

Échirolles



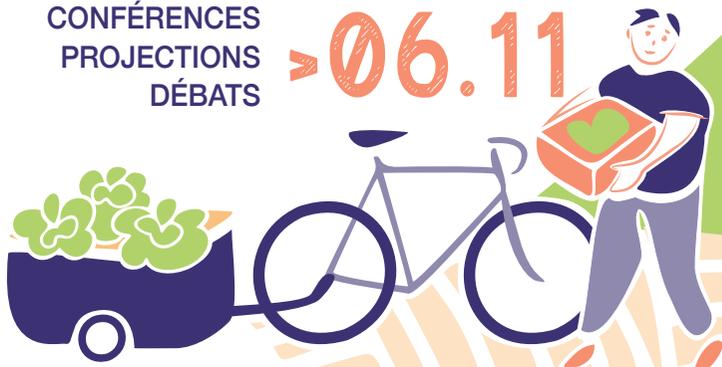
LE MOIS

DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE 2024



ATELIERS
VISITES DE FERMES
CONFÉRENCES
PROJECTIONS
DÉBATS

27.09
> 06.11





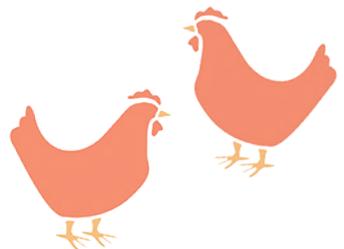
MOIS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE 2024

à Échirolles

PARTICÍPEZ !

Territoire engagé pour la Transition climat-air-énergie au plus haut niveau européen, Échirolles a adopté en juin 2022 sa stratégie et son plan d'actions pour le développement de l'agriculture urbaine. Une stratégie qui s'est traduit par la plantation et l'animation du verger participatif *L'Atelier de Picasso* dans le parc Ouest tout au long de l'année 2023, et qui se confirme cette année avec l'aménagement d'un jardin collectif aux Granges, dont les travaux débutent à l'automne. Au-delà des enjeux de production et d'approvisionnement, la Ville d'Échirolles souhaite également encourager le mieux manger accessible à toutes et tous, convaincue de son caractère essentiel pour le bien-être et la santé de ses habitant-es. Le service municipal de restauration collective fait aujourd'hui appel prioritairement aux productions locales. La modification de notre alimentation au quotidien, les mutations de la production agricole sont aussi des sujets essentiels. Pour avancer ensemble, la Ville d'Échirolles, son CCAS, leurs partenaires associatifs et des producteurs locaux vous proposent dans les prochaines semaines des animations conviviales, gratuites et ouvertes au plus grand nombre, au sein d'une programmation globale présentée par la Métropole de Grenoble.

Nous vous attendons nombreuses et nombreux durant ce *mois de la transition alimentaire* sur Échirolles.



Programme des animations

SAMEDI 28 SEPTEMBRE DE 15H À 20H

Atelier antigaspillage au jardin « Venez faire rougir vos tomates de plaisir »

Aux « Jardins métissés » à l'arrière de la Maison des habitant-es Village Sud/Espace Jacques-Prévert
3, rue Denis Papin

Confection d'un délicieux chutney de jardin (entre 15h et 18h) avec les tomates qui n'ont pas pu mûrir. Discussion autour de l'antigaspillage au jardin suivi d'un apéritif artistique (18h30) avec lecture de texte et fond musical à l'accordéon.

MERCREDI 2 OCTOBRE DE 14H À 17H

Atelier jardinage : « Connaître et développer la fertilité du sol »

Maison des habitant-es Anne-Frank/Les Granges
1, rue de Lorraine

Cette formation vous fera découvrir, les mains dans la terre, comment préserver le sol et augmenter sa fertilité pour jardiner sur un sol vivant.

Sur inscription environnement@echirolles.fr

JEUDI 10 OCTOBRE DE 14H À 17H

Confitures solidaires

Maison des habitant-es Essarts-Surieux
Place de la Convention

Venez cuisiner des confitures réalisées à partir de fruits invendus du marché ! Vos productions seront échangées contre des biens de premières nécessités reversés au Secours Populaire.

SAMEDI 12 OCTOBRE DE 10H30 À 18H

« Pomme et vous à Engins »

Départ à 10h30 - Parking du Pathé Echirolles

Accueil des habitant-es d'Échirolles à la fête du verger conservatoire d'Engins. De nombreuses animations et un petit marché local. **Sur inscription dans les MDH, places limitées dans le bus** (partagées entre les MDH).

MARDI 15 OCTOBRE DE 9H30 À 13H30

Atelier culinaire végétarien

Maison des habitant-es Anne-Frank/Les Granges
1, rue de Lorraine

Plongez dans l'art de la cuisine végétarienne, un voyage gourmand où vous découvrirez et préparerez des plats savoureux qui réinventeront vos repas. Ce temps sera suivi d'une dégustation des plats réalisés ensemble. **Sur inscription à l'accueil de la MDH.**

MERCREDI 16 OCTOBRE DE 18H À 20H

Atelier cuisine « Faire rimer goûter et santé pour les enfants »

Espace jeunes Picasso, 2B, rue Pablo Picasso

Présentation des recettes et recherche des "ingrédients mystères". Préparation de recettes. Dégustation à l'aveugle pour comparer recette du commerce et recette faite maison.

Sur inscription margot.panseri@echirolles.fr

JEUDI 17 OCTOBRE DE 16H À 18H30

Apéro festif autour des achats groupés

Maison des habitant-es Essarts-Surieux
Place de la Convention

Venez fêter la reprise des achats groupés avec l'association Essarts en Actions et les habitant-es du quartier. Ouvert à toutes et tous !

MARDI 22 OCTOBRE DE 14H À 16H

Atelier alimentation santé parents-enfants avec une coach en bien-être et nutritionniste

Maison des habitant-es Village Sud/Espace Jacques-Prévert - 3, rue Denis Papin

Atelier alimentation santé à destination des parents et enfants sur la saisonnalité, le mieux consommer et les leviers pour favoriser le circuit court.

Sur inscription à l'accueil de la MDH.



MERCREDI 23 OCTOBRE

Maison des habitant-es Essarts-Surieux
Place de la Convention

14H - 18H - Atelier plats végés délicieux

Apprendre à cuisiner des recettes végés qui plaisent à toute la famille (Chili Sin Carne...). Dégustation partagée. **Sur inscription à l'accueil de la MDH.**

18H30 - 21H - Soirée parents-enfants

Chaque famille apporte un plat salé ou sucré végé + animation ludique autour de la thématique

MERCREDI 23 OCTOBRE DE 14H À 18H

La ludothèque «en transition»

Maison des habitant-es Village Sud/Espace
Jacques-Prévert - 3, rue Denis Papin

Venez échanger en jouant sur les questions de santé, d'alimentation durable et d'environnement.

VENDREDI 25 OCTOBRE DE 9H À 18H

Sortie découverte de la production de Safran et de noix dans le Dauphiné

Départ de la Maison des habitant-es Essarts-Surieux
Place de la Convention

Sur inscription à l'accueil de la MDH.

LUNDI 28 OCTOBRE DE 14H À 16H

C'est bientôt Halloween !

Maison des habitant-es Village Sud/Espace
Jacques-Prévert - 3, rue Denis Papin

Atelier créatif à partir d'emballages alimentaires.

Sur inscription à l'accueil de la MDH.

MERCREDI 30 OCTOBRE

10H - 14H - Atelier burger végé

Maison des habitant-es Essarts-Surieux
Place de la Convention

Apprendre à cuisiner des burgers végés. Dégustation des burgers ensemble.

14H - 18H - La ludothèque «en transition»

Maison des habitant-es Village Sud/Espace
Jacques-Prévert - 3, rue Denis Papin

Venez échanger en jouant sur les questions de santé, d'alimentation durable et d'environnement.

MERCREDI 6 NOVEMBRE DE 18H À 20H

Atelier cuisine « Légumineuses ? Fabuleuses ! »

Espace jeunes Picasso, 2B, rue Pablo Picasso

Discussion sur les caractéristiques et bienfaits des légumineuses. Réalisation de recettes salées (burger végétarien avec une galette à base de lentilles germées (aussi possible en version falafels) ou sucrées (dessert à base d'une légumineuse, comme un brownie aux haricots rouges).

Sur inscription margot.panseri@echirolles.fr



The Food Trails project has been funded by Horizon 2020 Grant Agreement n.101100812



INFOS ET PROGRAMME :
pait-transition-alimentaire.org

