



la Semaine de L'Alimentation

dans les Mauges



24 SEPTEMBRE > 1^{ER} OCTOBRE

FERMES OUVERTES | CINÉ-DÉBAT | ATELIERS
CONCOURS DE CUISINE | JOURNÉE FESTIVE

> PROGRAMME COMPLET SUR MAUGESCOMMUNAUTE.FR



du 1^{er} au 27 septembre : inscriptions

> Concours de cuisine : la pomme dans tous ses états

À vos fourneaux ! Les acteurs du Plan Alimentaire Territorial (PAT) vous proposent de participer à un concours de cuisine amateur pour mettre en valeur les produits locaux et ainsi favoriser une alimentation locale, durable, de qualité et accessible à tous dans les Mauges.

Votre mission : préparer un plat avec comme ingrédient principal : la pomme !

Les plats seront dégustés par un jury de chefs des Mauges, le samedi 1^{er} octobre, salle de la Crémaillère à Chaudron-en-Mauges / Montrevault-sur-Èvre.

Sur inscription, limité à 25 participants. Règlement et inscription sur maugescommunaute.fr



Samedi 24 septembre

> Bienvenue chez mon producteur au naturel

Partez en voyage entre les champs et votre assiette ! Des agriculteurs des quatre coins des Mauges vous ouvrent leurs portes pendant une journée pour vous faire découvrir leur quotidien, leur attachement au territoire et leurs actions pour la préservation de l'environnement. De façon passionnée et passionnante, ils vous parlent de leurs activités et vous montrent qu'il est possible de manger local et de façon durable.

Visites à 10h30, 14h et 16h. Gratuit. Programme détaillé sur cpieloireanjou.fr



> Ateliers cuisine

Comment valoriser les légumes et fruits de saison et réduire ses déchets : l'utilisation des épluchures et des fanes sous forme de bouillons, de chips, de beurre ou de gelée ?

de 10h30 à 12h30 au Château de la Turmelière à Liré / Orée-d'Anjou

Gratuit, sur inscription auprès de l'association La Turmelière, avant le mardi 20 septembre,

à assoturmeliere@laligue44.org ou au 02 40 09 15 16.

Comment cuisiner le légume dans sa totalité ?

Rien ne se perd, tout se transforme ! Vous souhaitez cesser de jeter les épluchures, les tiges ou encore les branches pour réduire les déchets de vos légumes ? Venez échanger, découvrir et partager des recettes qui permettront d'utiliser tout le potentiel du légume !

de 14h30 à 16h30 au Château de la Turmelière à Liré / Orée-d'Anjou

Gratuit, sur inscription auprès du Centre socioculturel Rives de Loire,

avant le mardi 20 septembre, au 02 40 98 26 76.



Mercredi 28 septembre

> Matinée du goût et des odeurs

Le centre social Èvre et Mauges et le CPIE Loire Anjou vous proposent une animation en famille pour petits et grands pour découvrir ce que nous mangeons au travers de plusieurs ateliers ludiques !
de 10h à 12h au Centre social Èvre et Mauges - 10 rue du Sous-préfet Barré à Beaupréau / Beaupréau-en-Mauges
Gratuit, sur inscription auprès du centre social au 02 41 63 06 33.



> Ciné-débat : Recettes pour un monde meilleur

Projection du film **Recettes pour un monde meilleur** de Benoit Bringer suivi d'échanges avec des producteurs et restaurateurs locaux.
à 20h au cinéma Grand Écran - 4 passage Lino Ventura à La Pommeraye / Mauges-sur-Loire
Entrée gratuite. Ouvert à tous, dans la limite des places disponibles.



Samedi 1^{er} octobre

📍 Salle de la Crémaillère - Allée Jambuère à Chaudron-en-Mauges / Montrevault-sur-Èvre

> Ateliers cuisine végétale et locale avec Nicolas Thurault

Apprenez à cuisiner des sauces, salades et gâteaux à base de légumineuses et céréales.
à 10h et à 11h. Gratuit, sur inscription en ligne sur maugescommunaute.fr

> Échanges sur la consommation locale et la réduction de nos déchets liés à notre alimentation avec ZD en Mauges

de 10h à 12h.

> Comprendre et réduire le gaspillage alimentaire avec Solidarifood

Découvrez les impacts du gaspillage alimentaire et pédalez pour préparer un délicieux smoothie à partir d'invidus récupérés !
de 10h à 12h.



> Découverte de la meunerie avec Le Moulin de l'Épinay

Découvrez et expérimentez la production traditionnelle de farines à la meule de pierre, ses spécificités et les secrets de la vie rude du meunier.

de 10h à 12h.

> Jeux et ateliers pour aborder en famille les thèmes de l'alimentation et des circuits courts avec le CPIE Loire Anjou

Du champ à l'assiette : reconstituez les étapes de la filière de certains aliments et cherchez des alternatives pour réduire les impacts environnementaux ! Parmi différents produits choisissez le plus vertueux en apprenant à « lire les étiquettes » !

Saisonnalité : un grand mot ! Jouez et vérifiez vos connaissances sur les saisons de récolte des fruits et des légumes.

> Du pain sur la planche : dégustation de recettes originales

Dégustez en mode zéro déchet, des plats préparés par Gaëlle Cailleton Têtedoie et Karine Loisel, diététiciennes. Recettes originales, savoureuses... et saines, elles vous expliquent les bénéfices de ces différentes préparations. Échangez avec elles pour réduire le gaspillage alimentaire à travers différentes astuces, en favorisant une alimentation saine pour votre corps.

> Expositions

Goûter local et zéro déchet par les enfants du centre social
Èvre et Mauges de Beaupréau-en-Mauges

Paysans naturellement, des valeurs retrouvées : photographies
de Dominique Drouet



> **Concours de cuisine : remise des prix**
à 13h30

— INFOS PRATIQUES —

> Animation musicale avec le groupe
Swing Connexion Trio, jazz manouche

> Manger local sur place de 12h à 14h
Des restaurateurs locaux sont présents pour vous régaler !



dominique drouet
auteur photographe