

# LA SAISON CHANGE, MON ASSIETTE AUSSI

PROGRAMME D'ANIMATIONS SUR L'ALIMENTATION  
DURABLE À GRAND CHÂTELLERAULT

Préparez la belle saison et apprenez-en plus sur les graines, les semences, tout ce qui pourrait vous donner de bons produits dès le retour des beaux jours.



## À LA DÉCOUVERTE DES SEMENCES PAYSANNES

**DIM. 10 SEPTEMBRE**  
De 10<sup>h</sup> à 18<sup>h</sup> | La Robichonière  
Saint-Gervais-Les-Trois-Clochers

Organisé par "Cultivons la Bio-diversité en Poitou-Charentes"

Découvrez les semences paysannes des producteurs et des jardiniers près de chez vous. Vous pourrez aussi profiter d'un stand de produits locaux et d'un repas à base de différentes semences paysannes.

Tout public

Informations : [contact.cbd.pc@gmail.com](mailto:contact.cbd.pc@gmail.com)

## LA BIODIVERSITÉ CULTIVÉE DANS NOS ASSIETTES

**VEN. 29 SEPTEMBRE**  
20<sup>h</sup>30 | Médiathèque de Thuré

Organisé par "Cultivons la Bio-diversité en Poitou-Charentes"

Profitez de la diffusion de trois films présentant les initiatives sur la biodiversité cultivée et l'alimentation en Nouvelle-Aquitaine. Ils seront suivis d'un échange sur cette thématique.

Tout public

Informations : [contact.cbd.pc@gmail.com](mailto:contact.cbd.pc@gmail.com)

Action mise en œuvre avec le soutien financier de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine

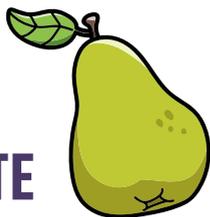


[grand-chatellerault.fr](http://grand-chatellerault.fr)

**GRAND  
CHÂTELLERAULT**

COMMUNAUTÉ  
D'AGGLOMÉRATION

# LA SAISON CHANGE, MON ASSIETTE AUSSI



## AU PRÉ DE L'ASSIETTE

**DU VEN. 3 AU VEN. 17 NOVEMBRE**

*Organisé par le Département de la Vienne*

La plateforme de commande Agrilocal propose aux établissements volontaires de cuisiner à partir de produits locaux. Au choix, un repas 100 % local dans la semaine ou toute une semaine avec un produit local par repas et par jour.

Public : établissements de la restauration collective

Informations et inscription : [mbregoin@departement86.fr](mailto:mbregoin@departement86.fr)

## SAVEURS ET SEMENCES

### PAYSANNES

**DIM. 12 NOVEMBRE**

**De 10<sup>h</sup> à 17<sup>h</sup>30 | Salle des fêtes de Thuré**

*Organisé par "Cultivons la Bio-diversité en Poitou-Charentes"*

Découvrez le travail et le goût des variétés paysannes (maïs, blé, tournesol, courge bleue de Hongrie...) lors d'ateliers de démonstration et de dégustation avec des boulangers, des restaurateurs, des jardiniers, des producteurs...

Tout public

Informations : [contact.cbd.pc@gmail.com](mailto:contact.cbd.pc@gmail.com)

*Pour en savoir plus  
sur le PAT de Grand Châtelleraut*



*En partenariat avec*



## SEMAINE EUROPÉENNE

### DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

**DU SAM. 18 AU DIM. 26 NOVEMBRE**  
Grand Châtelleraut

*Organisé par la direction Gestion des déchets de Grand Châtelleraut*

La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) met en lumière les bonnes pratiques de production et de consommation qui vont dans le sens de la prévention des déchets. L'édition 2023 portera sur le thème des emballages.

Tout public. Programme sur : [par-ici-les-bons-gestes.fr](http://par-ici-les-bons-gestes.fr)

Informations : [xavier.fauvel@grand-chatelleraut.fr](mailto:xavier.fauvel@grand-chatelleraut.fr)

## FORUM DU GRAIN AUX PÂTES

**MER. 29 NOVEMBRE**

**De 13<sup>h</sup>30 à 17<sup>h</sup> | Lycée Professionnel Agricole de Thuré**

*Organisé par Grand Châtelleraut, Cultivons la Bio-diversité en Poitou-Charentes, Le CIVAM Poitou-Charentes, la FRAB Nouvelle-Aquitaine*

Les professionnels de la filière Grandes Cultures (céréales, protéagineux, oléagineux) sont invités à échanger sur leurs techniques et à réfléchir sur l'organisation de la filière locale.

Public : agriculteurs, artisans des métiers de bouche

Informations et inscription : [projetsalimentaires86@gmail.com](mailto:projetsalimentaires86@gmail.com)

## MARCHÉ DE NOËL

### DU LYCÉE AGRICOLE DE THURÉ

**VEN. 22 DÉCEMBRE**

**De 13<sup>h</sup>30 à 17<sup>h</sup>30 | Hall du pôle formation**

*Organisé par le Pôle de Formation Nat' Thuré Végétal*

Découvrez des produits de terroir et les producteurs locaux. Pour l'occasion, les élèves du pôle de formation présenteront leurs productions de légumes et de miel.

Tout public

Informations : [expl.thure@educagri.fr](mailto:expl.thure@educagri.fr)