **Type(s) d'activité(s)**
Marchés, Dégustations, Informations
- **Thématique**
Transition alimentaire, Précarité & alimentation, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire

SA. 1 JUIN
10H - 16H

MAISON COMMUNAUTAIRE DE LA VERTE VOIE
Verte Voie 13 - 4890 Thimister



Visite du plus vieil habitat groupé Wallon

Venez découvrir notre habitat groupé au cours d'une rencontre avec ses habitant-e-s ! Niché au cœur du Pays de Herve, la Maison Communautaire de la Verte Voie est née en 1973. Elle est le siège de différentes associations d'éducation permanente, très actives dans la région, notamment dans les domaines de l'alimentation, du recyclage et du handicap, qui lui donnent vie et âme.

Cette rencontre se déroulera en plusieurs temps :

- Présentation de la maison et de son fonctionnement : mini historique, le statut de coopérative, l'évolution du lieu, la vie au quotidien
- Visite de la maison : présentation des différents espaces privés & communs, avec un temps d'arrêt dans le jardin potager
- Discussions autour du vivre autrement : l'intergénérationnelle, l'organisation interne, les défis humains
- Échange au cours d'une question/réponse

Curieux-se de voir à quoi ressemble une maison communautaire ? Deux visites prévues: à 10h00 et à 14h00

Réservations souhaitées : maisonvertevoie@protonmail.com

- **Type(s) d'activité(s)**
Rencontres citoyennes / échanges, Portes ouvertes
- **Thématique**
Habitat groupé

SA. 1 JUIN
11H - 12H

ATELIER CONSTANT BERGER
rue de Herve 102b - 4651 Herve



Visite et dégustation Pressoir, cidrerie et distillerie

Visite de l'atelier - découverte du pressoir, de la cidrerie et de la distillerie. Explication de notre mission : préserver le patrimoine fruitier du Pays de Herve, et encourager une fruiticulture durable. Ensuite dégustation de nos produits : jus, cidres et eaux-de-vie de fruits.

Infos et réservations : bonjour@atelier-constantberger.be
0478 44 78 09 - www.atelier-constantberger.be

- **Type(s) d'activité(s)**
Visites et balades

- **Thématique**
Transition alimentaire, Agroécologie

SA. 1 - DI. 2 JUIN
13H - 17H

AU SOUCHET ASBL
Avenue des Nations Unies 52 - 4800 Lambermont



Découverte de notre jardin nourricier et de nos projets

Nous vous accueillons Au Souchet avec grand plaisir à l'occasion de notre première participation au festival "Nourrir Autrement". Vous rencontrer et prendre le temps d'échanger en toute convivialité sur les alternatives aux modèles de consommation de manière ludique et gustative. Notre asbl souhaite donner naissance à un lieu d'échanges, de convivialité, de partage et de sensibilisation à l'alimentation vivante.

Bar Champêtre.

Infos et réservations : 0479 20 90 06

- **Type(s) d'activité(s)**
Rencontres citoyennes / échanges

- **Thématique**
Transition alimentaire, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire

Prix libre

SA. 1 - DI. 2 JUIN
14H - 18H

LES ATELIERS DE LA FRAMBOISERIE SC
Chemin des Potiers 10 - 4960 Malmedy



Découverte de la Framboiserie et de ses cultures

Bienvenue aux journées "Portes Ouvertes" de la Framboiserie. Nous vous accueillons pour vous faire découvrir nos cultures et vous présenter nos activités. Venez nous rencontrer et prendre le temps d'échanger en toute convivialité.

Au programme:

Visite guidée des cultures et de l'activité, activités pour les enfants, bar champêtre, dégustation, vente des produits de la Framboiserie, concours.

Heures de départ des visites:

Samedi 1 juin: 14h - 16h - Dimanche 2 juin: 14h - 16h

Pas de réservation souhaitée.

Infos : contact@laframboiserie.be - 0471 47 35 80
www.laframboiserie.be

- **Type(s) d'activité(s)**
Visites et balades

- **Thématique**
Transition alimentaire, Agroécologie

CONNAISSEZ-VOUS LES JARDINS DE SAINT-JACQUES ?

Saint-Jacques 22 - 4980 Trois-Ponts

Sur les hauteurs de Trois-Ponts, voici un lieu insolite battu par les vents qui accueillait jadis juste quelques anciennes fermes en pierre du pays et une église.

C'est dans ce milieu dédié jadis à l'élevage que poussent désormais des légumes et des projets généreux. Ce maraîchage est né sous l'impulsion de Marie Foguette et Antony Natalis. Dès l'origine, des valeurs habitent puissamment la vie de ce projet s'arrangeant continuellement avec les éléments naturels comme avec les attentes de la société.

C'est ainsi qu'en 2022, le maraîchage participatif y voit le jour, avec une équipe de citoyens passionnés et curieux, soucieux de mettre les mains dans la terre pour contribuer à cette belle aventure.



DI. 2 JUIN PORTES OUVERTES

LES
jardins
de Saint-Jacques
asbl
Maraîchage participatif



Ce 2 juin, poussez les portes des Jardins de Saint-Jacques, c'est profiter : d'une flânerie dans un cadre décoiffant et d'un accueil chaleureux pour se poser un instant, d'une rêverie autour de livres, de visites guidées qui raconteront que cultiver, c'est rencontrer un terroir, le vivant et les éléments (pluie, brume, gel, soleil, vent, ...), c'est l'art de l'adaptation et de l'anticipation, c'est œuvrer avec des partenaires, avec la météo des gens, c'est travailler dur parce que ça a du sens et pour en vivre, c'est développer des gestes habiles.

Profitez aussi des balades paysagères proposées à 9h et 14h (durée 3h) réalisées par Jean-Philippe Legrand .
Sur réserv. uniquement : www.ccstp.be

A 18h, clôturez la fête avec le concert « Aquas Profundas » proposé par le trio PEIXE E LIMA. Merci de réserver : www.ccstp.be

Infos pratiques

Lieu : « Les Jardins de Saint-Jacques »,
Saint-Jacques n° 22, 4980 Trois-Ponts
Visites guidées à 10h, 14h, 16h (durée 60')
Jardins ouverts, animations et restauration de 10h à 19h
PAF : visites guidées : libre / Merci de réserver
Infos : Les Jardins de Saint-Jacques 0479 38 93 68
ou ccstp.be 0471 22 68 83
Bar et restauration au bénéfice de nos hôtes.
Formules repas ou goûter sur réserv. 0471 22 68 83

Dans le cadre des « Portes ouvertes aux Jardins de Saint-Jacques », du festival « Nourrir Autrement », du projet « L'eau, c'est la vie ».

Un autre regard sur la montagne Saint-Jacques. Balade & lecture paysagère

9H ET 14H

Lire nos paysages en sillonnant chemins et villages est un de vos beaux rendez-vous du printemps. Se retourner, observer et questionner l'évolution de nos espaces ruraux mais en y rencontrant davantage nos sensibilités aux éléments qui le composent, voici l'invitation qui vous est désormais adressée un joli dimanche de juin au travers d'une balade paysagère étonnante.

En compagnie de Jean-Philippe LEGRAND (auteur, conférencier, amateur d'histoire locale), délaissions nos repères habituels, pour entamer un voyage exploratoire au gré de ces éléments, de l'histoire de nos sensibilités et des paysages façonnés.

Durée 3h / Départ : « Les Jardins de Saint-Jacques »,
Info : 0471 22 68 83 ou edith@ccstp.be
PAF : Balade guidée : 15€ / 5€ - 18 ans / Max. 25 p. / Réserv. oblig.
Billetterie en ligne www.ccstp.be
Bar et restauration de produits locaux au bénéfice de nos hôtes.
Formule repas ou goûter sur réserv.

Dans le cadre des « Portes ouvertes aux Jardins de Saint-Jacques » et du festival « Nourrir Autrement »



Type(s) d'activité(s) ●
Visites et balades

Thématique
Transition alimentaire,
Ecologie, sensibilisation à
l'évolution de nos espaces
ruraux et de nos sensibilités ●

Prix : 15€ ●

Aguas profundas par le trio Peixe e Limão Concert festif

18H

Ce trio italo-belge est une véritable rencontre interculturelle entre des artistes amoureux d'une musique lyrique et poétique, de celle qui vous emmène vers des terres ensoleillées, vers des mondes peuplés de douces mélodies et de grooves dansants.

Virevoltant d'une langue à l'autre, ce groupe propose un éventail de musiques du sud, une flânerie à travers l'Amérique du Sud, l'Italie, la France, l'Espagne ... Accueillis sur la montagne Saint-Jacques, au milieu des Jardins de Marie Foguette, votre dépaysement sera grandiose !

Info : 0471 22 68 83 ou edith@ccstp.be
Billetterie en ligne www.ccstp.be
PAF : 15€ / 8€ - 18 ans / 1€ - 5 ans
places limitées, merci de réserver
Bar et formule restauration à base de produits locaux (sur réserv. 0471 226 883) au bénéfice de nos hôtes.
A l'égline en cas de pluie.

Dans le cadre des « Portes ouvertes aux Jardins de Saint-Jacques », du festival « Nourrir Autrement » & du festival « Sur les Chemins d'Elise ».



Type(s) d'activité(s) ●
Arts vivants (théâtre,
concert, conte, etc)

Thématique
Transition alimentaire, ●
Ecologie, sensibilisation à
l'évolution de nos espaces
ruraux et de nos sensibilités

Prix : 15€ ●

DIMANCHE 2 JUIN

SA. 1 JUIN
13H - 15H

BOIS DU STANNEUX + SALLE PATRONNAGE DE POLLEUR
Rue Félix Close 49 - 4910 Polleur - Theux



Les 5ans d'ImpActes !

L'asbl ImpActes a 5 ans ! 5 années de sensibilisations et d'éveil aux enjeux environnementaux, à la surconsommation et à la connexion à la Nature !

A travers nos stages "Bain de Forêt" pour enfants et nos formations nous voulons intéresser le plus grand nombre à l'urgence de nos postures d'humains dans un monde à partager avec le Vivant !

Venez fêter ces 5 années de militance lors d'une journée familiale : balade légère et ateliers en forêt, jeux en bois, fresque collective, grimages et bricolages, petite restauration, ambiance guiguet et nature garantie !

Infos et réservations : info@impactes.be - 0473 25 47 53

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes / échanges, Animations
- Thématique
Ecologie
Initiatives citoyennes

DI. 2 JUIN
10H - 12H

PAVILLON DU WAYAI
Wayai 4 - 4845 Sart-Lez-Spa



Lecture Méditative autour du livre "La révolution d'un seul brin de paille"

Cet atelier propose une introduction à la pensée et aux pratiques agricoles de Masanobu Fukuoka. La lecture de passages choisis de son livre " La révolution d'un seul brin de paille " sera prolongée par des échanges entre les participants et des méditations autour de textes choisis.

Masanobu Fukuoka né le 2 février 1913 et mort le 16 août 2008, est un agriculteur japonais, connu pour son engagement en faveur de l'agriculture naturelle. Ses recherches, inspirées de ses racines culturelles zen, taoïste, shinto et bouddhiste, vont dans le sens d'une unification spirituelle entre l'Homme et la Nature.

« Le but ultime de l'agriculture n'est pas la culture des récoltes, mais la culture et la perfection des êtres humains. Une agriculture qui est totale nourrit toute la personne, corps et âme. Nous ne vivons pas seulement de pain. » M.Fukuoka

Infos : pirly@skynet.be - 0496 56 42 46
Réservez votre place sur : www.pavillonduguayai.be

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématique
Agroécologie, Santé & alimentation, Ecologie
- Prix libre

La semaine

「3 - 4 - 5 - 6」
「juin 2024」

LUNDI 3 JUIN

LU. 3 JUIN
13H - 16H

CROC'ESPACE
Rue de la Station 35 - 4800 Verviers



Journée Portes ouvertes

Le 3 juin, Croc'espacé vous ouvre ses portes. Nous vous présenterons notre centre de formation, nos projets et bien sûr notre équipe.

Informations : info@crocespace.be - 087 54 13 75

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes / échanges, Rencontres professionnelles
- Thématique
Cuisine / pratiques de transformation alimentaire

LU. 3 JUIN
17H30 - 19H30

TEMPS MÊLÉS
Rue du Manège 10 - 4800 Verviers



L'effet colibri, ça suffit !

Dans le cadre du CPA Région Verviers, nous vous invitons à la conférence gesticulée « L'Alibi du colibri » de Anne Lejeune. Elle sera suivie d'un échange « CPA : kézako, ké novel ? ».

Une occasion pour rassembler toutes les personnes ayant gravité autour du Conseil de Politique Alimentaire et toutes les personnes intéressées par cette nouvelle dynamique participative et collaborative sur l'arrondissement de Verviers.

« Vivre en cohérence avec ses valeurs et l'envie d'être quelqu'un de bien peut être épuisant. L'incohérence inévitable et les tensions psychologiques engendrées par la multiplicité des luttes mènent certains jusqu'au burn out militant. Et si le colibri, concentré sur le fait de faire sa part, en oublie une question cruciale : à qui profite le crime ?! Faire sa part rend heureux, mais cela rend-il le monde meilleur ? Et le collectif dans tout ça ? Et l'État ? En interprétant à sa façon la légende du colibri, cette conférence nous rappelle la nécessaire dimension politique de l'écologie (et du reste !). »

Une conférence gesticulée, c'est quoi ? A l'intersection entre le théâtre et la conférence académique, la conférence-gesticulée a pour propriété essentielle de mêler le vécu des conférenciers ou conférencières (le « savoir chaud ») et les éléments de théorie (le « savoir froid »). La démarche vise à donner des clés de compréhension de la société et à développer l'esprit critique.

Prix : gratuit / Miam & glou compris

Infos et réservations : info@ratav.org

- Type(s) d'activité(s)
Conférences / Débats, Rencontres citoyennes / échanges
- Thématique
Transition alimentaire, Démocratie alimentaire
- Gratuit

MARDI 4 JUIN

MA. 4
+ JE. 6
+ VE. 7 JUIN
9H30 - 16H

BIBLIOTHÈQUE DE VERVIERS
Place du Marché 9 - 4800 Verviers

Conserverie solidaire. Réaliser ses bocaux : pourquoi ? Comment ?



La « Conserverie Solidaire » est un atelier itinérant ayant pour objet de former à la conservation de denrées alimentaires hors chaîne du froid dans un souci de promotion des filières en circuit court, de la qualité de la vie, du respect de l'environnement et de l'anti-gaspillage.

La formation se déroule sur 3 jours : 1 jour de théorie et 2 jours de pratique.

Infos et réservations : francoise.bernardi@verviers.be - 087 32 53 35
bibliotheque.verviers.be

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématique
Transition alimentaire, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire
- Prix : 25€

MA. 4 JUIN
18H30 - 21H30

LE FAGOTIN ASBL
SALLE DE L'ANCIENNE ÉCOLE DES FILLES
Village 27 - 4987 Stoumont

Atelier: Initiation à la lactofermentation



Découvrez l'art fascinant de la lactofermentation, la méthode de conservation santé par excellence !

Au programme : création de courgettes suries au curry et d'un suri de carottes à l'orange, des délices fermentés riches en saveurs. Repartez avec de nouvelles compétences et le résultat de votre travail : un bocal de chaque recette préparée et un livret explicatif complet.

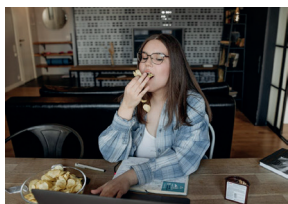
La réservation est nécessaire car les places sont limitées à 15 personnes, elle sera faite en ligne sur le site du Fagotin Asbl.

Infos et réservations : www.fagotin.be ou au 080 78 63 46

- Type(s) d'activité(s)
Animations
- Thématique
Santé & alimentation, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire
- Prix : 45€

MA. 4 JUIN
20H - 22H

CENTRE CULTUREL DE WELKENRAEDT
Rue Grétry 10 - 4840 Welkenraedt



« L'Alimentation émotionnelle » Conférence de Christel LEYS

L'abondance de nourriture nous pousse à l'utiliser pour d'autres fonctions que simplement l'alimentation, elle est notamment devenue un moyen de gérer son stress et ses émotions. Les anglophones parlent de « Comfort Food » dans le sens où certains aliments nous réconfortent. Mais quand le réconfort est suivi par de la culpabilité, une prise de poids et une diminution de l'estime de soi, alors il est temps de s'interroger sur ses comportements alimentaires.

En tant que psychologue et formatrice, Christel LEYS vous invitera à découvrir comment votre inconscient vous pousse à adopter certains comportements alimentaires et comment retrouver du contrôle dessus.

Réservation nécessaire.

Infos et réservations : info@ccwelkenraedt.be - 087 89 91 70
www.ccwelkenraedt.be

- Type(s) d'activité(s)
Conférences / Débats
- Thématique
Santé & alimentation
- Prix : 10€

MA. 4 JUIN
10H - 14H

MAISON MÉDICALE LE BRASERO
Rue du Palais 80 - 4800 Verviers



Comité de patients de la maison médicale Le Brasero : Atelier de cuisine avec les produits d'un maraîcher régional suivi d'une dégustation.

Le comité de patients de la maison médicale Le Brasero organise une activité de cuisine et de dégustation basée sur des produits sains et de saisons fournis, pour l'essentiel, par un maraîcher régional, La 'tit Mariot situé à Membach.

Notre maraîcher participera aussi à l'animation de cette matinée en nous présentant son activité, l'endroit où elle se situe et les principes de permaculture qui la sous-tendent. Des enfants pourront se joindre à nous pour la dégustation. Cet atelier se déroulera le mardi 4 juin de 10h à 14h en nos locaux, rue du Palais 80 à Verviers. Comme nous sommes limités en place et en instruments de cuisine, nous accepterons la participation de maximum 20 personnes, membres ou non de la maison médicale et sur base d'une inscription obligatoire à l'adresse mail santecomm@mmllebrasero.be.

La participation aux frais se fera de manière libre et consciente. Cette activité a comme fil conducteur les liens entre une alimentation saine et la santé.

Infos et réservations : santecomm@mmllebrasero.be
+32 475 49 95 94 - facebook.com/MaisonMedicaleLeBrasero

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers, Restauration
- Thématique
Transition alimentaire,
Santé & alimentation,
Cuisine / pratiques de
transformation alimentaire
- Prix libre

MA. 4 JUIN
10H - 16H30

PERMACITY VERVIERS
Rue du Tir - 4801 Verviers



PermaCity une approche de la Permaculture

Accueil sur le terrain à partir de 9h30. Activités selon l'envie des participant.e.s tout au long de la journée, parmi lesquelles :

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes /
échanges, Ateliers
- Thématique
Agriculture urbaine,
Initiatives citoyennes,
Démocratie alimentaire

- Présentation du projet PermaCity & visites du jardin
- Ateliers semis
- Mini-jeu découverte
- Techniques de culture et pratiques paysannes
- 12h00 > 14h00 : Pic-nic Causerie "La Nature & Nous" (prévoir de quoi boire/manger avec nous)
- 18h00 : clôture

Depuis 2022, PermaCity accueille la formation "Se (re)mobiliser, s'orienter et s'outiller pour son projet professionnel et personnel à travers la permaculture" portée par le CEPAG verviétois en partenariat avec le Forem.

Infos et réservations : permacity.verviers@protonmail.com
facebook.com/PermaCityVerviersASBL

MERCREDI 5 JUIN

ME. 5 JUIN
15H - 17H

AU SOUCHET ASBL
Avenue des Nations Unies 52 - 4800 Lambermont



Visite découverte de notre poulailler pour les enfants de 6 à 12 ans

Quoi de mieux pour les enfants que d'être proches de la nature et de ce qu'elle nous offre.

L'asbl Au Souchet accueille les enfants ce mercredi après-midi, accompagnés d'un adulte, pour visiter notre jardin nourricier et aller éventuellement ramasser les œufs de nos poulettes et canettes.

Nous souhaitons sensibiliser l'impact de l'alimentation vivante sur notre santé et l'environnement, promouvoir l'équilibre alimentaire et l'activité physique.

Un petit goûter sain et naturel sera proposé au prix de 2,50€.

Infos et réservations : 0479 20 90 06

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes /
échanges, Visites et balades
- Thématique
Transition alimentaire,
Santé & alimentation
- Prix libre

ME. 5 JUIN
10H - 12H

AU CIEP Verviers
Rue du Palais 25 - 4800 Verviers



Atelier de cuisine solidaire

Dans le cadre du festival « Nourrir Autrement 2024 », les Equipes Populaires et le CIEP Verviers vous proposent un « atelier de cuisine solidaire » dans nos locaux. Tous ensemble, nous élaborerons diverses salades froides à partir de produits locaux, bios et respectueux de l'environnement. Cet atelier de cuisine sera l'occasion de passer un moment de partage convivial et dynamique tout en s'interrogeant sur la transition alimentaire, écologique et sociale.

Les repas cuisinés seront mis en vente - à prix libre - lors du « Pique-nique musical et solidaire » qui aura lieu le même jour au Jardin Patati Patata dès 12h. Dans une logique de solidarité et de partage, les surplus de nourriture serviront à remplir le Frigo solidaire.

L'atelier est gratuit et ouvert à toutes et tous. Toutefois pour une bonne organisation, l'inscription est obligatoire auprès de Julie Lemaire : lemaire@equipespopulaires.be - 0495 86 73 99

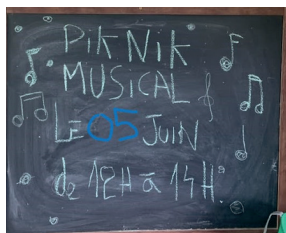
Une activité mise en place par le CIEP, les Equipes Populaires, le Jardin Patati Patata et Revert.

Infos et réservations : lemaire@equipespopulaires.be
0495 86 73 99

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes / échanges, Ateliers
- Thématique
Transition alimentaire, Santé & alimentation

ME. 5 JUIN
12H - 14H

JARDIN PATATI PATATA
Ruelle du Maréchal - 4800 Verviers



Pique-nique Solidaire et Musical Patati Patata

Le Jardin Patati Patata vous invite à venir déguster votre lunch et écouter un concert en plein air.

Vous pouvez amener vos tartines, votre boîte à restes, votre pizza ou sandwich en tous genres... ou vous pouvez profiter sur place de la petite restauration (salades bar à prix libre) et de l'éco-bar pour boire un verre.

Bienvenue à toutes et tous de 12h à 14h.
Entrée libre et gratuite.
Accès ruelle du maréchal
au niveau du 118/120 Crapaurue 4800 Verviers.

Infos et réservations : jpp@revert.be - 087 33 77 37
facebook.com/jardin.patati.patata

- Type(s) d'activité(s)
Restauration / concert
- Thématique
Agriculture urbaine, Initiatives citoyennes

ME. 5 JUIN
9H - 13H

HISTOIRE D'UN GRAIN
Rue de la Chapelle 36 - 4630 Soumagne



Journée Professionnelle : Comment envisager la boulangerie de demain?

Journée réservée aux professionnels de la boulangerie. Rendez-vous à 9h Chez Histoire d'un grain pour débiter la rencontre (Réalité d'une meunerie locale et 100% bio). Nous poursuivrons à La Ferme des Fawes pour échanger sur nos visions de l'avenir de la boulangerie artisanale (atelier avec four à bois et repas sur place). Fin de la rencontre à 13h. (participation aux frais : 20€)

Infos et réservations :
renaud@histoiredungrain.be - 0474 22 98 11

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres professionnelles
- Thématique
Transition alimentaire, Santé & alimentation
- Prix : 20€

ME. 5 JUIN
18H-20H

PEOPLE'S PLACE
Rue Jean-Hubert Cavens 49 - 4960 Malmedy



Chorale militante

A l'initiative des membres du groupe Stavelot-Malmedy des Equipes Populaires, la Régionale a lancé en octobre 2023 un groupe vocal militant en partenariat avec le CNCD-11.11.11 et la Maison des Jeunes de Malmedy.

Le chant est un outil de militance qui a servi les luttes sociales les plus anciennes et celles d'aujourd'hui, au Nord comme au Sud. Chanter en militant, militer en chantant! Via la bouche, par la voix, venez-vous nourrir autrement! Les rencontres de la Chorale militante se déroulent chez People's Place le mercredi toutes les deux semaines.

Infos et réservations : hsia@equipespopulaires.be - 0476 73 10 21
www.equipespopulaires.be/verviers

- Type(s) d'activité(s)
Arts vivants (théâtre, concert, conte, etc)
- Thématique
Militer pour un monde plus juste et plus égalitaire pour le Vivant

ME. 5 JUIN
19H30 - 22H

WAMABI - BIBLIOTHÈQUE DE WAIMES
Rue de Malmedy, 1 - 4950 Waimès



La vérité du sol

Projection ""La vérité du sol"" de François Legrand
Chaque jour, nous te marchons dessus. Nous te cultivons. Nous t'exploitons. Certains avec soin, d'autres beaucoup moins. Et chaque jour, depuis la nuit des temps, tu nous portes. Tu nous nourris. Tu nous permets d'être en vie. Pourtant, si nous pensons te connaître, beaucoup d'entre nous ne te comprennent pas bien... Alors, nous avons voulu nous reconnecter à toi, dont nous nous sentons trop souvent éloignés. Par le bitume, par nos souliers, par nos boîtes emmurées. Nous sommes partis en quête de ta vérité en posant cette question à des personnes comptant parmi tes meilleurs messagers : "c'est quoi, la vérité du sol ?"

Infos et réservations : waimès@wamabi.be - 080 44 80 54

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers, Projections
- Thématique
Agroécologie

ME. 5 JUIN
19H30 - 22H

LOCAL "EPHATA"
Rue de la Station 10 - 4880 Aubel



- Type(s) d'activité(s)
Conférences / Débats,
Rencontres citoyennes /
échanges
- Thématique
Précarité & alimentation,
Initiatives citoyennes,
Justice sociale
- Prix libre

Perspectives : Sécurité Sociale de l'Alimentation...

Echange avec Jean-Yves BURON, animateur Action Vivre Ensemble /
Entraide et Fraternité.

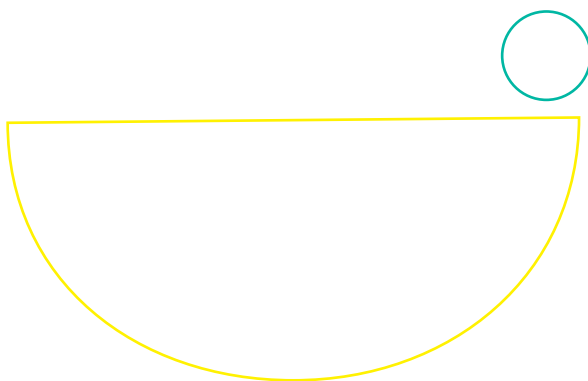
L'idée d'une sécurité sociale de l'alimentation (SSA) commence à faire parler d'elle. À l'état de réflexion, elle suscite beaucoup d'interrogations et sa mise en place ne sera pas facile. Néanmoins, elle a déjà le mérite de remettre en question l'approche actuelle de la transition du système agricole et de l'aide alimentaire allant jusqu'à renverser les perspectives des militants écologistes et des acteurs sociaux.

Les alternatives agroécologiques ne jouent-elles pas trop le jeu du marché ? La dualisation du système alimentaire est-elle inévitable ? L'offre de colis alimentaires, en permettant l'évacuation de la surproduction structurelle, n'est-elle pas l'alliée objective de l'agro-industrie qui détruit la nature et appauvrit les gens ? Ne faudrait-il pas passer d'une agriculture de l'offre à une agriculture de la demande ? Faut-il transformer le système alimentaire pour lutter contre la pauvreté ? Ne serait-ce pas, au contraire, la lutte contre la pauvreté et la faim qui permettrait une réelle transformation du système alimentaire ?

Et pourquoi ne pas « démocratiser » l'agriculture et l'alimentaire, c'est-à-dire définir collectivement ce que nous voulons mettre dans l'assiette de chacun tout en garantissant une rémunération juste aux producteurs ?

Voici quelques-unes des questions dont nous allons discuter durant cette soirée !

Infos et réservations : liege@entraide.be - 0473 31 05 89



JEUDI 6 JUIN

JE. 6 JUIN
16H - 19H

AU SOUCHET ASBL
Avenue des Nations Unies 52 - 4800 Lambermont



- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes /
échanges, Visites et balades
- Thématique
Transition alimentaire,
Santé & alimentation
- Prix libre

Portes Ouvertes Au Souchet

Nous vous accueillons Au Souchet à l'occasion de notre première participation au festival "Nourrir Autrement" pour le lancement de notre projet et pour vous présenter notre jardin nourricier. Se retrouver pour passer un beau moment en toute convivialité, échanger des idées, des bons plans, des recettes... Mais aussi se questionner sur les alternatives aux modèles de consommation et sur la résilience alimentaire.

Notre asbl souhaite donner naissance à un lieu d'échange, de convivialité, de partage, de bien-être et de sensibilisation à l'alimentation vivante.

Bar Champêtre

Infos et réservations : 0479 209 006

JE. 6 JUIN
13H - 15H30

EQUIPES POPULAIRES
Rue du Palais 25 - 4800 Verviers



- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématique
Santé & alimentation,
Cuisine / pratiques de
transformation alimentaire

Atelier "Pain au levain" avec Promo Santé Li Cramignon

En partenariat avec Promo Santé Li Cramignon, le groupe Labo Conso des Equipes Populaires vous propose un atelier "Faire soi-même" et "Partager notre savoir-faire" en alternative au "Tout prêt à consommer".

Venez donc (re)découvrir le plaisir de faire soi-même, en revisitant les étapes de fabrication du pain au levain ! L'atelier permettra aussi de réfléchir au choix des produits et ingrédients que nous utilisons – notamment la question de la qualité des céréales – ou encore aux bienfaits du pain au levain dans notre alimentation.

Afin de passer à la pratique et de fabriquer vous-même votre pain, veuillez à emporter avec vous :

- un grand plat pour mélanger les ingrédients ;
- un moule pour un pàton d'1 kg (pouvant aller au four) ;
- un essuie pour le couvrir ;
- un bocal (environ ¼ l) pour contenir le levain.

Places limitées - Inscription obligatoire

Infos et réservations : hsia@equipespopulaires.be - 0476 73 10 21
www.equipespopulaires.be/verviers/

JE. 6 JUIN
17H - 19H

VINADIS
Rue de Mont, 144 - 4820 Dison



After work gustatif chez Vinadis !

Un after work de goût dans le cadre bucolique de Mont-Dison !

Visite guidée du vignoble Vinadis suivie d'une dégustation des vins du domaine et de fromages locaux.

La réservation est obligatoire et doit se faire auprès de l'ADL de Dison, au 087 32 13 91 ou sur info@adldison.be. Tout renseignement complémentaire via ces mêmes canaux.

Infos et réservations : info@adldison.be - 087 32 13 92

- **Type(s) d'activité(s)**
Visites et balades,
dégustation de produits
locaux
- **Thématique**
Transition alimentaire
- **Prix : 10€**

JE. 6 JUIN
20H - 22H

« CARREFOUR SAINT-REMACLE »
Rue Saint Remacle, 21 - 4800 Verviers



Des mines, des usines... des famines ?

« Cobalt, l'envers du rêve électrique ». Projection du film en présence de Quentin Noirfalisce (réalisateur) et débat. Une organisation du groupe de Verviers d'Entraide et Fraternité et du collectif les DoMineurs.

A l'aube de la mise en place de notre nouveau « Code wallon de gestion des ressources du sous-sol », alors que notre région a connu l'exploitation minière et est susceptible de la connaître à nouveau, la transition numérique avec ses besoins énormes en minerais dits « stratégiques » risque-t-elle d'avoir un impact sur nos terres, sur notre souveraineté alimentaire ? Posons la question depuis la perspective d'un pays en proie à l'extractivisme le plus débridé : la République Démocratique du Congo. Carré minier ou carré potager ? Tel est le titre de la campagne de sensibilisation lancée par Entraide et Fraternité cette année. Nous posons la question de l'alimentation en RD Congo, qui s'oppose à l'extraction minière : emprise sur les terres, hommes, femmes et enfants dans les trous de mine plutôt que dans les champs, exploitation et violences dues à « la malédiction des ressources ».

Au-delà de la situation catastrophique de la RD Congo se pose la question de l'usage des terres pour notre transition numérique : c'est aussi un miroir pour nous.

Les DoMineurs, collectif citoyen de notre arrondissement, a suivi de très près l'adoption du nouveau code wallon. Il a notamment mis en avant les failles démocratiques du texte, les risques pour les citoyens, le choix d'une société productiviste induit par son adoption.

Infos et réservations : liege@entraide.be - 0473 31 05 89

- **Type(s) d'activité(s)**
Conférences / Débats,
Projections
- **Thématique**
Initiatives citoyennes,
Ecologie, Démocratie
alimentaire
- **Prix libre**

JE. 6 JUIN
12H - 16H

AU SOUCHET ASBL
Avenue des Nations Unies 52 - 4800 Lambermont



Terre Emploi : Groupement d'employeurs : Réelle alternative pour les circuits courts alimentaires ?

Terre Emploi est un groupement d'employeurs créé en 2021 par le Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers (RATaV).

Peu connu en Belgique, le « groupement d'employeurs » ou GE, constitué sous forme d'ASBL, est une structure qui permet à des entreprises, des indépendants, des associations, des communes, des professions libérales de s'associer pour partager l'occupation d'un ou de plusieurs travailleur(s) dont chacun n'a besoin qu'à temps partiel. L'unique objet social est donc la mise à disposition de main d'œuvre à ses membres.

Par ce dîner-conférence, Terre Emploi voudrait démontrer que les groupements d'employeurs peuvent être, entre autre, une réelle alternative pour les circuits courts alimentaires. Nous vous donnons donc rendez-vous à midi afin de partager un buffet sain et équilibré avant de passer à la conférence.

Infos et réservations : contact@terre-emploi.be - 0484 25 43 18

- **Type(s) d'activité(s)**
Conférences / Débats,
Rencontres professionnelles
- **Thématique**
Transition alimentaire,
Solidarité

JE. 6 JUIN
20H - 22H

PAVILLON DU WAYAI
Wayai 4 - 4845 Sart-Lez-Spa



Pour un système alimentaire qui respecte le monde agricole et les communs

Conférence de et par Pierre Ozer.

Nous avons besoin de l'agriculture pour nous nourrir sainement. Les paysans devraient pouvoir fixer eux-mêmes leur prix juste et vivre dignement, c'est une évidence. Le soutien massif de la population à leur combat traduit les attentes et les craintes de toute la société. Une revendication toute simple : pouvoir vivre dignement sans que le système de domination néolibéral ne nous écrase sur l'autel de la libre concurrence sauvage et débridée.

Pierre Ozer est docteur en Sciences géographiques et professeur à l'ULiège. Il travaille sur les questions liées à l'adaptation au changement climatique et est cofondateur des festivals Nourrir Liège et Rêve Général.

Infos et réservations : pirly@skynet.be - 0496 56 42 46
www.pavillonduguayi.be

- **Type(s) d'activité(s)**
Conférences / Débats
- **Thématique**
Transition alimentaire,
Justice sociale, Solidarité

ABONNEZ VOUS !



Le week-end

「7 - 8 - 9」
「juin 2024」

TCHAK

LA REVUE PAYSANNE
ET CITOYENNE
QUI TRANCHE

TCHAK.BE

VE. 7 JUIN
9H - 14H



- **Type(s) d'activité(s)**
Rencontres citoyennes / échanges, Ateliers
- **Thématique**
Transition alimentaire
- **Prix libre**

CAP TERRE
Meiz 9 - 4970 Stavelot

Atelier : de la terre à l'assiette

Venez suivre le parcours d'un légume du potager à l'assiette. Vous accompagnerez notre maraîcher et nos stagiaires dans le travail quotidien au champ et dans les serres : arrosage, repiquage, récolte ...

Vous préparerez ensuite de délicieuses pizzas, avec les légumes récoltés, qui seront cuites dans notre four à pain ! On se retrouve autour d'un bon repas pour échanger et faire connaissance.

Au plaisir de vous accueillir !

3 formules de prix: pour les petits budgets, prix coûtant ou prix de soutien. Réservation indispensable.

Infos et réservations : info@capterre.be ou 080 51 73 11

VE. 7 JUIN
10H - 13H



- **Type(s) d'activité(s)**
Ateliers
- **Thématique**
Transition alimentaire, Santé & alimentation, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire

NOS RACINES
Rue Gustave Taillard 31 - 4650 Herve

ATELIER - Céréales et légumineuses : ma santé et mon budget en équilibre

Les céréales et les légumineuses sont une manière simple et écologique d'équilibrer son alimentation sans alourdir son budget.

Au regard de la quantité de protéines qu'elles contiennent, elles font partie des aliments les plus intéressants du point de vue de notre santé et en parallèle du point de vue écologique et climatique.

Même en agriculture biologique et/ou locale, on les trouve à un prix abordable. Elles contiennent pratiquement autant de protéines que la viande ou le poisson, qui sont facilement 10 fois plus chers.

- Détails pratiques :
- participation gratuite
 - inscription obligatoire par e-mail (info@nosracines.be)
 - nombre de participants limité à 8 personnes

Réservations indispensables : info@nosracines.be - 087 84 01 46

Cet atelier sera suivi d'une dégustation ouverte à tous, de 10h à 13h.

Cet événement est organisé par Li Cramignon Promo Santé et Nos Racines dans le cadre du festival Nourrir Autrement.

VE. 7 JUIN
19H30 - 22H

HISTOIRES 12 (MARCHÉ COUVERT)
Rue Forges-les-Eaux 12 - 4651 Battice



- **Type(s) d'activité(s)**
Rencontres citoyennes / échanges, Restauration
- **Thématique**
Transition alimentaire, Agroécologie

Prix libre

Et si on (re)prenait en main notre alimentation ? Dégustations autour d'une conférence-débat.

Face à l'agriculture en crise, pour l'environnement, nos assiettes et le monde paysan, mieux que les nouvelles technologies, l'agroécologie ouvre un avenir ! Véritable alliance avec la Nature et l'Humain, elle concentre de nombreuses solutions aux défis alimentaires actuels.

Mais l'agroécologie, c'est quoi ? Nous le découvrirons à partir de courtes séquences vidéo de la RTBF; de l'éclairage de Pierre OZER de l'ULg et de Patrick VELLARD d'Oxfam Magasin du monde; du témoignage de producteurs et de représentants d'associations locales. Des dégustations de produits locaux et du commerce équitable nous en feront aussi goûter toute la saveur.

Réservation souhaitée.

Infos et réservations : gisele.d.simon@gmail.com - 087 66 14 71

VE. 7 JUIN
20H - 22H

CENTRE CULTUREL DE DISON
Rue des Écoles 2 - 4820 Dison



- **Type(s) d'activité(s)**
Conférences / Débats, Rencontres citoyennes / échanges

Thématique
Transition alimentaire, Ecologie, Justice sociale

Prix : 8€

Le monde est moche, la vie est belle. La Transition en question. "conférence spectacle"

Le Centre Culturel de Dison et De Bouche à Oreille vous invitent à la conférence spectacle de Jean Yves Buron "Le monde est moche, la vie est belle. La Transition en question."

Cette conférence tente d'expliquer "pourquoi", "comment" et "pour qui" doit-il y avoir une transition écologique... et solidaire. Elle propose aussi un regard critique sur l'écologie et l'aspect réellement solidaire de celle-ci.

Au programme : lectures de passages du roman "Le monde est moche, la vie est belle", des bons mots, des coups de gueule, des coups de cœur, du piano, du chant et de la musique... et du débat.

Infos et réservations : alainklein@dbao.be - 087 33 41 81

SAMEDI 8 JUIN

SA. 8 JUIN
14H - 17H

PARC DE L'HARMONIE
Rue de l'Harmonie 47 - 4800 Verviers

Atelier Boissons Fermentées



Le kéfir de fruits, de lait et le Kombucha n'auront plus de secrets pour vous ! Découvrez comment préparer des limonades saines, délicieuses et désaltérantes !

Ces boissons détoxifiantes sont très faciles à réaliser et regorgent de bienfaits pour la santé.

Repartez avec des grains de kéfir pour pouvoir préparer les recettes transmises chez vous.

Infos et réservations : bistanclac.crv@gmail.com - 087 35 35 20

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématique
Cuisine / pratiques de transformation alimentaire

SA. 8 JUIN
14H - 16H

DEMAIN L'ÉPICERIE ZD
Avenue Reine Astrid 7 - 4900 Spa

Atelier panification au levain



Faire son pain au levain, tout un programme ! Savez-vous que le levain aide à digérer les sucres et le gluten ? Il est donc le super allié de votre système digestif. Venez apprendre comment démarrer votre levain et comment faire votre pain maison.

Au programme :

- Un peu de théorie : très brièvement, comment faire un levain (un levain sera distribué à chacun), et surtout comment l'entretenir.
- La méthode sans pétrissage versus la méthode plus traditionnelle (quoique).
- Recettes (notamment avec des farines wallonnes).
- Dégustation d'un pain ensemble - chacun repart avec son levain

Atelier donné par Laurent Bodarwé, traiteur et touche-à-tout culinaire.

Maximum 8 participants

35€ / personne

Inscription ferme sur base du paiement

Infos et réservations : cath@demain-lepicerie.be - 087 70 56 12
www.demain-lepicerie.be

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématique
Transition alimentaire, Santé & alimentation
- Prix : 35€

SA. 8 JUIN
13H30 - 16H

HISTOIRE 12
Rue Forges-les-Eaux 12 - 4651 Battice



Atelier Duo Douceurs pour Papa Dégustations autour d'une conférence-débat.

Un Papa, ça aime la douceur, la tendresse et l'affection. A l'occasion de la Fête des Pères, venez passer un agréable moment, accompagné de votre enfant ou petit-enfant, pour pâtisser de délicieuses douceurs en son (ou en votre) honneur ! C'est peut-être aussi l'occasion de faire une délicieuse surprise à Papa.

Nous préparerons ensemble des recettes pleines de gourmandise, que nous dégusterons accompagnées d'une agréable boisson. Au plaisir de vous rencontrer !

Prix : 60€/duo

Le prix comprend la fiche recette, la dégustation ainsi que la boisson

Inscriptions : par mail papotheendouceurs@hotmail.com ou par téléphone au 0495 86 66 26 - [facebook.com/papotheendouceurs](https://www.facebook.com/papotheendouceurs)

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématique
Solidarité, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire
- Prix : 60€ par duo

SA. 8 JUIN
18H30 - 23H

BOULANGERIE L'ALTERNATIVE
Route du Congrès de Polleur 38 - 4910 Theux



Soirée pizza

Notre atelier de boulangerie se transforme en pizzeria le temps d'une soirée. Nos pizzas sont réalisées avec un maximum d'ingrédients issus des producteurs de la région.

Infos : bonjour@boulangerielalternative.be - 0472 41 16 10
Réservations uniquement par sms : 0472 411 610

- Type(s) d'activité(s)
Restauration
- Thématique
Santé & alimentation
- Prix : 20€

SA. 8 JUIN
13H - 15H

ATELIER CONSTANT BERGER
Rue de Herve 102b - 4651 Herve



Visite et dégustation Pressoir, cidrerie et distillerie

Visite de l'atelier - découverte du pressoir, de la cidrerie et de la distillerie. Explication de notre mission : préserver le patrimoine fruitier du Pays de Herve, et encourager une fruiticulture durable. Ensuite dégustation de nos produits : jus, cidres et eaux-de-vie de fruits.

Infos et réservations : bonjour@atelier-constantberger.be
+32 478 44 78 09 - www.atelier-constantberger.be

- Type(s) d'activité(s)
Visites et balades
- Thématique
Transition alimentaire, Agroécologie

SA. 8 JUIN
18H - 00H

CAROTTE & PHACÉLIE
Rue Raer 92 - 4880 Aubel (La Clouse)



- **Type(s) d'activité(s)**
Projections, Restauration
- **Thématique**
Justice sociale, Solidarité
- **Prix libre**

Projection/débat en plein air

du documentaire Terra in vista de Giulia Angrisani & Mattia Petullà

On vous invite à partager avec nous la magie d'une projection à la belle étoile. Prenez votre plaid, on s'occupe du reste.

Terra in vista : "Que reste-t-il quand on a le courage, ou l'imprudence, de renoncer à une vie toute tracée, rythmée par le temps qui passe ? Sisko, Armelle, Cécilia et Gibbo font du travail précaire dans l'agriculture intensive une façon de survivre dans les ruines du capitalisme et de l'inquiétude. Un moteur qui les pousse à chercher une nouvelle façon d'être au monde, une terre en vue."

La projection aura lieu sur le champ de Carotte & Phacélie. Bar et restauration à partir de 18h, la projection débute à la tombée de la nuit. La durée du film est de 87 minutes. Le documentaire sera suivi d'un débat animé par l'asbl Media Cultura. Restauration de saison préparée avec amour par La Ferme d'en face asbl ! Bar de bières locales & bonne ambiance ! Teaser du film: <https://cvb.be/fr/films/terra-vista> Attention : la projection sera annulée en cas de pluie.

Réservations conseillées : asblmediacultura@gmail.com
ou 0477 09 57 80 (par sms).

SA. 8 JUIN
11H30 - 16H

ENSIVAL
Ancienne gare d'Ensival / Régie de quartier d'Ensival



- **Type(s) d'activité(s)**
Visites et balades, Restauration
- **Thématique**
Santé & alimentation
- **Prix : 15€**

Balade gourmande

Partons à la découverte de nos campagnes tout en gâtant nos estomacs. Rejoignez-nous pour cette balade gourmande qui prendra la forme d'un parcours de 6km à travers la campagne ensivaloise. Votre itinéraire sera rythmé par trois arrêts gourmands. Une entrée, un plat et un dessert réalisés à partir de produits frais et de saison et qui régaleront vos papilles. Alliant découverte et gourmandise, c'est une activité originale à faire en famille ou entre amis, qui ravira petits et grands.

Le départ se fera à l'ancienne gare d'Ensival entre 11h30 et 12h30. Chacun parcourt la balade à son rythme. Fin de la balade à la Régie de quartier à 16h00 maximum. Parcours inadapté aux poussettes et au PMR. Maximum 50 personnes.

Une organisation de la Régie des quartiers de Verviers en collaboration avec le service santé de la Ville de Verviers.

Tarif : 15€/adulte et 10€/enfant de moins de 12 ans

Infos et réservations : sac2ensival@verviers.be - 087 31 10 52

SA. 8 JUIN
10H - 16H

ROND TIERS
Rue du Rond Thiers - 4960 Malmedy



- **Type(s) d'activité(s)**
Visites et balades
- **Thématique**
Précarité & alimentation, Initiatives citoyennes, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire

Bientôt un écolieu au Rond Tiers ?

Le Rond Tiers est un projet citoyen et associatif à quelques pas du centre ville de Malmedy. Ce quartier paisible dispose de plusieurs jardins en zone agricole que le collectif du Rond Tiers désire mettre en avant et expérimenter la mise en place de synergies citoyennes. Un bâtiment au centre de ce quartier va être entièrement rénové en respectant des valeurs environnementales et paysagères (écoconstruction). Ce lieu sera voué à accueillir tout type d'activité et tout public désirant trouver une place autour des thématiques de l'alimentation, de la mutualisation et des objectifs du développement durable. Outre ce bâtiment, deux jardins accueillent plusieurs groupes (80 élèves, associations, privé, ...) en cherchant à les exploiter collectivement.

Cette journée, nous permet de vous faire découvrir le projet et ceux à venir durant cette année (chantier écoconstruction, four communautaire, mutualisation d'outil, pépinière sociale, compost de quartier, transformation alimentaire, conserverie ...).

Notre four à pain sera également accessible dès 12h.

Infos et réservations : jeremie.danheux@peoplesplace.be
0473693535 - facebook.com/Peoplesplace

SA. 8 JUIN
13H - 16H

BIBLIOTHÈQUE DE MALMEDY
Place du Châtelet 7a - 4960 Malmedy



- **Type(s) d'activité(s)**
Ateliers, Visites et balades
- **Thématique**
Agroécologie, Santé & alimentation, Initiatives citoyennes
- **Prix libre**

Produire mes graines au jardin, oui ! Mais comment ?

Atelier/conférence/balade/goûter avec Patricia Martin du collectif "Nature et jardin"

Après une brève introduction sur la biologie des plantes et sur base d'exemples concrets, Patricia partagera son expertise sur les graines pour un potager autonome : de la sélection à l'échange de graines, en passant par la diversité des variétés et les techniques de récolte. Pour clore en beauté cette activité marquant le 10^e anniversaire de la grainothèque de la bibliothèque de Malmedy, un goûter original vous sera proposé.

Infos et réservations : malmedy@wamabi.be - 080 79 99 30
wamabi.be/site

SA. 8 JUIN
10H - 18H

FERME-ÉCOLE ET CHÈVRERIE DE BIERLEUX
Bierleux Haut 16 - 4987 Stoumont



Balade gourmande des 2 Bierleux

Balade gourmande des 2 Bierleux, avec visite de la chèvrerie de Marie Dogné le matin, et de la ferme-école de Thomas Lauwers l'après-midi. Petite restauration sur réservation entre 12h et 14h.

Conférence gesticulée à 16h

dans le nouveau bâtiment d'accueil à la ferme de Bierleux-Haut:

Pourquoi a-t-on condamné Gilson le Rossay au bûcher? À travers ce seul en scène, Tanguy Wera explore avec curiosité le destin d'un homme pétri de paradoxes : échevin, meunier, sorcier peut-être? dans le paysage troublé du XVI^e siècle, au coeur d'une ruralité qui ressemble furieusement à la nôtre, Gilson le Rossay est de ces acteurs autour duquel se tissent les fils des liens qui nourrissent et questionnent nos manières d'être au monde.

Infos et réservations : thomaslauwers@yahoo.fr - 080 78 56 26

- Type(s) d'activité(s)
Visite, balade, arts vivants, dégustations
- Thématique
Transition alimentaire, Santé & alimentation
- Prix : visite et conférence gratuite, restauration à 7€

DIMANCHE 9 JUIN

DI. 9 JUIN
14H - 18H

BRASSERIE DE Verviers
Rue de la Colline 18 - 4800 Verviers



Atelier : Découverte du brassage de bière

Vous désirez passer un moment convivial et instructif en groupe ? Rejoignez-nous pour un atelier pratique !

Lors de cet atelier, vous brasserez sous l'œil attentif et pédagogue d'un membre de l'équipe, vos 18 litres de bières (blanche, blonde brune, IPA, saison ...). Vous réaliserez en petit groupe de 4 à 6 personnes l'ensemble des étapes pratiques de création d'une bière à partir des ingrédients de base (malts, houblons, levure,...).

Des moments d'informations sur les différents ingrédients, leur rôle, et le processus de fabrication de la bière alterneront avec l'accompagnement à la création de votre propre bière... Sans oublier, bien sûr des moments de dégustations !

Après seulement quelques heures d'atelier passées avec nous, vous serez donc prêts à brasser dans votre propre cuisine. Ensuite, avec un peu de pratique, il vous sera tout à fait possible d'obtenir de très bons résultats et d'épater vos proches.

Infos et réservations : info@brasserieverviers.be
0497 15 16 40 - brasserieverviers.be/stages

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers
- Thématique
Cuisine / pratiques de transformation alimentaire
- Prix : 20€

DI 9 JUIN
16H - 17H

CENTRE CULTUREL DE Verviers
Bld de Gérardchamps 7c - 4800 Verviers



Semilla

Spectacle de danse acrobatique/ Par la Cie Tea Tree

La joie de semer, de s'imaginer la vie. Semer, en espérant que cela pousse ! Attendre, patienter et jouer avec le temps... Se laisser porter par l'incertitude, par l'inconnu. Au final, que sème-t-on ? Où cela germera-t-il ? Où cela prendra-t-il racine? Comme une plante qui pousse malgré tout, comme une idée qui germe on ne sait où !

Infos et réservations : billetterie@ccverviers.be - 087 39 30 60
ccverviers.be/events/semilla-danse-des-2-ans/

- Type(s) d'activité(s)
Arts vivants (théâtre, concert, conte, etc)
- Thématique
Ecologie
- Prix : 6€

DI. 9 JUIN
12H - 16H

AU SOUCHET ASBL
Avenue des Nations-Unies 52 - 4800 Lambermont



Dîner Champêtre Qui l'eût Cru !

Notre asbl vous propose de découvrir comment sublimer les produits de la Terre à l'assiette autour d'une table conviviale.

Nous vous accueillons dès midi au jardin et nous vous présenterons notre jardin nourricier où vous constaterez que même sur une petite surface la Terre peut être synonyme d'Abondance.

Mises en bouche et menu 3 services pour 25 eur/pers. (hors boissons)

Réservations : 0479/209 006 - Places limitées

- Type(s) d'activité(s)
Rencontres citoyennes / échanges, Restauration
- Thématique
Transition alimentaire, Santé & alimentation
- Prix : 25€

DI. 9 JUIN
11H - 20H

AUX ALENTOURS.
Rue Jardon 9 - 4800 Verviers



Atelier cuissons local!

Tancrede et Tarass vous invite dans la cuisine du restaurant Aux Alentours pour vous enseigner une recette et vous assister dans la réalisation d'une assiette à déguster ensuite sur place.

Infos et réservations : verviwood@gmail.com - 0487 77 42 54

- Type(s) d'activité(s)
Ateliers, Restauration
- Thématique
Santé & alimentation, Cuisine / pratiques de transformation alimentaire
- Prix : 15€

*Et si l'on étendait la sécurité sociale à une huitième branche garantissant le droit et l'accès à une alimentation de qualité ?
Et si cette sécurité sociale de l'alimentation (SSA) permettait de lutter contre la pauvreté et la faim tout en favorisant la transition écologique du système alimentaire ?*



CreaSSA, le Collectif de réflexion et d'action sur une Sécurité Sociale de l'Alimentation, regroupe une soixantaine d'actrices et acteurs bruxellois et wallons – issus de milieux associatifs, publics et privés, se préoccupant des enjeux alimentaires, sociaux et écologiques auxquels notre société se trouve confrontée – autour d'une **réflexion collective sur la forme que la sécurité sociale de l'alimentation** pourrait prendre en Belgique, dans un premier temps, afin :

- d'en **étudier la faisabilité** (études et analyses) ;
- de **porter le projet** auprès des responsables politiques (plaidoyer) ;
- ainsi que **mener ou soutenir des expérimentations locales** sur le terrain.

LE PLAIDOYER

La sécurité sociale de l'alimentation est une proposition qui consiste à construire une institution publique, inspirée de la sécurité sociale de la santé avec trois objectifs :

1. **Augmenter le budget alimentaire** des ménages ;
2. **Dégager des financements** pour la transition des systèmes alimentaires ;
3. **Démocratiser le contrôle politique** de l'alimentation.

Elle s'appuie sur trois piliers :

1. **Une cotisation proportionnelle** aux revenus ;
2. **Une redistribution universelle** et ;
3. **Un conventionnement démocratique** vers des produits durables, justes et en circuit-courts.

La mesure est à la fois porteuse de transformations sociales, économiques et écologiques, **tout en étant faisable et réaliste**. Elle s'appuie sur des acteurs et des projets de terrain. **Elle nécessite un portage citoyen et politique significatif auquel vous pouvez participer**, avec les élections de 2024 en ligne de mire.

Retrouver toutes les informations liées à ce projet ambitieux
sur campagne-ssa.be



Le répertoire des initiatives alimentaires locales de l'arrondissement de Verviers

Disponible chez tous nos collaborateurs
et sur jesuisproduitlocal.be

du 31 mai
au 9 juin
2024



Nourrir Autrement

Le festival de la transition alimentaire
de l'arrondissement de Verviers

Toutes les infos sur
nourrirautrement.be



Nourrir Autrement 2024 est un projet piloté par
le Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers.
www.rataav.org

Merci
à
eux !

