

LA 15^{NE}

DE L'ALIMENTATION

DES ANIMATIONS À CROQUER

ANTI-GASPI

ET ZÉRO DÉCHET!

14 - 31.10



FAITES LE PLEIN D'ASTUCES ANTI-GASPI ET ZÉRO DÉCHET
AVEC LE PAYS VOIRONNAIS ET LE SICTOM DE LA RÉGION
DE MORESTEL LORS DU MOIS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE!

Venez rencontrer de nombreux acteurs du territoire mobilisés pour l'occasion, et passer un moment enrichissant et convivial autour d'une alimentation saine et durable.

> 14.10

ATELIER COMPOSTAGE EN PRATIQUE

⇒ Épices & Nous. Charavines. 14h > 15h.
Venez découvrir toutes les techniques pour valoriser vos déchets alimentaires à la maison avec Trièves Compostage & Environnement!

> Gratuit sur inscription
contact@epicesetnous.fr - 04 76 31 72 78

CINÉ-DÉBAT « SOLEIL VERT » DE RICHARD FLEISCHER (1973 - 1 h 37). Film d'anticipation. Projection suivie d'un débat en présence de Stéphane Brette, cuisinier-formateur du Collectif Les Pieds dans le Plat.

⇒ Cinéma Le Cap à Voreppe. 20h.
« Les hommes ont épuisé les ressources naturelles. Seul le soleil vert, sorte de pastille, parvient à nourrir une population miséreuse qui ne sait pas comment créer de tels aliments. Omniprésente et terriblement répressive, la police assure l'ordre. Accompagné de son fidèle ami, un policier va découvrir, au péril de sa vie, l'effroyable réalité de cette société inhumaine. »

> Gratuit.
Tout public.

> 16.10

VISITES DE FERMES 3 fermes au choix à découvrir seul, accompagné ou en famille.

⇒ Secteur Les Abrets en Dauphiné,
entre 14h et 16h.

Découvrez et participez à une visite guidée de plusieurs fermes locales illustrant la diversité des modèles d'agriculture. Vente directe, transformation, marché de producteurs...

> Inscription préalable
Terraval'd : 06 89 95 35 47

SOIRÉE RÉDUC' ET RÉCUP' SPÉCIALE ALIMENTATION DURABLE

⇒ Salle des fêtes Vercors à Fitiellu.

> ATELIERS & ANIMATIONS 17h > 19h 30.
Cuisines d'épluchures, confection de sacs à vrac, découverte de la lacto-fermentation, contes, jeux...

> SPECTACLE D'IMPROVISATION 20h.
Avec la PiouPiou Team du théâtre du Superflu.
> Gratuit. Tout public.

> 24.10

ATELIER LACTO-FERMENTATION avec Fermenterriroir.

⇒ Salle des fêtes - Montferrat. De 14h à 16h.
Conservez vos légumes simplement et sans consommation d'énergie. Vous pourrez fabriquer vous-même un bocal de légumes lacto-fermentés de saison et déguster des préparations fermentées de légumes savoureux ou de boissons originales.

> Gratuit sur inscription
elsa.donon@paysvoironnais.com - 06 49 92 63 58

ATELIER ZÉRO GASPI DANS MA CUISINE avec Marie Damofli, nutritionniste-diététicienne.

⇒ MJC - Rives. De 14h30 à 16h.

Comment réduire le gaspillage alimentaire à la maison? Venez découvrir des astuces pour organiser votre frigo, bien faire les courses, décrypter les dates de péremption et cuisiner malin pour ne plus jeter! Conseils, astuces, et dégustations de recettes zéro gaspi... que vous pourrez reproduire à la maison.

> Gratuit sur inscription
elsa.donon@paysvoironnais.com - 06 49 92 63 58

PROJECTION FAST-FOOD NATION avec l'association Clip et Clap Projection suivie d'un débat. Comédie dramatique de Richard Linklater (2006 - 1 h 54).

⇒ Salle Versoud - St-Geoire en Valdaine. 20h.
Responsable marketing de la célèbre chaîne de hamburgers Mickey's, Don Henderson a un vrai problème! Le Big One, vedette de la chaîne alimentaire, est fabriqué à partir de steaks surgelés et contaminés. Don décide de s'emparer du problème et découvre l'envers du décor de son entreprise, des abattoirs aux « supermarkets ».

Un hommage aux ouvriers de l'agroalimentaire, petites mains invisibles de la malbouffe dont les richesses profitent « à ceux qui n'en mangeraient pas »...

> Entrée libre. Tout public.



> 28.10

UN DÎNER PRESQUE ZÉRO DÉCHET avec le chef de Planète Saveurs.

⇒ Restaurant Planète Saveurs
Voiron. De 17h à 19h.

Cuisiner des plats raffinés en utilisant les produits dans leur totalité? C'est possible et délicieux! Venez faire le plein d'idées étonnantes pour ne plus rien gâcher, et participer à la préparation d'un menu décliné autour des restes de poulet rôti dominical aux saveurs d'automne.

> Gratuit sur inscription
elsa.donon@paysvoironnais.com - 06 49 92 63 58

> 31.10

ATELIER ZÉRO GASPI DANS MA CUISINE avec Marie Damofli, nutritionniste-diététicienne.

⇒ Salle des réunions
Charavines.
De 14h30 à 16h.

> Gratuit sur inscription
elsa.donon@paysvoironnais.com
06 49 92 63 58





+ D'INFOS

www.pait-transition-alimentaire.fr

www.paysvoironnais.com

 Pays Voironnais - Officiel



New Deal - Grenoble. © Photo/illustrations : Nolwenn-graphisme, Shutterstock.

