

SUR TOUTE L'EUROMÉTROPOLE

**9 AU
18 JUIN
2023**

2^e édition

LES RENDEZ-VOUS DE L'ALIMENTATION

**Bien manger
sans se ruiner !**

LES RENDEZ-VOUS DE L'ALIMENTATION

ÉDITO Depuis plusieurs années, notre rapport à l'alimentation est en constante évolution. En 2020, la pandémie de la Covid 19 a mis en exergue l'intérêt et l'urgence d'agir en faveur des circuits locaux, de notre souveraineté alimentaire tout comme d'une alimentation plus saine. L'épisode de sécheresse débuté l'été dernier vient conforter cette nécessité de transformer le modèle agricole afin de préserver nos sols et la ressource en eau.

Depuis plusieurs mois, c'est la hausse des prix alimentaires qui oblige chacun, chacune à repenser ses habitudes de consommation pour disposer d'une nourriture saine malgré des budgets contraints. Pour accompagner ces nouveaux modes de consommation, nous vous proposons de nous rejoindre lors de cette 2^e édition des Rendez-vous de l'alimentation.

Au menu, plus d'une trentaine d'animations gratuites ou à prix libre à Strasbourg et aux quatre coins de l'Eurométropole ! Cuisiner soi-même des recettes simples, cultiver son potager, s'approvisionner en direct auprès de nos producteurs locaux ou encore transformer ses restes pour ne rien jeter : ces dix jours dédiés à la transition alimentaire permettront à tout.es, petit.es et grand.es, de découvrir les initiatives locales, les solutions à portée de main mais aussi de réfléchir et d'échanger pour « bien manger sans se ruiner ».

Nous saluons et remercions chaleureusement l'ensemble des partenaires mobilisés qui, par le biais de cet événement, mais également tout au long de l'année, concourent à nos côtés à la mise en œuvre d'un Projet alimentaire territorial fort et ambitieux.

Entre convivialité et partage, l'alimentation a toujours été une délicieuse occasion de nous rassembler, de réunir nos idées et nos projets !



Pia Imbs,
Présidente de
l'Eurométropole
de Strasbourg



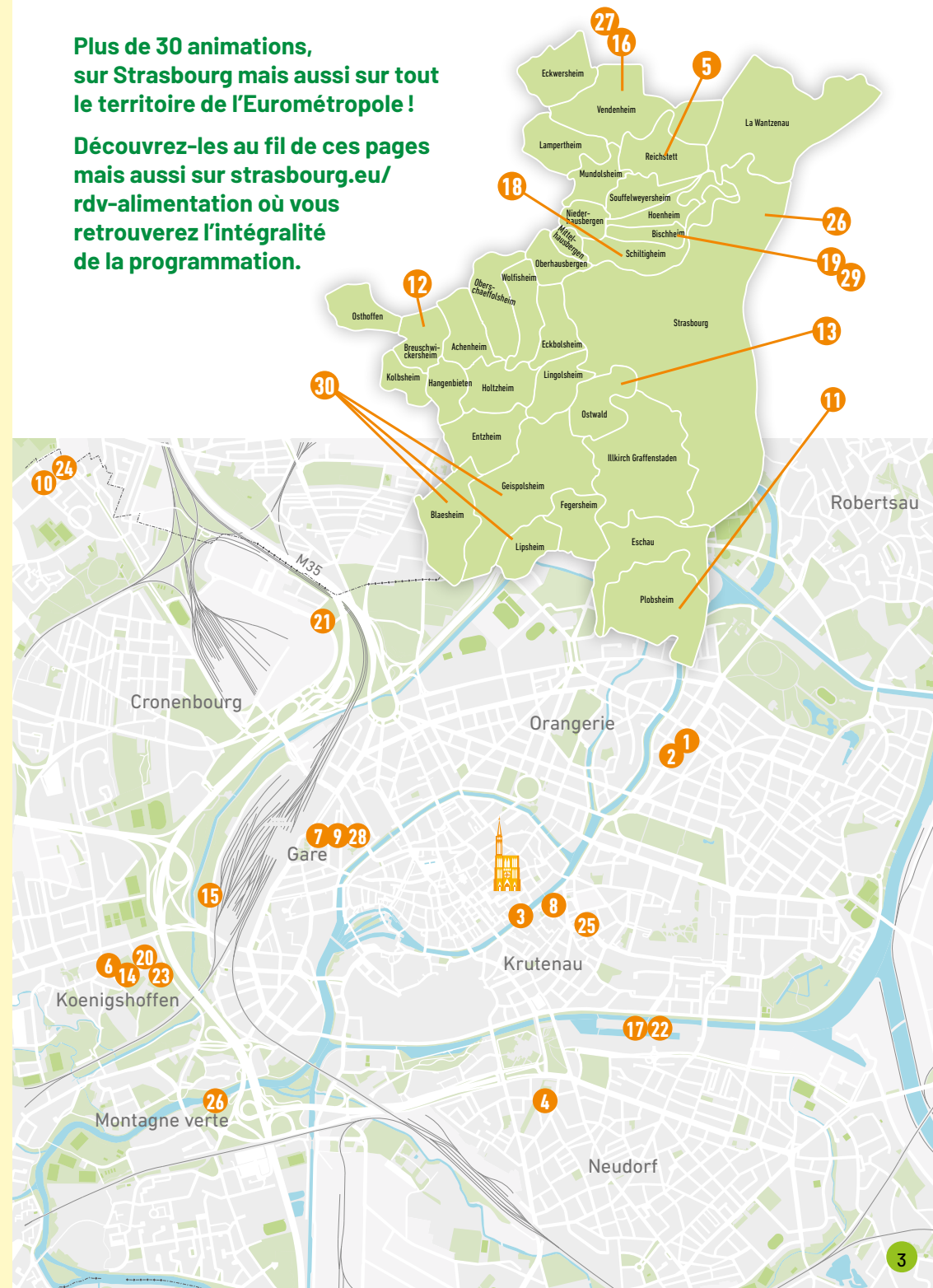
Jeanne Barseghian,
Présidente déléguée de
l'Eurométropole
de Strasbourg
et Maire de
Strasbourg



Danielle Dambach,
Présidente déléguée de
l'Eurométropole
de Strasbourg

Plus de 30 animations,
sur Strasbourg mais aussi sur tout
le territoire de l'Eurométropole !

Découvrez-les au fil de ces pages
mais aussi sur [strasbourg.eu/
rdv-alimentation](http://strasbourg.eu/rdv-alimentation) où vous
retrouverez l'intégralité
de la programmation.



10 SOLUTIONS POUR BIEN MANGER SANS SE RUINER

Cultiver son propre potager

Saviez-vous qu'il existe plus de 38 jardins partagés et 4 924 jardins familiaux urbains collectifs rien que sur Strasbourg ? Alors si vous avez envie de jardiner, découvrez les différents espaces de nature référencés sur le site de Strasbourg ça pousse ou renseignez-vous auprès de votre commune.

+ <https://www.strasbourgcapousse.eu/>

Faire ses courses en circuits-courts

Points de vente à la ferme, libre cueillette, distributions de paniers, distributeurs automatiques, marchés, magasins de producteurs et magasins coopératifs, les solutions sont nombreuses pour acheter en direct. Retrouvez les 176 points d'approvisionnement présents sur tout le territoire de l'Eurométropole !

+ strasbourg.eu/carte_mangeons_local

Faire des achats groupés

Vous êtes étudiants ou vous résidez dans un quartier prioritaire de la Ville, rejoignez un des 8 groupements de VRAC (Vers un réseau d'achat en commun). Il vous sera ainsi possible d'acheter des produits de qualité à prix très compétitifs en groupant votre commande avec d'autres.

+ <https://strasbourg.vrac-asso.org/nos-groupementsdachats/>

Une autre possibilité est d'adhérer à l'une des coopératives alimentaires, ouvertes à tous.

+ <https://www.coopalmstrasbourg.com/>

+ <https://jardintempleneuf.socleo.org/>

Cuisiner soi-même

Selon l'Institut de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), acheter un plat industriel vous coûtera 60 centimes plus cher que si vous le cuisinez ! De nombreux ateliers de cuisine vous sont proposés gratuitement lors des Rendez-vous de l'alimentation, retrouvez le programme au fil des pages suivantes !



Privilégier les produits de saison

Sur les marchés ou au supermarché, les produits de saison sont moins chers et plus nutritifs. Astuce pour les consommer toute l'année : les congeler ou les transformer (confitures, sauces, plats cuisinés...).

+ Découvrez des idées de recettes de saison sur le site de Bienvenue à la Ferme <https://www.bienvenue-la-ferme.com/inspirez-vous/recette> et sur le site des Fruits et Légumes d'Alsace <https://www.fruits-legumes-alsace.fr/recettes/>

Consommer plus végétal

C'est bon pour notre portefeuille, pour notre propre bien-être, celui de la planète et des animaux. À l'occasion des Rendez-vous de l'alimentation, participez aux nombreuses animations qui vous permettront de (re) découvrir la famille incontournable des légumineuses et tous les bienfaits qu'elles renferment. Plus d'infos sur la programmation au fil des pages suivantes.

Boire l'eau du robinet

100 fois moins chère que l'eau en bouteille, l'eau du robinet a tout bon ! Parfaitement potable, elle contient naturellement les minéraux indispensables à notre corps !

+ Pour en savoir plus sur l'eau de Strasbourg strasbourg.eu/depliant_eau_sante

S'alimenter en restauration collective

La ville de Strasbourg subventionne à environ 73 % le coût de la pause méridienne dans les cantines scolaires, soit 9,53 € par enfant et par jour, repas et encadrement compris.

+ Contactez votre établissement scolaire pour en savoir plus. Pour les étudiants, tous les bons plans sur le site de Strasbourg aime ses étudiants <https://stras.me/bon-planrestauration-a-petits-prix>



Réduire le gaspillage alimentaire

Près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées par an, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an (source ADEME). Astuces : acheter la juste quantité pour ses propres besoins, cuisiner les restes, donner ce que l'on ne consomme pas et acheter des produits en fin de vie chez les commerçants ou en fin de marché.

+ Toutes les adresses utiles près de chez vous sur la carte de Zéro Déchet Strasbourg <https://stras.me/carte-zero-dechet>

Oser se tourner vers l'aide alimentaire

71 associations, épaulées par 2 500 bénévoles, œuvrent chaque jour sur l'Eurométropole pour s'assurer que chacun.e mange à sa faim.

+ Retrouver les adresses utiles dans le Soliguide <https://stras.me/soliguide>



PROGRAMME

AU MENU DES RENDEZ-VOUS DE L'ALIMENTATION

DU 5 AU 9 JUIN

DE 9H À 11H ET DE 15H À 17H

① Diagnostic Forme et Santé et Atelier Nutritionnel

Venez mesurer votre niveau de forme et bénéficier de recommandations personnalisées sur votre alimentation et votre hygiène de vie.

- ▶ Villa Knopf, 10 rue Schiller, 67000 Strasbourg
- info@indoor-sante.fr / 06 45 96 99 98
- indoor-sante.fr
- ① Gratuit Sans inscription



9 JUIN

DE 19H À 21H

② Atelier Nutritionnel

Participez à un atelier nutrition animé par une diététicienne et recevez des recommandations détaillées sur vos habitudes alimentaires.

- ▶ Villa Knopf, 10 rue Schiller, 67000 Strasbourg
- info@indoor-sante.fr / 06 45 96 99 98
- indoor-sante.fr
- ① Gratuit / Sans inscription

9 ET 10 JUIN

DE 10H À 15H

③ À la découverte des légumineuses

« Le saviez-vous ? La Nouvelle Douane c'est avant tout, en plein Cœur de Strasbourg, une vingtaine de producteurs locaux qui ont fait le choix de vous offrir le meilleur de leurs fermes et de leurs exploitations.

Des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des produits laitiers, du pain, du vin, il y en a pour tous les goûts.

À l'occasion de cette 2^e édition des Rendez-vous de l'Alimentation, venez les rencontrer et en savoir plus sur les légumineuses grâce une animation qui vous est proposée par Graines d'Alsace.

Samedi 10 juin, assistez de 10h à 15h à un atelier culinaire de dégustation sur la thématique des plantes sauvages et des légumineuses avec Daniel Zenner (sans inscription).

- ▶ La Nouvelle Douane
1a rue du Vieux Marché Aux Poissons
67000 Strasbourg
Magasin ouvert du lundi au samedi
- info@lanouvelledouane.com / 03 88 38 51 70
- ① Gratuit / Inscription par mail avant le 3 juin
10 participants maximum



10 JUIN



DE 10H30 À 12H

④ Atelier pickles ET lactofermentation, ou comment revaloriser les restes de son frigo ?

Ensemble, apprenons à lutter contre le gaspillage alimentaire ! C'est avec Maëlle, à l'initiative de cette conserverie anti-gaspi, que vous apprendrez à valoriser les restes de vos légumes et de vos fruits crus, ceux que vous aviez l'habitude de jeter, et ce grâce aux méthodes de conservation au vinaigre ou de lactofermentation.

Échanges funs et ludiques en perspective dans un lieu emblématique : la chaleureuse Maison Citoyenne aux murs colorés.

- ▶ Maison citoyenne,
2 rue du grand couronné, 67000 Strasbourg
- mmdlo.strasbourg@gmail.com
- Instagram / facebook : @mesmetsdanslesorties
- ① Gratuit / Inscription par mail avant le 5 juin
8 participants maximum (âge minimum : 8 ans)



DE 11H À 18H

⑤ Stands de dégustation, de rencontres et d'échanges avec les producteurs locaux du Sillon

À l'occasion de cette 2^e édition des rendez-vous de l'alimentation, le Sillon - magasin de producteurs et restaurant - vous propose d'échanger avec ses producteurs de découvrir leur métier et de déguster leurs produits, tirés du panier ou encore cuisinés par leur cheffe.

- ▶ Le Sillon, Shopping Promenade
6 boulevard des Enseignes, 67116 Reichstett
- contact@sillon.alsace / 03 67 10 38 78
- https://sillon.alsace
- ① Gratuit



DE 14H À 20H

⑥ Découverte de la Sécurité Sociale de l'Alimentation

La Sécurité sociale de l'Alimentation, c'est quoi ? Venez découvrir le concept au travers des activités proposées lors de la fête de quartier.

- ▶ Koenigshoffen
Fête de la Saint Glinglin - foyer St Paul
à Koenigshoffen
- contact@mutuelle-alimentation-alsace.fr
- https://fb.me/SSA.Alsace
- ① Gratuit



11 JUIN

13H30 À 20H

7 Concours de cuisine Interculturel

Dans le cadre de la semaine des Réfugiés.ées, le Pôle Alimentation Durable (Stamtish, Kooglof! et Coopalm) vous propose de participer à un concours de cuisine interculturel en collaboration avec les Petites Cantines de 13h30 à 17h. La délibération du jury sera suivie d'une dégustation ouverte au public à la Grenze à partir de 17h30.

► Les Petites Cantines, 5 rue Kuhn
67000 Strasbourg et La Grenze,
23 rue Georges Wodli, 67000 Strasbourg

● pole.alim.durable@gmail.com
06 16 62 30 77

① Prix libre / Participation au concours sur inscription (lien sur l'événement Facebook des Rendez-vous de l'alimentation). Dégustation en entrée libre Dans la limite des places disponibles



12 ET 16 JUIN

DE 12H À 13H30

8 Semaine Internationale du goût

L'Étage - club de jeunes propose pour cette semaine spéciale un repas mettant à l'honneur un pays ou un continent différent chaque jour de la semaine. L'occasion pour les habitants du quartier de découvrir des repas du monde et par la même occasion l'association.

► 19 Quai des bateliers, 67000 Strasbourg
● wima.farzan@etage.fr / 07 63 79 60 07

■ etage.fr

① Tarif habituel du restaurant social Dans la limite des places disponibles

13 JUIN

DE 9H30 À 13H30

9 Lumineuses légumineuses!

Atelier culinaire et temps d'échanges avec une diététicienne, dégustation commune

Lumineuses légumineuses! Lentilles, pois cassés, pois chiches ou encore haricots secs, les légumineuses ont longtemps été boudées et reviennent au cœur de nos assiettes. Vous ne savez pas toujours comment les préparer, ni dans quelles sortes de recettes les intégrer. On vous dira tout sur ces délicieuses petites graines bourrées de nutriments. Vous pourrez aussi cuisiner des légumineuses avec nous et participer à notre blind test culinaire!

► Maison Sport Santé & Les petites Cantines
Les petites cantines, 5 rue Kuhn
67000 Strasbourg

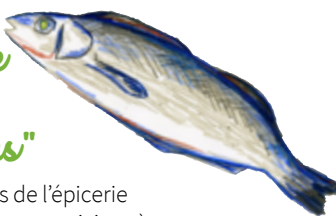
● 09 88 05 57 02
strasbourg@lespetitescantines.org

① Prix libre / Inscription sur strasbourg.lespetitescantines.org/reserver 30 participants maximum

DE 14H À 16H30

10 Atelier cuisine "légumineuses et petits poissons"

Profitez des portes ouvertes de l'épicerie solidaire de Cronenbourg pour participer à un atelier cuisine et aborder, proposer et tester des recettes faciles et économiques avec des légumineuses et des conserves de poissons. Houmous, dips ou rillettes, vous verrez c'est facile! Cet atelier est co-animé avec la Route de la Santé, à découvrir tout au long de l'après-midi.



► Épicerie Solidaire de Cronenbourg / Caritas
Alsace / 133 route de Mittelhausbergen
67200 Strasbourg

● awestermann@federationcaritasalsace.org
07 77 26 91 80

■ www.caritas-alsace.org

① Gratuit

14 JUIN

DE 9H À 11H

11 À la découverte d'un verger

Découvrez comment gérer un verger familial, ses règles élémentaires et ses trucs et astuces pour une meilleure production.

► Société des Arboriculteurs de Plobsheim
et Commune de Plobsheim,
Verger école de la Niederau, rue de la
Niederau, 67115 Plobsheim

● 06 87 23 08 59
arboplobsheim@gmail.com

① Gratuit / Réservé au Conseil municipal
des enfants de Plobsheim

DE 9H À 13H

12 Visite d'une exploitation de fruits et légumes et dégustation culinaire

9h-11h: Visite de l'exploitation: de la récolte à la transformation jusqu'à la vente en circuit court.

11h-13h: démonstration culinaire et dégustation des produits de saison au restaurant.

► Fruits & légumes pierre Bernhardt
Restaurant au Lion
Fruits & Légumes Pierre Bernhardt,
12 rue principale, 67112 Breuschwickersheim
et Restaurant au lion / 33 rue principale

● bernhardtpierre@icloud.com
et restaurantaulion@gmail.com
06 75 26 91 16 (exploitation)
et 03 88 96 64 10 (restaurant)

① Gratuit

DE 11H À 17H

13 Légumes festifs

L'association Les Jardins de la Montagne Verte propose d'aller à la découverte du jardin solidaire d'Ostwald, de partager un moment de jardinage et de dégustation autour d'une « Escalavida ».

► Les Jardins de la Montagne Verte
Centre Médico Social d'Ostwald,
Parc des Tanneries,
1 rue des Bouvreuils, 67540 Ostwald

● 03 88 29 36 33

■ jardins-montagne-verte.com

① Prix libre / Inscription sur
accueil@association-jmv.org
10 participants maximum

DE 14H À 15H30

14 Atelier compostage et vermicompostage

L'Eurométropole de Strasbourg et la Maison du Compost vous proposent de vous initier au compostage de proximité: recommandations et techniques pour se lancer en individuel ou en petit collectif (moins de 12 foyers).

► La Maison du Compost
Jardin partagé Saint-Gall
chemin du Marais Saint-Gall, 67200 Strasbourg

● lamaisondumcompost@gmail.com / 07 69 56 23 10

■ lamaisondumcompost.fr

① Gratuit / Inscription sur
https://stras.me/atelier-compostage
vermicompostage
15 participants maximum



DE 14H À 17H

15 Cuisiner ensemble différemment : des légumineuses dans nos pâtisseries pour un goûter partagé



VRAC, La Cloche et Colecosol s'associent pour vous proposer, de 14h à 16h, un atelier culinaire autour des pâtisseries et des légumineuses ! De 16h à 17h, nous partagerons le tout autour d'un goûter convivial où toute personne est la bienvenue. À cette occasion, une animation vous sera proposée pour mieux comprendre les bienfaits du commerce équitable et la provenance de nos matières premières (sucre, cacao etc.).

- VRAC / La Cloche et Colecosol
Le Wagon Souk, rue du Rempart
67000 Strasbourg
- animation-strasbourg@vrac-asso.org
07 66 67 95 66
- strasbourg.vrac-asso.org
lacloche.org / colecosol.org
- ❗ Gratuit / Inscription par mail ou téléphone.
Entrée libre pour le goûter
15 participants maximum

DE 14H30 À 16H30

16 Goûter décalé en famille

Le Fédic'Centre vous invite à un atelier parents-enfants pour réaliser un goûter original à partir d'ingrédients insolites ! À déguster en fin d'atelier.

- Fédic'Centre
Centre d'Animations Sociales de Vendenheim
Fédic'Centre, 14 rue Jean Holweg
67550 Vendenheim
- fedicentre@vendenheim.fr / 03 90 29 43 80
- www.vendenheim.fr
- ❗ Gratuit / Inscription jusqu'au 12 juin
sur fedicentre@vendenheim.fr
12 participants maximum



DE 15H À 18H ET DE 18H30 À 21H30

17 Fresque de l'Alimentation et Fresque Agri'Alim

La Fresque de l'Alimentation est un atelier d'intelligence collective inspiré de la pédagogie de la Fresque du Climat. Cet atelier ludique et pédagogique qui a pour objectif d'accompagner les participant.es vers une alimentation plus durable et une prise de conscience des impacts de leur alimentation (environnement, biodiversité, santé et résilience territoriale). Dans le même écosystème de fresques, en trois heures, l'atelier collaboratif de la Fresque Agri'Alim permet de comprendre la complexité des enjeux de notre modèle agricole et alimentaire et d'échanger ensemble sur les actions à mener pour y répondre. Atelier accessible à tout le monde, quel que soit son niveau de connaissances.

- Fresque de l'Alimentation
Fresque Agri'Alim
La Bouture, 11 Presqu'île Malraux
67100 Strasbourg
- contact@fresquealimentation.org
contact@fresqueagri'alim.org
- ❗ Prix libre
Inscription en ligne, 2 créneaux possibles :
Session 15h-18h : <https://stras.me/fresquealimentation-15h-18h>
Session 18h30-21h30 : <https://stras.me/fresque-alimentation-h-18h30-21h30>
14 participants maximum à chaque session, à partir de 16 ans



15H À 20H

18 Comment mieux manger ?

Venez découvrir comment mieux manger tout au long de cet après-midi exceptionnel. 15h : ouverture de l'espace d'exposition et jeux autour des légumineuses, de l'eau et du gaspillage alimentaire. 16h : atelier de fabrication de pâte à pain « Comment faire son propre pain à moindre coût » en partenariat avec un boulanger et une diététicienne. 18h : projection du film « Farine, sel, eau et savoir-faire » réalisé par Rino Noviello.

- Ville de Schiltigheim
Halles du Scilt, 15b Rue Principale, Schiltigheim
- d.durable@ville-schiltigheim.fr / 03 88 83 90 00
- ville-schiltigheim.fr
- ❗ Gratuit / Atelier sur inscription : d.durable@ville-schiltigheim.fr / Entrée libre pour l'espace l'exposition/jeux et pour la projection

15 JUIN

DE 9H À 12H

19 Jardin nourricier

L'association Les Jardins de la Montagne Verte propose de partager une matinée au jardin nourricier de Bischheim. Visite, récolte et distribution des légumes aux épiceries solidaires. Possibilité de repas sur place.

- Les Jardins de la Montagne Verte
Centre Médico Social de Bischheim,
4 rue des Magasins, 67800 Bischheim
- accueil@association-jmv.org / 03 88 29 36 33
- jardins-montagne-verte.com
- ❗ Gratuit / Inscription sur
accueil@association-jmv.org
10 participants maximum



DE 13H30 À 16H30

20 Les Plantes à parfums aromatiques et médicinales

L'association Les Jardins de la Montagne Verte propose de découvrir les plantes à parfums aromatiques et médicinales, de leur culture à leur transformation par un temps de visite et d'échanges, de travaux dans les champs et de partage d'un goûter bienfaisant.

- Les Jardins de la Montagne Verte
74 chemin du Schulzenfeld
67100 Strasbourg
- accueil@association-jmv.org
03 88 29 36 33
- jardins-montagne-verte.com
- ❗ Gratuit / Inscription sur
accueil@association-jmv.org
10 participants maximum



DE 14H À 16H

21 Chasse au gaspi au Marché-Gare !

Exceptionnel : le Marché-Gare vous ouvre ses barrières (portes) et vous accueille, avec ses nombreux partenaires, pour vous faire découvrir le cercle vertueux de l'alimentation : transformation, réutilisation et recyclage des fruits & légumes afin de lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire. Plus d'informations sur le programme en ligne.

Partenaires de l'événement :

Moi Moche et Bon, les Retoqués, Green Phoenix, SOLAAL Grand Est, La Banque Alimentaire du Bas-Rhin, SAPAM, Alsace Consigne, Les Restos du Cœur.

- SAMINS, Marché-Gare
55 rue du Marché-Gare, 67200 Strasbourg
- accueil@samins.fr / 03 88 27 24 24
- ❗ Gratuit / Entrée libre pour le grand public.
École/scolaire sur réservation jusqu'au 12 juin
sur <http://www.min-strasbourg.fr>
100 participants maximum



DE 18H À 20H

22 Table ronde sur l'alimentation végétale, suivie d'une dégustation

Table ronde autour de l'alimentation végétale : pourquoi et comment végétaliser nos repas ? Animée par des professionnels de la restauration et de l'alimentation. La table ronde sera suivie d'une dégustation de produits gourmands et 100 % végétaux.

- Coopérative PUR COOP
11 Presqu'île André Malraux, 67100 Strasbourg
- hello@purcoop.org
- www.purcoop.org
- ❶ Gratuit / 50 participants maximum

16 JUIN

DE 9H À 13H

23 L'exploitation agricole

L'association Les Jardins de la Montagne Verte propose de vivre une journée de maraîchage et un atelier cuisine sur son exploitation agricole en équipe avec les salariés. Visite, travaux des champs, préparation et dégustation d'un « vori vori », plat traditionnel de la gastronomie paraguayenne sont au programme de cette journée.

- Les Jardins de la Montagne Verte
118 chemin du Grossroethig, 67200 Strasbourg
- accueil@association-jmv.org
03 88 29 36 33
- jardins-montagne-verte.com
- ❶ Gratuit / Inscription sur
accueil@association-jmv.org
10 participants maximum



DE 9H À 11H

24 Café-rencontre "manger des fruits et légumes de saison sans se ruiner"

Rejoignez-nous pour un café-rencontre sur le thème des fruits et légumes de saison et du bien manger sans se ruiner. Un café-rencontre co-animé avec La Route de la Santé et en présence d'un maraîcher partenaire de l'association.

- Épicerie Solidaire de Cronembourg
Caritas Alsace, 133 route de Mittelhausbergen
67200 Strasbourg
- awestermann@federationcaritasalsace.org
07 77 26 91 80
- www.caritas-alsace.org
- ❶ Gratuit / Inscription sur
epicerie.cronembourg@federationcaritas.org
15 participants maximum



DE 12H À 14H

25 T'es Pois Chiche

Mangeons végétarien

Dans le cadre de notre restauration scolaire et périscolaire, nous invitons les parents des élèves inscrits ou les curieux à découvrir les menus végétariens proposés aux enfants toute l'année. Un buffet sera composé de nos recettes à base de légumineuses.

- Cardek
1 place des Orphelins, 67000 Strasbourg
- santiago.manuel@gmail.com / 03 88 37 30 73
- ❶ Gratuit / Inscription par téléphone
30 participants maximum

17 JUIN

DE 10H À 15H

26 Les Marmites Sauvages

Atelier de cuisine nature

Aux Marmites, on cultive le vivre ensemble et les cultures du monde entier. Et pour apprendre à cuisiner ce que la nature nous offre, cet atelier vous emmène au jardin, à la découverte des plantes comestibles sauvages, pour préparer un repas engagé et bon pour la santé !

- SINE Bussière
Entraide Le Relais
6 rue des Imprimeurs, 67200 Strasbourg
- manda@entraide-relais.fr / 06 03 64 79 99
- ❶ Gratuit / Inscription par téléphone, sms/appel ou whatsapp
10 participants maximum



DE 10H À 12H

27 Stop au gaspillage ! Venez pédaler pour un smoothie !

Le Conseil Municipal des Jeunes (CMJ) de Vendenheim et la Banque Alimentaire du Bas-Rhin (BA 67) proposent un atelier de réalisation de smoothies grâce à la mise à disposition du vélo-mixeur de la BA 67. Animation ludique et participative pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. Une action de collecte au profit de la BA 67 aura également lieu lors de cette animation.

- Le Conseil Municipal des Jeunes (CMJ) de la Commune de Vendenheim
Parvis de la mairie, 12 rue Jean Holweg
67550 Vendenheim
- mairie@vendenheim.fr / 03 88 69 40 20
- www.vendenheim.fr
- ❶ Prix libre, au bénéfice de la Banque Alimentaire du Bas-Rhin

DE 9H30 À 13H30

28 Bataille de tartines

Pour la deuxième année consécutive, Les Cols verts s'associent aux Petites Cantines pour une légendaire bataille de tartines ! Venez préparer puis faire déguster vos plus belles et savoureuses tartines et remportez peut-être le titre 2023 !

- Les Cols verts et Les Petites Cantines
5 rue Kuhn, 67000 Strasbourg
- l.laurent@lescoldsverts.fr / 06 75 17 75 47
- strasbourg.lespetitescantines.org
- ❶ Prix libre / Inscription sur
https://strasbourg.lespetitescantines.org/reserver
10 participants maximum



DE 9H À 13H

29 Alimentation petit budget : les légumineuses, la bonne idée !

Atelier cuisine, parents-enfants

Et si vous utilisiez vos 5 sens pour participer avec vos enfants à des ateliers cuisine autour des légumineuses ? Vous verrez, la famille des légumineuses a tout pour plaire : petit budget, longue conservation, grande variété de forme de couleurs et de saveurs ! À (ré)découvrir en famille dans un espace convivial et adapté.

- Ville de Bischheim/Caaps
14 Rue du Guirbaden, 67800 Bischheim
- e.parmentier@ville-bischheim.fr
07 86 12 99 60
- ❶ gratuit / Inscription par mail auprès de
e.parmentier@ville-bischheim.fr
20 participants maximum



18 JUIN

30

LE TOUR des FERMES

DE 10H À 18H

À vélo ou à pied, suivez les flèches et allez à la rencontre des agriculteurs pour découvrir leur métier, leur passion et bien sûr leur exploitation. **Choisissez votre circuit autour de Geispolsheim, Lipsheim et Blaesheim** et pour chacune de ces boucles, des animations, de la restauration, de la dégustation et de la vente de produits locaux et de saison vous seront proposées.

► **Circuit** de Lipsheim, Blaesheim et Geispolsheim : **18 km**

► **Circuit** de Geispolsheim Village à Geispolsheim Gare : **18 km**

► **Circuit** Lipsheim, Blaesheim et Geispolsheim : **32 km**

Il y en aura pour tous les goûts et pour toutes les formes.

► www.strasbourg.eu/tour-des-fermes

① **Gratuit / Sans inscription**

Champichoux

Rue de Blaesheim, Geispolsheim

**PRODUCTION DE CHAMPIGNONS
ET ÉLABORATION DE PLATS CUISINÉS**

Animations : visite guidée de la champignonnière et de l'atelier cuisine, dégustation de produits à base de champignons, cueillette de champignons, atelier cuisine et dégustation de produits à base de légumineuses, information sur la filière légumineuses, information sur la biodiversité et le jardinage naturel, balade découverte des plantes sauvages champêtres, à 11h et 14h30 et marché de producteurs et d'artisans. **Vente à la ferme :** magasin ouvert. **Restauration :** buvette



EARL Frédéric Goos

25 rue des Prés, Blaesheim

POLYCLTURE ET ÉLEVAGE

Animations : visite libre de la ferme, mini-ferme pédagogique, jeu des boîtes à toucher, tombola, atelier « découverte d'une vache laitière » de 14h à 16h et atelier « donner le biberon aux veaux et traite des vaches » à 17h. **Restauration :** buvette et crêpes sucrées artisanales

EARL Jean-Philippe Goos

7 rue Louis Pasteur, Blaesheim

PRODUCTION FRUITIÈRE

Animations : portes ouvertes de l'exploitation, visite des vergers en Segway, dégustation de cerises et de jus de fruits artisanaux et jeux pour les enfants. **Vente à la ferme :** fruits, légumes jus et miel. **Restauration :** tartes aux fruits, café et jus de fruits

Gaëc du Mitteleger

14 rue de la Chapelle, Lipsheim

POLYCLTURE ET ÉLEVAGE

Animations : visite libre de l'exploitation, présentation des robots de traite, information sur la filière lait et dégustation de produits Alsace Lait, bar à lait et tours à poneys de 10h à 12h et de 14h à 17h (2 € le tour). **Vente à la ferme :** légumes. **Restauration :** Sanglier à la broche de 11h30 à 14h sur réservation au 07 86 49 68 46 et grillades

SA André Laurent

Rue de la Chapelle, Geispolsheim

CHOUCROUTERIE

Animation : visite de la choucrouterie

EARL Jean-Michel Schaeffer

Lieu-dit Bliedlottweg, Geispolsheim

**POLYCLTURE ET PRODUCTION
DE VOLAILLES LABEL ROUGE**

Animations : présentation de l'élevage de volailles d'Alsace label rouge, présentation de la filière chou

à choucroute IGP d'Alsace, information sur les signes officiels de qualité et sur la filière Alsace Volaille, information sur la filière nutrition animale.

Restauration : volailles fermières d'Alsace label rouge servies avec frites et salade verte, vin d'Alsace, bière pression, jus de pommes et eau

La Cabane du Jardin

Rue des Muguets, Geispolsheim

MARAÎCHAGE

Animations : découverte du distributeur de produits locaux, mini-ferme, jeux en bois pour enfants et animation musicale. **Vente à la ferme :** produits locaux, fruits, légumes et jus de la ferme.

Restauration : nuggets de poulet, frites, assiette de crudités et charcuterie alsacienne et boissons, fraises, tartes à la fraise et glaces artisanales à la fraise

Le Moulin des pierres

Rue des Romains, Geispolsheim

MARAÎCHAGE

Animations : visite guidée des serres de tomates bio, présentation de la démarche maraîchage sur sol vivant, présentation d'un troupeau de moutons et information sur l'éco-pâturage, animations ludiques pour enfants, information sur l'eau de Strasbourg et marché de producteurs. **Vente à la ferme :** fruits et légumes bio, charcuterie et produits à base de lait de brebis. **Restauration :** galettes bretonnes, crêpes et boissons

Philippe Schwoob

Route de Strasbourg, Geispolsheim

POLYCLTURE ET ÉLEVAGE

Animations : découverte de la race Highland et information sur la filière bovin viande

Christian Heitz

Eselweg, Geispolsheim

**GRANDES CULTURES BIO ET PRODUCTION
DE VOLAILLES BIO**

Animations : toute la journée découverte des poulaillers, présentation du matériel de désherbage mécanique, sentier pieds nus, information sur l'agriculture biologique et l'association Terre de Liens, présentation de produits agricoles biologiques pour la préservation du grand hamster d'Alsace et la biodiversité, le matin de 9h30 à 12h30 : ateliers Fresque agri'alim (sur inscription via le lien ci-après : <https://urlz.fr/la3D>), l'après-midi : quiz Agri'Alim, quiz Climat et quiz commerce équitable avec Hop la transition et le Colecosol. **Vente à la ferme :** fruits et légumes bio de La Coccinelle. **Restauration :** knacks, bretzels bio et boissons

Graines d'Alsace

Les légumineuses cuisinées lors des Rendez-vous de l'alimentation sont 100 % locales ! Elles sont produites par Graines d'Alsace, un collectif de 4 agriculteurs qui se sont récemment lancés le pari de remplir nos assiettes de lentilles et pois chiches alsaciennes.



Découvrez-les sur leur page
facebook.com/graines.alsace/

NOUVEAU

**LENTILLES
POIS CHICHES
QUINOA
CULTIVÉS EN
ALSACE !**



Graines d'Alsace
les petites graines qui font du bien



www.grainesalsace.fr
graines.alsace



JEU CONCOURS

Récoltez le maximum de mots clés
sur les lieux d'animations
et gagnez de nombreux lots.

Pour participer, suivez le QR code



Retrouvez toutes les infos
strasbourg.eu/rdv-alimentation



NOURRIR
L'EUROMÉTROPOLE
DE STRASBOURG