INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

anais.moreau37@famillesrurales.org 07.69.27.62.16

grainecentre.org/le-defi-alimentation

LES PARTENAIRES DU PROJET

Soutiens financiers



Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités







Partenaires











Communauté de Communes Loches Sud Touraine







Le Défi c'est un ensemble d'ateliers qui vous aident à faire évoluer vos pratiques alimentaires vers une alimentation plus respectueuse de l'environnement, (plus de local et de saison en favorisant une agriculture durable et les circuits courts), sans augmenter votre budget.

CONSERVATION ET **LACTOFERMENTATION**

Samedi 22 février 2025 (10h00 Betz-le-Château

Vous avez parfois trop de légumes en même temps que vous n'arrivez pas à manger ? Comment éviter que vos fruits et légumes du jardin partent à la poubelle ? Venez découvrir différentes techniques de conservation et repartez avec vos bocaux.

VISITE DE LA FERME DES EFFES

Samedi 08 mars 2025 Preuilly-sur-Claise

Le Défi vous propose d'aller à la rencontre d'une exploitation agricole.

Charlotte Bottemine nous fera découvrir son travail d'éleveuse de chèvres et brebis à viande.

VISITE DE FERME CHEZ UN **PAYSAN BOULANGER**

Samedi 29 mars 2025 Dolus-le-Sec

(\) 10h00

Le pain, c'est un aliment de base de notre alimentation. Venez rencontrer Martin Desplat, paysan boulanger. Vous pourrez comprendre tout le travail de la culture des céréales à la transformation en farine et à la préparation de pain au levain bio. L'atelier se terminera par une dégustation de pain bio et jus de pomme bio.

ANIMATION A LOCHES EN FETE

Samedi 19 avril 2025 Loches

(\) 10h00

Venez nous retrouver sur le stand de la communauté de communes pour d'alimentation durable, locale et de saison au travers de jeux, de quiz et de challenges.

Saurez-vous relever le défi?





BALADE PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES A LA FERME DE PIQUEMOUCHE

T Samedi 10 mai 2025

(\) 14h00

Charnizay

Lors d'une balade au gré des chemins sur la ferme de Piquemouche, découvrez les plantes sauvages et leurs trésors. Vous apprendrez à les reconnaître et à les intégrer dans vos plats. Nous terminerons cette animation par une dégustation.

CUISINER LES LEGUMINEUSES AVEC PHILIPPE JOUBERT

Mercredi 04 juin 2025 (10h00 Betz-le-Château

Plongez dans le monde délicieux des légumineuses. Haricots secs, pois chiches, lentilles, pois cassés et bien d'autres, il y en a pour tous les goûts. Découvrez comment les intégrer dans vos repas grâce à des recettes savoureuses. Vous apprendrez à les

cuisiner en toute simplicité de l'entrée au dessert.

REPAS LOCAL A MOINS DE 3€ PAR **PERSONNE**

 ☐ Samedi 05 juillet 2025
 Samedi 05 juillet 2025
Betz-le-Château

Vous souhaitez manger de saison, local et élaborer de délicieuses recettes sans vous ruiner. Venez découvrir nos astuces et nos recettes savoureuses, adaptées à un petit budget.

Seul ou à plusieurs, en famille ou entre amis, n'hésitez pas à venir cuisiner avec nous. Vous verrez que petit budget rime très bien avec créativité et plaisir.

> Venez également découvrir où trouver des produits locaux.



