

jeudi 12 octobre

ATELIER CUISINE ET REPAS PARTAGÉ

Deux fois par mois l'association Tero Loko propose un atelier cuisine suivi d'un repas. L'atelier cuisine permet d'apprendre de nouvelles recettes pour cuisiner les légumes de l'association tout juste sortis du champ et de découvrir des astuces pour cuisiner bon & équilibré sans se ruiner.

C'est aussi un chouette moment pour échanger et rencontrer d'autres habitants du territoire, en cuisinant dans la bonne humeur.

En octobre les légumes d'automne pointent le bout de leur nez. Au menu de l'atelier des recettes savoureuses à base de protéine végétale associée aux légumineuses et céréales.

Participation de 2.50 à 5€.

Inscription obligatoire : produitsloko@teroloko.com

 aussi le 23 octobre

ATELIER

 17h > 20h30

 Notre-Dame de l'Osier
Tero Loko
40 Promenade de la Chapelle



Dimanche 15 octobre

MARCHÉ DU TERROIR

Pour clôturer la Semaine du goût, le Grand Séchoir accueille le marché du terroir qui vous invite à déambuler entre les stands, à la découverte des produits locaux et de saison, fromages, fruits et légumes, charcuterie, pains...

Des animations et des food trucks sont également présents tout au long de la journée.

Une journée aussi pour chercher la petite bête, via l'expo temporaire présentée au Grand séchoir. Un regard sur les insectes, garants du bon équilibre et du dynamisme des écosystèmes, qui rendent d'immenses services écologiques. Mieux les connaître et mieux les comprendre nous permettra-t-il d'envisager plus durablement notre lien au monde vivant ?

MARCHÉ

 9h > 18h

 Vinay
le Grand Séchoir
705 route de Grenoble



Samedi 21 octobre

BINETTES & CIE, LE RETOUR...

De 9h30 à 11h : atelier lactofermentation-kefir

De 10h30 à 11h30 : découverte des goûts et senteurs du jardin. Pour les moins de 8 ans.

De 14h30 à 16h : cuisine avec les produits du jardin pour faire un goûter sain... et bon ! Pour les plus de 8 ans.

A 17h : *l'alimentation comment c'était avant ?*

Conférences, recettes, témoignages, échanges, expo photos (avec la Dynamo).

A 18h : soirée karaoké et jeux musicaux

Présence du food-truck "Court-circuit" (cuisine du monde avec produits locaux) sur la journée (midi / goûter / soirée).

ATELIER DÉBAT

CONFÉRENCE

 9h30 > 21h

 Saint-Antoine l'Abbaye
salle des fêtes
Pré Brunet

du 18 septembre au 29 octobre

LES GENS QUI MANGENT

Une expo photo, fruit de la rencontre entre des scolaires et une compagnie artistique autour du thème de l'alimentation.

Pourquoi manger ? Quoi manger ? Qui sont les agriculteurs qui élèvent leurs bêtes, cultivent et transforment leurs productions pour bien nous nourrir ? Comment travaillent-ils ?

EXPOSITION  10h > 18h, tous les jours, sauf le lundi  Vinay le Grand Séchoir, 705 route de Grenoble



Le Mois de la Transition Alimentaire est organisé par le Projet Alimentaire Inter-Territorial (PAIT) de la grande région grenobloise.

Le Mois de la Transition Alimentaire a pour objectif de valoriser les initiatives alimentaires vertueuses autour du « bien-manger ».

Pour connaître le programme sur l'intégralité du PAIT :
<https://pait-transition-alimentaire.org>



ATELIERS VISITES CONFÉRENCES PROJECTIONS DÉBATS
29.09 > 29.10 2023
Infos et programme :
[PAIT-transition-alimentaire.org](https://pait-transition-alimentaire.org)

PROGRAMME DES ANIMATIONS

SUR LE TERRITOIRE DE
SAINT-MARCELLIN VERCORS ISÈRE COMMUNAUTÉ



www.saintmarcellin-vercors-isere.fr

Vendredi 29 septembre

APÉRO COMPOST

Le guide composteur de Rencurel, en partenariat avec la mairie vous invite à partager un temps d'échanges et de convivialité sur le thème du compost autour d'un apéro.

ATELIER

🕒 17h30

📍 **Rencurel**
La balme de rencurel
615 rue de la mairie



Samedi 30 septembre

CONSERVATION DES ALIMENTS

Apprenez les techniques pour mieux conserver vos aliments et légumes grâce à la lactofermentation et à la conservation au vinaigre.

Apportez avec vous, 3 à 4 bocaux de 200 à 400 ml et joints associés pour pouvoir emporter vos préparations. Les inscriptions ne sont pas obligatoires, mais sont fortement recommandées.

animation@enisere.fr ou 04 76 36 50 10

ATELIER

🕒 10h > 12h30

📍 **Notre-Dame-de-l'Osier**
Jardin Bon Rencontre,
40 Promenade de la Chapelle



DÉCOUVERTE DE BINETTES & CIE

De 9h30 à 12h30 : atelier taille au verger.

De 9h30 à 12h30 : atelier cuisine de confitures de saison et déshydratation de fruits et légumes.

De 12h30 à 14h : repas partagé à la Dynamo.

De 14h à 17h : atelier permaculture au jardin.

De 14h à 15h : création d'épouvantails.

De 16h à 17h : reconnaissance des plantes comestibles et médicinales au jardin.

ATELIER VISITE

REPASPARTAGÉ

🕒 9h30 > 17h

📍 **Saint-Antoine l'Abbaye**
Binettes & Cie
avenue du 19 mars 1962



Dimanche 1^{er} octobre

SI ON GLANAIT ?

Le glanage, c'est quoi, à quoi ça sert, pour qui ? Participez à cette expérience de glanage et de transformation, venez échanger et cuisiner la soupe pour le soir.

Vous voulez en savoir plus ? Vous souhaitez être contacté pour le glanage ?

lebouillon.hugues@gmail.com

ATELIER

🕒 14h > 23h

📍 **Chatte**
Fabrique des Luddites
1415B chemin des martinons

Mardi 3 octobre

ATELIER MARMITE NORVÉGIENNE

Comment faire une cuisine saine et savoureuse, économique et écologique ? Avec une marmite norvégienne qui permet de terminer les cuissons, une fois atteinte la température de démarrage. Atelier pour fabriquer sa marmite en une journée.

Participation 20€.

Inscription obligatoire : produitsloko@teroloko.com

📅 aussi le 14 octobre

ATELIER

🕒 10h > 17h

📍 **Notre-Dame de l'Osier**
Tero Loko
40 Promenade de la Chapelle

LE GRAND MARCHÉ DE L'OSIER

Une fois par mois, Tero Loko accueille le grand marché de l'Osier, où vous retrouverez des produits locaux comme du pain, des fruits et légumes, fromages, viande, miel, noix, artisanat...

Des animations et une buvette sont au rendez-vous !

DÉCOUVERTE MARCHÉ

🕒 17h30 > 19h

📍 **Notre-Dame de l'Osier**
Tero Loko
40 Promenade de la Chapelle

Jeudi 5 octobre

LE MARCHÉ GUINGUETTE À LA FERME

Les productrices et producteurs de la Clef des sables et leurs partenaires locaux vous proposent un marché à la ferme (légumes, fruits, pain, conserves, etc.) dans une ambiance agréable et conviviale.

Concert autour de 19h. Buvette, pendant tout le marché.

MARCHÉ

🕒 17h > 22h

📍 **Saint-Lattier**
5 chemin des pilots

Dimanche 8 octobre

AUPRÈS DE MON ARBRE

Comment vont nos voisins vivants que sont les arbres ?

De 11h à 17h : pressage et dégustation de jus de pommes, visite du verger, découverte de l'histoire fascinante des arbres fruitiers du Couvent des Carmes, atelier greffage, etc. Avec les associations : «Les Fruits retrouvés», «Cuisine et plaisir en Royans».

A 12h30 : banquet partagé dans les allées du jardin. L'association Cuisine et plaisir en Royans concoctera un repas à base de pommes. Marmite partagée dans les allées du jardin autour des grandes tablées.

A 14h et à 15h : *La Mentoure*, musiques improvisées et traditionnelles. Une trompette et une voix de femme pour un duo au milieu du jardin médiéval.

A 14h25 et à 15h20 : *Espèce de courge* de Zakia En Nassiri. Une musicienne vous accueille dans une exposition imprégnée de musique et de sons.

A 16h : *Racine(s)* de Inbal Ben Haïm. Pièce de cirque poétique entre terre et ciel. Duo sous un arbre pour une cordiste et un chanteur musicien.

Réservations et inscriptions : 04 76 38 01 01 ou couvent.carmes@smvic.fr



ATELIER VISITE

DÉCOUVERTE

🕒 11h > 17h

📍 **Beauvoir-en-Royans**
le Couvent des Carmes
150 rue porte de Champerverse



Mardi 10 octobre

LE PETIT MARCHÉ DE L'OSIER

Organisé par l'association Tero Loko et les biquettes de Chambaran (producteurs fromages de chèvres), le petit marché tient place tous les mardis soir, dans un grand espace arboré.

Le petit marché de l'Osier est aussi un marché solidaire. Il est basé sur le concept de «Sécurité Sociale de l'Alimentation*», en proposant trois tarifs (producteur, solidaire, soutien) pour chaque produit. Le tarif est choisi à la discrétion de chaque personne et aucun justificatif n'est demandé.

📅 aussi le 17, 24 et 31 octobre

MARCHÉ

🕒 17h30 > 19h

📍 **Notre-Dame de l'Osier**
Jardin de Bon Rencontre
40 Promenade de la Chapelle

* <https://securite-sociale-alimentation.org/>