

Plongez dans un jeu captivant où la discussion devient une véritable aventure collective!

Autour de cartes thématiques, chacun partage son point de vue pour faire émerger de nouvelles idées et co-construire une vision commune de l'alimentation de demain. Cet atelier est suivi d'un apéritif

Jeu autour de la transition alimentaire avec l'association Sykadap à la salle des fêtes de Nottonville

> 1 Rue de la Poterie **Nottonville**

DÈS 10 ANS - RÉSERVATION OBLIGATOIRE :

06 33 61 96 45



Comment assurer une production alimentaire de qualité, rémunératrice pour ceux qui la produisent et accessible au plus grand nombre? C'est cette question apparemment insoluble qui sert de point de départ à un tour de France de 15 agriculteurs et agricultrices qui nous parlent de leurs galères, des solutions possibles et de la beauté du métier aussiApéro-projection et échanges à la Salle du Prieuré d'Yron

(Cloves-les-Trois-Rivières)

Rue du Colonel Boussa

Cloves-sur-le-Loir

FESTIVAL GRATUIT*

*SAUF POUR L'ATELIER CUISINE DU 18 OCT.

Informations et réservations : 07 56 06 94 41 - pat.beaucedunois@gmail.com



Ces événements sont organisés dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) Beauce-Dunois, porté par la Communauté de Communes Coeur de Beauce et le Syndicat Mixte du Pays Dunois.

Ce projet vise à favoriser une alimentation locale. durable, saine et accessible à toutes et tous sur le sud du département de l'Eure-et-Loir.

Ces évènements sont financés par la Communauté de communes Coeur de Beauce, le Pays Dunois, Grand Châteaudun Tourisme, le programme SNANC et le programme LEADER.





























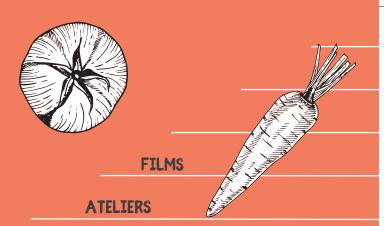












PROGRAMME FESTIVAL ALIMENTERRE

DU 18 OCT. AU 28 NOV. 2025



GRATUIT ET ITINÉRANT

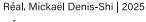
EN SUD EURE-ET-LOIR











RÉSERVATION POSSIBLE: 06 77 28 60 17



Invitée par la Médiathèque Coeur de Beauce, Constance Duboquet vous propose une conférence, suivie d'un atelier cuisine autour de la tarte aux pommes puis de la dédicace de son livre « Dis Mamou, on cuisine quoi aujourd'hui?».

Du 18 octobre au 28 novembre, nous vous invitons à découvrir la sélection de livres en lien avec les thématiques du festival.

ATELIER CUISINE À 5€ -**RÉSERVATION OBLIGATOIRE:**

02 37 99 97 92

22 OCTOBRE

Conférence et atelier à la Médiathèque de la Communauté de communes Cœur de Beauce

> 2 rue de l'Arsenal Orgères-en-Beauce



Ces 50 dernières années, notre facon de manger a été totalement bouleversée. Notre alimentation représente un quart de nos émissions de gaz à effet de serre. Partout en France, Thomas Sotto part à la rencontre de celles et ceux qui ont des idées parfois toutes simples, parfois extraordinaires, pour continuer à nous nourrir en réduisant fortement notre impact.

Réal, Bertrand Delapierre I 2025

DÈS 8 ANS - RÉSERVATION POSSIBLE: 07 56 06 94 41

ON MANGE QUOI ? DES IDEES POUR MIEUX **DE 18H** SE NOURRIR DEMAIN

A 21H30

Apéro-projection et échanges à la salle des fêtes de Bonneval

> 8 Rue du Mail Bonneval

AVEC SYKADAP JEUDI TRANSITION ALIMENTAIRE 13 NOVEMBRE Plongez dans un ieu captivant où la

discussion devient une véritable aventure collective! Autour de cartes thématiques, chacun partage son point de vue pour faire émerger de nouvelles idées et co-construire une vision commune de l'alimentation de demain.

ATELIER LUDIQUE

Cet atelier est suivi d'un apéritif

DÈS 10 ANS - RÉSERVATION POSSIBLE : 06 33 61 96 45

Jeu autour de la transition alimentaire avec l'association Sykadap à la salle des fêtes de Courbehaye

DE 18H

A 20H

2 rue de la Mairie Courbehaye



Sébastien Garret, quide nature et Anna Rodriguez, naturaliste (tous deux membres de l'association Eure-et-Loir Nature), vous proposent une promenade nature près de la Conie pour découvrir les espèces animales et végétales qui l'habitent et l'entourent.

Après cette balade, rendez-vous dans la salle des fêtes de Conie-Molitard pour un atelier cuisine avec Anna autour de l'ortie qui se conclura sur un apéritif dînatoire partagé.

DÈS 8 ANS - RÉSERVATION OBLIGATOIRE : 02 37 45 22 46

Rendez-vous dès 14h pour la balade nature

Atelier cuisine à partir de 16h

Moulin d'Écoublanc Marboué



A 19H

Venez cuisiner, seul ou en famille avec l'équipe du Jardin Soli-Bio.

MERCREDI

12 NOVEMBRE

Vous obtiendrez des astuces pour cuisiner anti-gaspi, travailler les légumineuses avec des produits locaux, frais et de saison!

TOUTES

ET TOUS

EN CUISINE

L'atelier est suivi d'un repas partagé.

DÈS 8 ANS - RÉSERVATION OBLIGATOIRE : 07 56 06 94 41

Atelier cuisine à la salle des fêtes de Janville-en-Beauce, Espace Thierry La Fronde

DE 18H

A 20H30

11 Av. Jules Viollette Janville-en-Beauce

VOS **SAMEDI** TABLIERS! 15 NOVEMBRE L'association Athéna vous propose un

atelier cuisine autour des légumineuses, vous ferez le plein d'astuces anti-gaspi, le tout concocté avec des produits locaux et de saison!

L'atelier est suivi d'un repas partagé,

RÉSERVATION OBLIGATOIRE :

Atelier cuisine à la salle des fêtes de Montigny-le-Gannelon

DE 10H

A 13H

Rue Saint-Gilles Montigny-le-Gannelon (Cloves-les-Trois-Rivières)

06 77 28 60 17