jeudi 20 octobre 2022

Journée de l'Alimentation durable et inclusive

Place Saint-Paul et autres lieux de la cité

Programme et inscriptions

Stands Ateliers | Dégustations gratuites | Animations scolaires
Conférence | Banquet solidaire

Programme complet sur madil.be ou MADILiege

Le jeudi 20 octobre, la MAdiL fait voyager l'alimentation durable dans les cuisines du monde.

Pour sa 6e édition, la journée « Alimentation saine pour tous » se transforme et devient la « Journée de l'Alimentation durable et inclusive ». Le jeudi 20 octobre prochain, la MAdiL (Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège) invitera la population à découvrir, tester et pratiquer une alimentation durable et multiculturelle. Le rendez-vous est donné sur la Place Saint-Paul mais aussi en d'autres lieux de la Cité. Les multiples activités s'adressent aux petits et grands et se veulent accessibles aux plus petits budgets.

« Quelle place pour l'alimentation durable dans les cuisines d'ici et d'ailleurs ? », c'est la question qu'a choisi d'adresser la MAdiL à ses partenaires en marge de la Journée mondiale de l'Alimentation. Une invitation à célébrer la diversité des savoir-faire et des pratiques alimentaires et à questionner nos représentations de l'alimentation durable.

En Belgique, une personne sur cinq est d'origine étrangère[1]. Notre métropole liégeoise compte par exemple près de 150 nationalités différentes. Cette diversité représente autant de manières de manger et de cuisiner étroitement liées aux identités culturelles de ses habitant.es. Mais à l'heure de relocaliser notre alimentation et de réduire considérablement l'importation de produits depuis les quatre coins du monde, **comment manger durable en préservant la diversité des cultures culinaires ?** C'est le défi qu'ont accepté de relever près de 40 organisations partenaires qui, tout au long de la journée, proposeront des ateliers, des animations scolaires et des dégustations aux saveurs du monde mettant en valeur des produits locaux et de saison.

La soirée se tiendra à la Haute Ecole de la ville de Liège, sur son implantation Hazinelle, à deux pas de la place St-Paul, pour la conférence de clôture en présence des intervant.es de l'Université de Liège et de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. L'événement prendra fin autour d'un banquet solidaire réalisé par les apprenant.es de Centres d'Insertion Socioprofesionnelle.

Les moments-clés de la journée :

- 8h30, Place St-Paul : **Petit-déjeuner** de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège
- 8h30 - 15h00, Place St-Paul : **Stands des partenaires** : animations et dégustations accessibles à tous
- 9h00 – 16h00, en différents lieux de la cité : **Animations scolaires et ateliers cuisine** sur inscriptions
- 12h00 - 17h00, Place Cathédrale : **Court-Circuit** - marché de producteurs locaux
- 18h00, Haute Ecole de la Ville de Liège - implantation Hazinelle : **Conférence thématique : « Alimentation durable et multiculturelle : se rencontrer pour relever les défis de demain »**
  par des intervenant.es de l'Université de Liège (IRSS, UNIC et Food2Gather) et de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

- 19h30, Haute Ecole de la Ville de Liège - implantation Hazinelle : **Banquet du monde, solidaire et durable**
  par les apprenant.es des Centres d'Insertion Socioprofesionnelle Echafaudage, Horesol et Jefar.

[1] https://statbel.fgov.be/fr/nouvelles/diversite-selon-lorigine-en-belgique-0

Programme complet

Les ateliers cuisine (sur inscriptions) 1

1. L'Amicale des boulangers : Atelier pain 1
2. Interra : Atelier de cuisine japonaise 1
3. A'ccord d'ébène : Atelier de cuisine subsaharienne 1
4. La Dinette Mobile : « Alimentation durable & cuisine du monde » 2
5. Maxime Renard : « Les tartinades de chez nous ! » 2
6. Centre de Formation en Agriculture et Ruralité : Atelier lactofermentation 2

Les autres activités 3

1. HEL - Département des Sciences de l'Éducation : Animation pour les petits 3
2. Autre terre : Ciné-débat autour du film « sur le champ » 3
3. Autre terre : "Balade revendicative : la chasse à la grande distribution" 3
4. La Cité s'invente : Balade automnale 4
5. NOURISH, Clara Materne : Conférence nutrition 4
6. Rencontre des Continents : Rencontre entre professionnel.les 4
7. CLPS (Centre Liégeoise de Promotion de Santé) : Participez à une enquête de terrain au sujet de l'alimentation sur l'arrondissement de Liège 5
8. La Ruche à Projets et le PCS de Seraing : Table ronde et table d'hôtes 5
9. Le Green Office : Des pistes et outils pour mieux manger ! 5

Les stands de la Place St-Paul 6

1. Rucher du petit gris asbl 6
2. Los Niños de Gaïa asbl 6
3. Vaincre La Pauvreté Asbl 6
4. Education-Environnement Asbl 6
5. CATL – Ceinture Aliment-Terre Liégeoise 7
6. Thierry Stasiuk - consultant culinaire 7
7. Asbl Echafaudage 7
8. Ferme de la Vache 7
9. Chez Yara 7
10. Groupe Femmes de l'accueil Croix-Rouge 7
11. Service des sports de la Ville de Liège 7
12. Ecole d'Horticulture 8
13. Ecole d'Hôtellerie 8
14. Centre de Technologie Avancée 8
15. MAdiL - Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège 8

16. Liège Ville SantéHEL 8
17. Intradel 8
18. Friskot 8
19. CILE 8
20. Café Chorti 9
Le marché Court-Circuit 9
La conférence 10
Le banquet du monde, solidaire et durable 10

Un événement de :

Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège

Avec le soutien de la Wallonie

Liège

plan de cohésion sociale

Les ateliers cuisine (sur inscriptions)

1. L'Amicale des boulangers : Atelier pain [COMPLET]

Implantée dans le quartier Saint-Léonard à Liège, l'Amicale des boulangers est une boulangerie coopérative de quartier. Agnès, Philippe et Quentin proposent des pains au levain naturel élaborés à partir de farines natives (sans additifs ni améliorants), biologiques et/ou locales. Vous avez envie d'apprendre à faire un pain sain, simple et savoureux sans trop vous prendre la tête ? La Panification au levain vous tente? Apprenez à réaliser votre pain, sous la supervision d'un.e boulangèr.e.

Adresse : L'Amicale des Boulangers - rue Saint-Léonard 221 - 4000 LIEGE
Horaire : 8h30 -12h30
Infos : Agnès Reis : contact@lamicale.coop

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (7 adultes avec ou sans maîtrise du français)

2. Interra : Atelier de cuisine japonaise

L'asbl INTERRA veut créer des espaces de rencontre entre les personnes primo-arrivantes et locales, via la mise en valeur de leurs talents, savoir-faire et passions, afin de créer une société plus inclusive. A l'occasion de la Journée de l'alimentation durable et inclusive, c'est la cuisine japonaise qui sera mise à l'honneur au sein d'un atelier culinaire. Préparez ensemble et dégustez !

Adresse : Cafétéria collective Kali - rue Saint-Thomas 32 - 4000 LIEGE
Horaire : 9h30 – 12h30 : atelier 1 **[liste d'attente]**
14h- 17h : atelier 2 **[COMPLET]**
Infos : Léa : lea@interra-asbl.be

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (10 adultes/atelier avec ou sans maîtrise du français)

3. A'ccord d'ébène : Atelier de cuisine subsaharienne [liste d'attente]

Réalisation d'un plat typique de la cuisine sub-saharienne : le « poulet yassa » à partir de produits frais et sous la supervision de Marieme. Dégustation sur place en fin d'atelier.

Adresse : Jardin de la Teranga - rue des Vingt-deux 43 - 4000 LIEGE
Horaire : 9h30 - 13h30
Infos : Marieme Kaba : 0491 19 79 56

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (10 adultes avec ou sans maîtrise du français)

4. La Dinette Mobile : « Alimentation durable & cuisine du monde »

« C'est quoi l'Alimentation Durable ? Comment y parvenir en valorisant les produits locaux en s'inspirant des cuisines du monde ». Présentation et atelier pratique. Dégustations en fin d'atelier.

12-15 ans

Adresse : **La Dinette Mobile - rue du Bosquet 9 - 4000 LIEGE** (*attendre devant la porte*)
Horaires : **10h - 12h** : atelier 1 : préparation d'un lunch (public scolaire)
15h - 17h : atelier 2 : préparation d'un apéritif (public adulte)
Infos : Julie Leplae : 0484 51 50 49

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (10h : 15 élèves 1e ou 2 secondaire avec accompagnant.e - 15h : 10 adultes)

5. Maxime Renard : « Les tartinades de chez nous ! » [COMPLET]

« Pas besoin d'aller loin et de payer cher pour avoir des tartinades saines toujours à portée de mains ! » Atelier/démonstration culinaire sur l'utilisation de produits locaux dans des préparations "tartinables" (recettes d'ailleurs, houmous avec des légumineuses belges, utilisation des patates douces belges…). Dégustations en fin d'atelier.

Adresse : **Table Conviviale - rue des Carmes 3 - 4000 LIEGE**
Horaire : **10h30 - 12h**
Infos : Maxime Renard : max@maxime-cuisinier.be ou 0490 43 27 18

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (12 étudiants ou adultes)

6. Centre de Formation en Agriculture et Ruralité : Atelier lactofermentation

Le Centre Provincial de Formation en Agriculture et Ruralité vous convie à un atelier sur la lactofermentation ainsi qu'une présentation des projets et de l'offre de formation du Service.

Adresse : **Cuisine didactique du CTA - rue de Namur 6 - 4000 LIEGE**
Horaire : **13h30 - 16h00**
Infos : Céline Mahute : celine.mahute@provincedeliege.be

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (12 étudiants ou adultes)

Les autres activités

1. HEL - Département des Sciences de l'Éducation : Animation pour les petits

« Le rôle des abeilles et des insectes pollinisateurs dans la durabilité de l'alimentation ». Les bacheliers instituteurs préscolaires proposent différentes animations (30 minutes) aux plus petits.

2,5 à 8 ans

Adresse : **Ecole Hazinelle - rue Hazinelle 2 - 4000 LIEGE**
Horaire : **9h – 10h** : séance 1
10h – 12h : séance 2 **[COMPLET]**
13h15 - 15h15 : séance 3
Infos : Martine Colémont : 0486 69 69 02 ; martine.colemont@hel.be

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (1 classe/séance 1 et 3 ; 2 classes/séance 2 ; maternelles, 1e ou 2e primaire)

2. Autre terre : Ciné-débat autour du film « sur le champ »

Projection du film "sur le Champ" suivie d'un débat animé par Autre Terre.
"Ce documentaire part d'un postulat, celui du "paradoxe de la faim" : dans le monde, ceux qui produisent sont également ceux qui ont faim. Il tente d'apporter des solutions, en partant à la rencontre d'acteurs de terrain."

àpd 15 ans

Adresse : **ASBL L'Aquilone - Boulevard Saucy 25 - 4020 LIEGE**
Horaire : **9h - 11h30** : séance 1
13h30 - 16h: séance 2
Infos : Cinzia Carta : 0471 84 49 02

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (1 classe/séance ; 4e ou 5e secondaire)

3. Autre terre : "Balade revendicative : la chasse à la grande distribution"

Pars à la chasse aux supermarchés et aux fastfoods de Liège. Découvre leurs petits secrets et leurs gros scandales... Au programme : beaucoup de greenwashing mais aussi du défi et de l'action ! Attention, **prends ton smartphone ou ton appareil photo.**

àpd 16 ans

Adresse : **Ecole Hazinelle - rue Hazinelle, 2 - 4000 LIEGE**
(la balade se déroule dans le centre-ville)
Horaire : **9h - 12h**
Infos : Amandine Lejeune : 0471 71 16 55

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (1 classe ; 5e- 6e secondaire ou étudiants)

4. La Cité s'invente : Balade automnale

« Balade automnale autour des plantes sauvages comestibles et dégustation de nos cueillettes »
La CITÉ s'invente vous ouvre ses portes pour une balade-découverte de l'écocentre et de son environnement aux couleurs de l'automne. Pour l'occasion, vous pourrez vous familiariser aux plantes sauvages comestibles que nous trouvons dans nos jardins et à leurs usages dans nos assiettes avec une petite dégustation à la clé! **Prévoyez une tenue appropriée à la météo pour cette visite.**

Adresse : **La Cité s'Invente - rue du Bâneux 75 - 4000 LIEGE**
Horaire: **13h30 - 16h**
Infos : info@lacitesinvente.be ou 04 274 13 75

Inscriptions : info@lacitesinvente.be ou 04 274 13 75 (12 adultes)

5. NOURISH, Clara Materne : Conférence nutrition

La gestion des sucres dans l'alimentation : comment éviter les pics de glycémie.

L'alimentation est un des grands piliers de la santé. La prévention des maladies de civilisation telles que le diabète ou les maladies cardio-vasculaires tient en grand partie par l'hygiène de vie. Apprendre à gérer ses pics de glucose est une manière de prévenir l'insulino-résistance, et est parfois plus simple qu'il n'y parait : c'est une question de *timing*, de proportions et de nutriments et non une question de calories.
Clara Materne est Nutrithérapeute et praticienne en démarches fonctionnelle à Liège.

Adresse : **Ecole Hazinelle - rue Hazinelle, 2 - 4000 LIEGE**
Horaire : **14h00 - 15h30**
Infos : https://cmnourish.be

àpd 16 ans

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (100 étudiants ou adultes)

6. Rencontre des Continents : Rencontre entre professionnel.les

Aborder la question de l'Alimentation durable avec des publics issus de la diversité sociale et culturelle ?
Rencontre des Continents vous convie à un temps de rencontre entre professionnels (éducation, action sociale...) autour de la question "Quelle posture pédagogique pour travailler la question de l'Alimentation durable avec nos publics ? » : partage d'expériences et de pratiques ; partage de balises et de ressources identifiées par Rencontre des Continents ; présentation de la Ressourcerie du Manger solidaire.

Adresse : **Ecole Hazinelle - rue Hazinelle, 2 - 4000 LIEGE**
Horaire et durée : **12h - 13h30**
Infos : seb.kennes@rencontredescontinents.be

Pros

Inscriptions : madil@liege.be ou 0498 78 44 25

7. CLPS (Centre Liégeoise de Promotion de Santé) : Participez à une enquête de terrain au sujet de l'alimentation sur l'arrondissement de Liège

A travers ses missions, le Centre Liégeois de Promotion de la Santé vise à soutenir et accompagner les professionnels du social, de l'enseignement, de la santé, de l'aide à la jeunesse, de l'environnement, du logement, de la santé mentale, etc. dans leurs projets et actions.
De plus, l'accès à une alimentation équilibrée, de qualité et durable est une priorité pour la Région Wallonne pour les années à venir.
C'est pourquoi nous lançons une enquête par questionnaire en vue d'identifier les besoins mais aussi des bonnes pratiques des acteurs de terrain qui travaillent la thématique de l'alimentation sur l'arrondissement de Liège.
Si les questions au sujet de l'alimentation vous intéressent, nous vous invitons à répondre à **notre bref questionnaire**. https://forms.gle/qSEgBpYV3h7aoJr88

8. La Ruche à Projets et le PCS de Seraing : Table ronde et table d'hôtes

Le saviez-vous ? De nombreux projets sur la thématique de l'alimentation saine se développent à Seraing. La Ruche à projets, c'est un lieu d'échanges, de rencontres et de convivialité dans le centre de Seraing. Ce dispositif de mise à disposition d'un espace partagé permet à des porteurs de projets, de bénéficier d'un espace gratuit pendant trois mois et demi pour organiser leurs activités.
En 2022-2023, plusieurs projets seront développés en collaboration avec le Plan de Cohésion sociale : jardin partagé, atelier de socialisation visant à lutter contre la précarité alimentaire à l'abri de jour... Les parties prenantes de cette dynamique sont conviées à une table ronde de lancement et à une table d'hôte autour de l'interculturalité.

Seraing

Adresse : **La Ruche à Projets - rue François 14 - 4100 SERAING**
Horaire : **lundi 3 octobre de 8h30 à 11h** : Table ronde de lancement du projet.
Programme en préparation
jeudi 20 octobre : Atelier de préparation et table d'hôte interculturelle, solidaire et durable (prix à définir) + action solidaire : offrez un repas suspendu (prix à définir)
Infos : Isabelle Dalimier : idalimier@uliege.be ou 0477 75 75 38

Inscriptions : Isabelle Dalimier : idalimier@uliege.be ou 0477 75 75 38 (20 personnes parmi les parties prenantes à la table ronde du 3 octobre)

9. Le Green Office : Des pistes et outils pour mieux manger !

Le Green Office sera présent sur le campus du Sart-Tilman sur le temps de midi pour discuter alimentation saine et durable et présenter les outils qui peuvent t'aider à manger mieux, tant pour ta santé que pour la planète. Viens chercher ton Sain guido si tu veux en apprendre plus sur le sujet !

Adresse : **hall d'entrée de la cafétaria du B62 au Sart Tilman - Bd du Rectorat, 4000 Liège**
Horaire : **temps de midi**
Infos : Fanni Delferrière : greenoffice@uliege.be

Inscriptions : sans inscriptions

Les stands de la Place St-Paul

(8h30 – 15h sans inscription)

1. Rucher du petit gris asbl

Sensibilisation et découverte des produits de la ruche

L'asbl Rucher du Petit Gris vise à promouvoir et défendre l'écologie à travers l'apiculture. Découvrez leurs activités : production et vente des produits du Rucher, initiation à l'apiculture, sensibilisation en milieu scolaire, marchés et foires agricoles, partenariat en entreprise (dépôt de ruches)

2. Los Niños de Gaïa asbl

Réalisation de semis

Préparez votre potager pour l'hiver. Réalisez un semis en motte pressée et/ou en godet de tourbe et emportez-le à la maison.

3. Vaincre La Pauvreté Asbl

Distribution de plants et dégustations de couscous

Recevez des légumes d'hiver à repiquer, issus du potager de l'asbl. Découvrez les savoureuses recettes réalisées par ses bénéficiaires et repartez avec un livre de recettes.

4. Education-Environnement Asbl

Quel est le vivant qui nous émerveille le plus ?

Participez à notre sondage ou (re)découvrez notre dossier pédagogique « Au pays des Zmiam : organiser un goûter malin pour la planète ! »

5. CATL – Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

Se nourrir autrement à Liège

Présentation de la ceinture aliment-terre et dégustations de produits issus des petits producteurs; distribution de la brochure "Se Nourrir Autrement à Liège".

Dès 9 ans

6. Thierry Stasiuk - consultant culinaire

Escape game "Wallino, la sorcière Malbouffe et les usines Cholestérol"

Jouer à une escape game contre la sorcière Malbouffe autour des 5 sens.

En plein cœur de la forêt de Wallino, les enfants royaux, ainsi que leurs amis lutins sont prisonniers de la sorcière Malbouffe, enfermés dans l'immonde usine Cholestérol qui fabrique une nourriture industrielle, qui ne respecte pas la santé des habitants et ni leur environnement. Vous devez relever les défis proposés, en utilisant vos sens, vos capacités à résoudre les énigmes.

7. Asbl Echafaudage

Distribution de soupes

Distribution gratuite de potage bio-local (l'expression est du Collectif Cantines Durables). Le potage distribué sera le même que celui distribué dans certaines écoles fondamentales à discrimination positive grâce au projet pilote de la Ministre Morreale. Ce projet soutient la relocalisation de l'alimentation en Wallonie, grâce à l'interaction de plusieurs acteurs de l'économie sociale tout en soutenant l'insertion socioprofessionnelle d'un public fragilisé. Pour anecdote, ces délicieux potages sont livrés par "Rayon 9", une coopérative de livraison à vélo pour réduire l'impact environnemental.

8. Ferme de la Vache

Le romarin sous toutes ses formes

La Ferme de la Vache souhaite mettre à l'honneur le romarin, en effet cette plante à de nombreuses vertus que nous souhaitons partager lors de cette journée du 20 octobre. Nous présenterons le romarin sous différentes formes (sirop de romarin, sel aromatisé au romarin, tisane, huile d'olive de romarin, cake au romarin…)

9. Chez Yara

Découverte et dégustations de spécialités syriennes

"Chez Yara", c'est un nom qui parle de plus en plus aux Liégeois. Ce restaurant a ouvert il y a quelques années. Ses patrons : une sœur et un frère, qui ont fui la guerre en Syrie. Venez découvrir et goûter leurs spécialités.

10. Groupe Femmes de l'accueil Croix-Rouge

Distribution de soupes aux saveurs du monde

Tous les mardis après-midi, un petit groupe de femme se réunit autour d'activités diverses (culinaire, artistique, théâtrale…). Venez échanger vos astuces et vos recettes auprès de ces femmes pleines de ressources et dégustez leurs soupes aux saveurs du monde.

11. Service des sports de la Ville de Liège

Stand d'animations et jeux en bois pour les enfants

Le Service des Sports et des infrastructures sportives constitue un pilier important de la politique de proximité initiée par la Ville de Liège dans ses quartiers. Ces agent(e)s ont pour mission la prise en charge d'activités variées ludiques et pédagogiques à destination des jeunes âgés de 1 an et demi à 26 ans.

12. Ecole d'Horticulture

Distribution de fruits de saison

Présentation de l'école d'Horticulture de la Ville de Liège et de l'offre de formations.
Découverte et distribution des produits cultivés par les élèves.

13. Ecole d'Hôtellerie

Dégustations

Présentation de l'école d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège et de l'offre de formations. Dégustation des petits déjeuners à 2€ réalisés par les étudiants.

14. Centre de Technologie Avancée

Le savoir-faire du chocolat

Présentation du Centre de Technologies Avancées des Métiers de Bouche et de l'offre de formations (Cuisine, chocolaterie/glacerie, Laboratoire)
Démonstration des produits de chocolaterie et démonstration des produits réalisés dans notre Laboratoire

15. MAdiL - Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège

Live cooking

Démonstration de réalisations culinaires du Maghreb, du Sud et du Mexique

- 09h30 : La méditerranée avec Ma'Fougasse :
  confection et dégustation de minis fougasses aux différentes saveurs du sud (+-1h)
- 11h : Le Mexique avec Divino Maiz : galettes de maïs avec ou sans garniture (+- 1h)
- 13h : Le Maroc avec Aicha El Boujoufi : douceurs festives aux saveurs du Maroc

16. Liège Ville Santé

Animation Vélo-smoothie

Le vélo smoothie est une animation adaptée à tous les publics qui permet d'allier l'activité physique ludique à la composition d'un smoothie à base de produits frais (légumes et fruits) dans le cadre d'une alimentation saine.

17. Intradel

Luttons contre le gaspillage alimentaire !

Dans notre mode de vie actuel, le gaspillage alimentaire est devenu banal, presque naturel. Il est pourtant lourd de conséquences pour notre budget et pour l'environnement. Comment pouvons-nous agir pour l'éviter au maximum et ainsi diminuer le volume de notre poubelle ? Venez découvrir les erreurs à éviter, apprendre à conserver les aliments, interpréter les dates de péremption et accommoder les restes selon la philosophie ZD.

18. Friskot

Présentation du projet frigo solidaire et animation sur le gaspillage alimentaire.

Les étudiant.es du Kot à projet - Friskot œuvrent pour sensibiliser différents publics aux inégalités et agir localement en mettant en place une initiative de frigos partagés pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

19. CILE

Animation autour du Watertruck

Vous n'êtes pas encore convaincu.es de la qualité de l'eau du robinet ? Elle est pourtant potable et économiquement plus intéressante que l'eau en bouteille.

20. Café Chorti

Un petit café ? Oui, mais équitable !

Chorti est une coopérative belge à finalité sociale qui rassemble les producteurs de café au Guatemala, transformateurs, distributeurs et simples citoyens amateurs de bons cafés. Une filière indépendante fondée sur la confiance, la transparence et la participation de chacun. Une entreprise qui doit être rentable mais où l'argent est un outil et non une fin en soi. C'est une réelle avancée en termes de commerce équitable puisque tous les acteurs ont accès à l'ensemble des informations et participent aux décisions. Nous voulons, tous ensemble, dessiner concrètement les contours d'une entreprise citoyenne, solidaire et multinationale, avec un réseau de distribution reposant sur une toile solide de liens humains.

Le marché Court-Circuit

Adresse : Place Cathédrale - 4000 LIEGE
Horaire : 12h- 17h

"Court-circuit, sur la place Cathédrale, propose des produits divers et variés issus uniquement de la province de Liège ou d'un rayon de 50 kilomètres autour de Liège. Il fait ainsi la part belle aux fruits et légumes de saison, aux produits laitiers, aux pains et pâtisseries, à la viande et à la charcuterie… sans parler des cosmétiques, des alcools locaux et des friandises ou produits issus de la ruche !"

La conférence

"Alimentation durable et multiculturelle : se rencontrer pour relever les défis de demain"

Avec **Elsa Mescoli** - chercheuse au CEDEM (Centre d'études de l'ethnicité et des migrations), **Elodie Razy** - chercheuse au LASC (Laboratoire d'anthropologie sociale et culturelle, Université de Liège), **Mélanie Vivier** - doctorante au LASC (Laboratoire d'anthropologie sociale et culturelle, Université de Liège). Modération : **Laura Beuker**, MSH - Maison des Sciences de l'homme
En collaboration avec l'Université de Liège, UNIC (Université Européenne de Villes post-industrielles) et Food2Gather.

Adresse : **Ecole Hazinelle - rue Hazinelle 2 - 4000 LIEGE**
Horaire : **18h (1h30)**

Inscriptions gratuites : https://forms.gle/csBZCyhjJmzCz8h57 ou madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (200 étudiants ou adultes)

Le banquet du monde, solidaire et durable

Les apprenant.es des Centres d'Insertion socioprofessionnelle **Echafaudage, Jefar et Horesol** ont accepté de relever le défi d'allier alimentation durable et recettes du monde et vous proposent un banquet du monde solidaire et durable (végétarien).

Adresse : **Ecole Hazinelle - rue Hazinelle 2 - 4000 LIEGE**
Horaire : **19h30**

Inscriptions : https://forms.gle/zGQ2q14wMjsAXj32A ou madil@liege.be ou 0498 78 44 25 (80 places)

Paiement : 10€ (hors boisson) à verser sur le compte bancaire de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise asbl : **BE22 0682 4939 8747** avec en communication "Banquet + votre NOM + Nombre de repas"

Action solidaire : offrez un repas suspendu en ajoutant 10€ à votre réservation