

NOURRIR LIÈGE

ET LES CAMPUS



ST LÉONARD ET AUTRES QUARTIERS

DU 13 AU 23 AVRIL 2023

MARCHÉS · BALADES · REPAS BIO LOCAUX · MASTER CLASS · ATELIERS · FORUM



Des activités spécifiques
auront lieu au sein du
quartier St Léonard
pour le grand public
et les écoles avec la
MAdiL du 13 au 16 avril
et des Masterclass plus
particulièrement
sur les campus de Liège
et de Gembloux du 17
au 21 avril.

#FestivalNourrirLiege2023

info@nourrirliege.be
www.nourrirliege.be



Couverture
Charlotte Blay
instagram.com/charlotte.blay

Mise en page intérieure
Taste & Visual
instagram.com/tasteandvisual

En ce mois d'avril, le festival de la transition alimentaire **Nourrir Liège** entame sa 7^e édition qui s'avère plus que jamais nécessaire au vu des difficultés expérimentées à la fois par les liégeois·e·s et les circuits-courts dans leur ensemble. Pendant 10 jours, du 13 au 23, des activités variées organisées avec de nombreux partenaires dans des endroits multiples permettront d'alterner espaces d'échanges, de réflexions communes, de formations et de mises en action pour toutes et tous et avec cette année l'intégration du festival adressé aux étudiant·e·s **Nourrir Les CAMPUS** du 17 au 21 avril.

Durant ce festival, les rencontres et les conférences ainsi que le Forum Citoyen de clôture seront des moments spécifiques lors desquels chacun et chacune sera encouragé·e à élaborer des stratégies d'adaptation face aux risques environnementaux liés aux systèmes alimentaires. Les résultats seront partagés au Conseil de Politique Alimentaire de l'arrondissement de Liège, qui, en tant qu'organe plus structurant pourra s'emparer de cette matière afin de concrétiser certaines idées citoyennes ayant émergé lors des échanges. Vous aussi vous pouvez participer à la résilience de Liège !

Jeudi 13 avril

**Grande conférence
avec Marie-Claire Frédéric** — p 10
Repas solidaire autour du millet — p 10
BOUM d'ouverture du festival — p 10

Vendredi 14 avril

De la culture à la culture — p 11
**Les Incroyables Comestibles
à Liège : 10 ans déjà!** — p 13
**Apéro des Apéro des riverain·e·s
avec la MAdiL** — p 13

Samedi 15 avril

**Le dessous dessus :
spectacle et atelier** — p 17
**Fête du printemps
chez Vent de Terre** — p 19

Dimanche 16 avril

Disco Soupe — p 22
**Lifofer : Régénérer et assainir
nos sols** — p 22

Lundi 17 avril

**Master-Class : Pédagogie et com-
munication environnementale** — p 24
**Projection Soleil Vert de Richard
Fleischer** — p 24

Mardi 18 avril

Master Class :
«Le climat et moi» — p 25
**Rencontre avec l'autrice
de «Plutôt Nourrir»** — p 26
**Alimentation, spiritualité
et résilience** — p 27

Mercredi 19 avril

**Master Class : Impacts
socio-économiques
de l'agriculture urbaine** — p 30
Ciné-débat «Nos soleils» — p 31

Jeudi 20 avril

**Apéro-partage : interviews
de producteurs locaux** — p 34
**L'alimentation a évolué.
Et vous ?** — p 35

Vendredi 21 avril

Master Class :
«Le climat et moi» — p 38
**Echange sur l' auto-cueillette
(vademecum et BD)** — p 40
**Soirée jeux & projections
– «Villes Terrestres»** — p 41

Samedi 22 avril

**Découverte du projet
de Ferme Post-industrielle** — p 42
Forum citoyen :
notre futur alimentaire — p 43
**Confestacle : l'écologie
quand il est trop tard !** — p 44

Dimanche 23 avril

La magie du monde fongique — p 45

En continu durant le festival

De 8h30 à 12h

sur réservation / personne de contact Isabelle Janne 04 238 5182 ou isabelle.janne@liege.be

Bibliothèque de Saint-Léonard
Place Vivegnis 46
4000 Liège

Gratuit

Animation lecture et découverte des graines

La bibliothèque Saint Léonard, engagée dans une démarche de sensibilisation à l'alimentation durable depuis plusieurs années, vous propose la lecture d'albums et une présentation d'ouvrages sur les graines. Découverte de la grainothèque et du potager de la bibliothèque.

Du 13 au 16 avril 2023
de 10h à 17h

Programme détaillé à consulter sur <https://www.madil.be/>

Quartier St-Léonard
Place Vieille Montagne
4000 Liège

Gratuit

Camion de la Maison de L'Alimentation Durable et Inclusive de Liège

La Maison de l'Alimentation (MADiL) pose ses valises dans le quartier St-Léonard et vous accueille pour 4 jours dans le «camion-cuisine» du festival pour répondre à vos questions, partager un café, préparer une soupe ou même troquer du matériel de cuisine ou de jardinage. Tout le monde est bienvenu ! Contactez nous pour toute information sur madil@liege.be

Du 13 au 22 avril 2023
de 10h à 16h

Information :
00 32 4 250 64 43

En Fait C'est Simple - L'Épicerie
Place du Général Leman 43
4000 Liège

Gratuit

Découverte des produits locaux : offre spéciale

Comme l'année passée, nous proposons d'encourager la consommation de producteurs locaux en mettant en avant un procureur local par jour avec une réduction de 15% sur leurs produits. Les producteurs seront mis en avant sur nos réseaux sociaux.

Du 17 au 21 avril 2023
De 10h à 17h

Camion Cuisine Agora
Boulevard du Rectorat 13
4000 Liège

Gratuit

Camion Cuisine du Festival au Sart Tilman

Pendant toute la semaine du 17-21 avril, le camion cuisine Arsenic2 du Festival sera présent au Sart Tilman pour sensibiliser les étudiant·e·s à l'alimentation durable. De nombreuses activités et animations seront proposées par le Greenoffice, la MADiL, le WWF, CocoCuisstot, Greenpeace, Liège Ville Santé et d'autres asbl en lien avec les thématiques du festival ainsi que par les étudiant·e·s eux/elles même ! Tous les étudiant·e·s des campus et hautes écoles ou autres institutions liégeoises sont les bienvenues. (voir programme complet sur ce lien : <https://cutt.ly/a3MHqEP>)

Journée internationale des luttes paysannes à l'aéroport de Liège

Le 17 avril 1996, 19 paysans du Mouvement des travailleurs ruraux sans terre du Brésil sont assassinés sous le commandement de grands propriétaires terriens. Cet événement marque à l'agenda annuel la journée internationale des luttes paysannes. Depuis 2014, le Réseau de Soutien à l'Agriculture Paysanne (RÉSAP) organise ce rendez-vous en Belgique.

Cette année, nous nous mobiliserons le 16 avril à l'aéroport de Liège. Ensemble, nous appellerons à préserver toutes les terres agricoles pour notre souveraineté alimentaire...

Le béton ne se mange pas !

Cultivées depuis le néolithique, les terres hesbignonnes font partie des terres les plus fertiles au monde. Expropriant à tour de bras les terrains de plus d'une dizaine de fermes alentour, l'aéroport de Liège s'y est pourtant établi et considérablement développé ces dernières années. Selon son masterplan, il prévoit d'aménager 280 hectares supplémentaires d'ici 2040, la majeure partie sur des terres cultivées. Nous disons stop à l'extension de l'aéroport de Liège, dès maintenant ! Plus largement, chaque année en Wallonie, ce sont en moyenne 1560 hectares de terres agricoles qui disparaissent. La pression foncière exercée sur les terres restantes augmente et les prix explosent. Aujourd'hui, les jeunes agriculteurs et agricultrices ne peuvent plus s'installer. Le schéma de développement territorial wallon sera renouvelé dans les prochains mois. Nous voulons y voir figurer un STOP BETON à la mesure de l'urgence de la situation !

Solidarité avec les paysan.ne.s du monde entier !

Pour chaque hectare bétonné ici, nous accaparons des surfaces agricoles ailleurs pour nous nourrir. L'augmentation de nos importations accroît la pression sur les territoires et les terres agricoles des paysan.ne.s du Sud global. Les mécanismes de «compensation carbone» ont des effets similaires. Énormément utilisés par le secteur aérien, ils sont aussi inefficaces que néocoloniaux. Et comme si cela n'était pas suffisant, Laurent Jossart, directeur de l'aéroport de Liège, annonce miser sur les «Sustainable Aviation Fuels» (SAV), des agrocarburants, pour rendre l'aviation durable. Les SAV seraient déjà accessibles aux compagnies aériennes via le pipeline de l'aéroport. Or, l'augmentation de la demande en agrocarburants provoque, elle aussi, de graves problèmes d'accaparement des terres dans le monde, ainsi qu'une aggravation de la volatilité des prix alimentaires.



La thune pour les légumes, pas pour le bitume !

Aujourd'hui, nous le savons : la croissance de l'aviation et l'augmentation continue des échanges internationaux ne peuvent plus durer. Il faut relocaliser notre production de toute urgence. Pourtant, la région wallonne continue d'investir massivement l'argent public dans le développement de l'aéroport. Elle vient de raser, à nos frais, le village de Fontaine, à côté de l'aéroport. Seul le cimetière est intact ! Les routes du village, les maisons, les bois, les terres cultivées de la ferme de Fontaine, tout le paysage a été éventré pour préparer et faciliter l'installation d'une entreprise privée qui n'a pas encore obtenu de permis de bâtir.

Depuis une vingtaine d'années, c'est plus d'un milliard d'euros que la région wallonne a investi pour développer l'aéroport de Liège. Imaginez que cet argent ait été investi pour accompagner la transition des systèmes alimentaires... C'est de cette volonté politique-là dont nous avons besoin pour rendre accessible à tous et toutes une nourriture de qualité, dans le respect des agriculteurs et agricultrices, en prenant soin de nos territoires

**Mobilisons-nous ensemble
le 16 avril pour nous faire
entendre ! Et tout au long
du festival, venez débattre
de ces sujets avec nous...**

Au programme :

Nous prendrons un peu d'avance avec une conférence-débat en amont du festival : «Le pot de terre contre le pot de béton», vous emmènera à la rencontre des collectifs d'Occupons Le Terrain qui défendent les terres agricoles

Le 8/4 de 14h à 17h au Beau Mur
Réservations : <https://www.eventbrite.be/e/billets-agriculture-contre-urbanisation-le-pot-de-terre-contre-le-pot-de-beton-547461531177>

Nous vous préparons aussi un atelier calicot, une discussion et une balade à vélo. Vous retrouverez ces événements dans le programme, accompagnés du pictogramme ci-dessus.

Le Réseau de Soutien
à l'Agriculture Paysanne.

De 9h30 à 11h30

Réservation:
madil@liege.be

Camion MAdiL
Place Vieille Montagne
4000 Liège

Gratuit

Formation Projet pédagogique alimentation

Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant organiser un projet pédagogique en lien avec l'alimentation durable (pour tous profils de personnes, des écoles jusqu'aux seniors). Marie-Claire Hames du collectif À Contre Courant qui dispensera la formation est pensionnée et a exercé pendant 10 ans à l'Université de Dijon sur cette thématique.

De 10h à 14h30

Réservation:
madil@liege.be

Quartier St-Léonard
Place Vieille Montagne
4000 Liège

Gratuit

Balade plantes sauvages comestibles + cuisine

Nous allons partir à la découverte des plantes sauvages comestibles de Liège suivie d'un atelier de cuisine où nous allons concocter des délicieuses préparations pour se restaurer après cette marche. Vous serez surpris par des nouvelles saveurs et apprendrez comment booster votre santé grâce à la magie de la nature grâce aux plantes médicinales. Attention présence de dénivelé.

De 10h à 17h

Lombriville
LOMBRIVILLE
rue Fond des Tawes
4000 Liège

Gratuit

Promotion du lombricomposteur domestique

Démonstration en direct: comment gérer quotidiennement son lombricomposteur; comment l'alimenter, quand? Où le placer chez soi? Comment fonctionne-t-il? A quoi servent les lombrics? C'est quoi au juste le lombricompost? A quoi sert-il? Comment s'en servir?

Tout ce que vous désirez savoir sur le processus et que vous n'avez jamais osé demander...

De 11h à 16h

Saint-Léonard
Place Vieille Montagne
4000 Liège

Gratuit

Découverte des fleurs à l'assiette

La Ferme de la Vache du CPAS de Liège vous proposera une animation sur les fleurs comestibles cultivées sur son site maraîcher. Distribution de semences, plants de fleurs et fiches explicatives. Une dégustation vous sera également proposée.

13
avril

14
avril

15
avril

16
avril

17
avril

18
avril

19
avril

20
avril

21
avril

22
avril

23
avril

De 12h à 18h

entrée libre

Marché Court Circuit
Place Cathédrale
4000 Liège

Gratuit

Marché Court Circuit spécial Nourrir Liège

Venez rencontrer des producteur-trices et des initiatives de la transition alimentaire sur la Place Cathédrale !

La Ville de Liège vient de lancer sa nouvelle saison du marché des producteurs locaux (50km) et durant le festival, c'est en musique et avec de nombreuses dégustations et quelques surprises que nous vous y accueillerons.

De beaux échanges en perspective !

De 16h à 19h

réservation via
info@nourrirliège.be

Manège Fonck
rue Ransonnet 2
4020 Liège

Gratuit

Atelier Linogravure

L'artiste liégeoise Shani Hannay vous accompagnera dans la réalisation de tampons et confection d'étiquettes pour vos bocaux et préparations maison ou pour vos semis. Fabrication et impression d'une fiche recette à partager.

De 16h à 19h

entrée libre

Manège Fonck
rue Ransonnet 2
4020 Liège

Gratuit



Fresque live sur l'alimentation durable + calicots

Les grapheurs liégeois «R collectif X G2F» réaliseront en direct une fresque sur la thématique de l'alimentation durable. Un moment participatif vous sera aussi proposé !

Un atelier calicots vous sera aussi proposé avec les Brigades d'Actions Paysannes et Stop Alibaba & co pour préparer la journée des luttes paysannes !

De 17h à 22h

La Cité s'invente
Rue du Bâneux, 75
4000 Liège

Gratuit

Apéro sauvage + balades nature

La Cité s'invente recevra dans son bel espace de biodiversité en ville le public sur site, dans le cadre d'un apéro, à partir de 17h. Au fur et à mesure, et selon la demande, de petits groupes seront constitués et l'apéro sera agrémenté de balades «découverte du site et de son écosystème», entremêlant zones de culture et zones favorables à la biodiversité (ruches, potager, mare...).

Les balades permettront une découverte de toutes les zones d'intérêt alimentaire et biologique du site, leur nécessité, et les interactions écosystémiques qui en découlent et font sa richesse.

De 18h à 19h

réservation:

<https://forms.gle/mti35jFWpkvdtik27>

Manège Fonck
rue Ransonnet 2
4020 Liège

Gratuit

Grande conférence avec Marie-Claire Frédéric

Venez écouter et échanger en direct avec la papesse de la lacto-fermentation, Marie-Claire Frédéric, journaliste culinaire et autrice du blog des aliments fermentés « Ni Cru Ni Cuit ». Elle est la référence dans ce domaine et vous partagera ses connaissances sur l'alimentation et la lacto-fermentation qu'elle a déjà exposées à travers ses nombreux livres, son blog et aussi ses formations.

Cette conférence sera animée par Aurélie Lickens du Champ de L'Être et une séance de dédicace de ses livres est prévue (apportez vos ouvrages).

De 19h à 21h

Pour réserver :

versez 20 euros (10€ + 10€
suspendus) par repas sur le compte
bancaire : BE22 0682 4939 8747
avec communication structurée "
NOURRIR LIEGE – Nom + prénom"

Manège Fonck
rue Ransonnet 2
4020 Liège

Repas solidaire autour du millet

L'asbl Echafaudage ainsi que d'autres associations et collectifs de soutien aux migrants, vous proposeront un repas solidaire autour de la céréale de l'année de la FAO : le millet !

Parce qu'il est essentiel de se faire plaisir tout en pensant aux autres, nous vous proposons le système de "repas suspendu" où vous commandez un menu pour vous tout en offrant la possibilité de manger un bon repas aux bénéficiaires de plusieurs associations liégeoises.

Pour réserver : versez 20 euros (10 euros + 10 euros suspendus) par repas sur le compte bancaire : BE22 0682 4939 8747 avec communication structurée " NOURRIR LIEGE – Nom + prénom"

De 21h à 01h

Entrée libre

Manège Fonck
rue Ransonnet 2
4020 Liège

Gratuit

BOUM d'ouverture du festival

Une belle soirée pour lancer le festival avec le rappeur liégeois DUMb en première partie, suivi du DJ années 80 Oli Soquette qui vous fera danser sur vos musiques préférées.

Le bar sera tenu par la Brasserie Coopérative Liégeoise qui proposera sa Badjawa 100% bio-locale au fût !

De 10h à 17h

Informations et réservation :
<https://brigadesactions paysannes.be/>

Le Champ des Possibles
Rue fond du chat
4020 Jupille

Gratuit

Chantier participatif au Champ des Possibles

« Le Champ des Possibles » est un projet de maraîchage biologique d'auto-cueillette situé à Jupille, basée sur le principe de confiance entre le consomm'acteur et le producteur. Les membres y viennent récolter leurs légumes directement sur le champ quand ils le souhaitent et bénéficient des conseils de l'agriculteur présent sur le terrain.

Pendant une journée, allons soutenir leur travail et découvrir ce beau projet!

Le chantier est organisé par les Brigades d'Actions Paysannes, un réseau citoyen d'appui à l'agriculture paysanne et au mouvement pour la souveraineté alimentaire. Nous nous mobilisons depuis la base pour soutenir directement des actions / chantiers en soutien aux paysan.ne.s.

Rejoignez-nous pour mettre les mains dans la terre, inscrivez-vous via le site : <https://brigadesactions paysannes.be/>

De 14h à 23h30

Informations et réservation :
Donatella.fettucci@lapasserelle.be
hugues.croibien@d1cg.org

Manège Fonck
rue Ransonnet 2
4020 Liège

Gratuit

De la culture à la culture

Un après-midi riche en ateliers culinaires et en partages de savoirs ! Pour échanger, apprendre ou réapprendre et aussi découvrir des alternatives qui pourraient permettre une alimentation saine et durable plus accessible. Un marché vert sera également mis sur pied !

Les préparations des ateliers et la balade « découverte » des alternatives alimentaires nous permettront de faire un petit festin collectif début de soirée. Il sera suivi d'une soirée dansante. Rendez vous au Manège Fonck à 14h00 !

Une organisation des Maisons médicales : Saint Leonard, Rive Droixhe, Les Houlpays, La Passerelle, L'Herma, Colibri, Helios, Le Laveau, Tilleur-Sclessin en collaboration avec l'asbl D'une Certaine Gaieté et le Manège Fonck.

De 14h à 16h
ou de 16h à 18h

Informations et réservation:
<https://www.eventbrite.be/e/billets-atelier-des-terres-pour-tous-547654648797>

CRIE de Liège
Rue Fusch 3
4000 Liège

Gratuit

Des terres pour tous

Le temps d'un jeu, prenez la place d'un·e agriculteur·trice et venez aborder avec nous la thématique de la gestion du foncier agricole, vous interroger sur les politiques d'aménagement du territoire, découvrir la problématique de l'accaparement des terres agricoles en Belgique, expérimenter des situations d'injustice ou d'opportunité d'accès à la terre agricole et rencontrer des alternatives durables.

De 14h à 15h20
ou de 20h à 21h20

Informations:
www.lecorridor.be/Sp-eponge.php
(à partir de 16 ans)

Réservation requise :
reservation.corridor@gmail.com
+3242277792

le CORRIDOR
Rue Vivegnis, 388
4000 Liège

Prix libre à partir de 5€
(Pay what you can)

L'éponge et l'huître: visite guidée/performance

Que faire des crasses qui nous traversent ? C'est la question que s'est posée Dominique Roodthoof en se sentant peu à peu devenir comme une éponge gonflée de « tous les maux du monde » qu'elle n'arrivait plus à dégorger. Une amie, à qui elle confiait sa sensation, lui a répliqué non sans humour qu'elle pouvait choisir entre l'éponge qui absorbe tout ou l'huître qui filtre et peut même, d'une crasse, fabriquer une perle.

À partir de la métaphore de l'éponge et de l'huître (qui en réalité sont tous les deux des animaux filtrants), différent·e·s créateur·rice·s ont été sollicité·e·s par la maison de création le CORRIDOR pour interroger et activer artistiquement ce concept de filtrage : à quoi fait-on attention, que choisit-on de garder, d'éliminer ou d'ignorer dans ce qui nous traverse ? Suis-je plutôt un filet de pêche qui ne capture que ce qui lui convient, une station d'épuration qui bloque ce qui ne lui convient pas ou un filtre qui laisse passer les flux tout en tentant de les infléchir vers ce qui favorise la vie ?

Ce spectacle en forme de déambulation guidée parmi les œuvres de divers·es créateur·rice·s, invite le public à se poser pour réfléchir et se réinventer afin de sortir du désenchantement. Apprendre à ruser avec ce qui nous arrive, à se positionner à un endroit où l'on peut encore agir sur le monde, ne pas subir les événements. La formulation de la question « que faire des crasses qui nous traversent ? » active cette démarche afin de faire émerger de nouvelles promesses.

De 15h à 18h

Réservations souhaitées
greenburger.coop@gmail.com
 ou 04 358 76 13

Green Burger
 Rue du Pont, 13
 4000 Liège

Prix libre

Dégustation de produits vegan

Le Green Burger, restaurant vegan de l'hypercentre de Liège, élargira sa carte avec l'aide de ses fournisseurs locaux pour proposer une sélection de mets végétaliens à tester : l'occasion parfaite de (re)découvrir une délicieuse cuisine sans concession !

De 17h à 23h

Réservations:
animation@beaumur.org

Centre Liégeois du Beau-Mur
 Rue du Beau-Mur, 48
 4030 Grivegnée

Prix libre

Les Incroyables Comestibles à Liège: 10 ans déjà!

Des potagers en libre service dans l'espace public pour reconnecter les quartiers avec l'alimentation, c'est le pari fou des Incroyables Comestibles. À Liège, c'est en 2013 que l'aventure commence....10 ans déjà!

Des folles aventures humaines, des quartiers qui changent de visage, des voisins qui se mobilisent, un partenariat avec le Ville de Liège via le permis de végétaliser, des associations et comités de quartier qui rejoignent l'aventure.... Autant de raisons de faire la fête, de célébrer le chemin parcouru, de rassembler les personnes investies dans le mouvement tout au long de ces 10 années.

Une soirée festive à ne pas rater : des photos, des vidéos, un bar convivial, un petit miam miam, une animation musicale orchestrée par le jukebox vivant «Les Anchoises»... Mais aussi: troc de graines, et d'autres surprises...

De 17h à 20h

Camion MAdiL
 Place Vieille Montagne
 4000 Liège

Gratuit

Apéro des riverain·e·s avec la MAdiL

Venez partager un apéro convivial autour du camion MAdiL. Julie de la Dinette Mobile et les participantes de la Coopér'Actives (coopérative éphémère culinaire du Monde des Possibles) seront présentes pour vous régaler avec la vente de délicieux amuse-bouches.... Emportez vos boissons.

De 18h15 à 20h30

Réservation souhaitée
permavenirasbl@gmail.com

CRIE de Liège
Rue Fusch 3
4000 Liège

7€

La réalité du travail d'un petit producteur

Projection-débat en compagnie de producteurs locaux, de Permavenir et du syndicat paysan «Mouvement d'Action Paysanne» autour d'un petit film-reportage à travers différents témoignages de maraichers notamment.

La disparition du monde paysan à cheval avec l'évolution du modèle dominant de l'agro-business est une réalité et les derniers acteurs, essentiels plus que jamais à la souveraineté alimentaire de nos régions, rencontrent tout un tas de difficultés et ont plus que jamais besoin de vous: les mangeurs.

Dans ce débat, nous parlerons notamment des alternatives porteuses d'espoirs comme le modèle CSA, le Système Participatif de Garantie (SPG) et beaucoup d'autres qui permettent aujourd'hui de sortir petit à petit la tête hors de l'eau afin de proposer des produits qualitatifs pour toutes les familles, même celles précarisées. L'alimentation de demain sera paysanne ou ne sera pas. Venez nous rejoindre afin de débattre tous ensemble chaleureusement. Une petite restauration et un apéro bio local vous seront proposés par Terre Native.

De 9h30 à 12h30

Visite libre sans réservation

Boulangerie l'Ecureuil
Rue de la belle Jardinière 469
4031 Liège

Gratuit

Viens découvrir l'univers d'une boulangerie !

Dans sa toute petite boulangerie artisanale au Sart Tilman, Céline y prépare le pain comme on le faisait autrefois : fermentation au levain 100% naturel, pétrissage manuel et cuisson au feu de bois. Ingrédients 100% biologiques et farines locales (moulées sur pierre). Le four sera allumé et des biscuits tout chauds en sortiront. Tu peux même en profiter pour partir en balade dans les bois du Sart-Tilman à deux pas de l'atelier !

De 10h à 13h

réservation requise
lebabibar.mariecharlotte@gmail.com

Camion MAdiL
Place Vieille Montagne - 4000 Liège

Prix libre

Atelier «la résilience en cuisine»

Faire soi-même, conserver ou réduire le gaspillage alimentaire... la résilience s'applique en cuisine de mille et une façons. Venez tester astuces et recettes avec la cafet' du Babibar. Dégustation prévue en fin l'atelier.

De 10h à 11h
ou de 11h à 12h

réservation :
info@frysa.be

Glacier Frysa - Espace SPI
rue de la Brasserie 8
4000 Liège

Gratuit

Visite de l'atelier de fabrication de glaces

Découvrez le monde de la crème glacée artisanale au lait de ferme. Choix des ingrédients, collaboration avec d'autres artisans liégeois, processus de fabrication de la crème glacée et du sorbet... seront abordés lors de la visite.

Pour plus de convivialité, les visites se feront sur réservation avec un maximum de 15 personnes par visite.

De 11h à 14h

Place Vieille Montagne
4000 Liège

10€

Atelier pain public

Venez mettre la main à la pâte et découvrir toutes les étapes de la fabrication d'un bon pain. En compagnie de boulangers expérimentés, entrez dans l'univers fascinant de la panification et repartez chez vous avec les trucs et astuces pour vous lancer dans l'aventure à la maison. Nous fabriquerons ensemble le pain à base de farine d'épeautre de la coopérative Histoire d'un grain située à Soumagne ou de farine de froment de la coopérative Épi de Hesbaye, située en Hesbaye. Il vous sera d'ailleurs possible d'en acheter sur place. Un atelier ludique, ouvert à tout.e.s et pour tous les âges!

De 13h30 à 18h30

réservation obligatoire
amelie.joveneau@gmail.com

Le Havre
Rue Jean Haust
4000 Liège

7€

Atelier de fabrication de ruches en terre-paille

Robin Ruwet (Le Havre) et Amélie Joveneau s'associent pour vous proposer un atelier de création d'habitats pour les abeilles et les pollinisateurs. Vous souhaitez développer des espaces contribuant à la préservation de ces précieux auxiliaires? Vous êtes intéressés d'apprendre à fabriquer des habitats en matériaux naturels? C'est ce que nous vous proposons de découvrir lors d'une après-midi familiale. Après une introduction didactique sur la vie des abeilles et leurs besoins, la partie pratique sera axée sur la fabrication de la ruche en terre paille qui prendra place dans l'écosystème du Havre. L'équipe du Havre vous proposera également un goûter.

De 14h à 17h
réservation obligatoire:
gisele.gilon@liege.be

Potager des Forges
Square des Portefaix/
Rue des Mariniers
4000 Liège

Gratuit

Atelier de permaculture en bac

Le potager communautaire des Forges vous accueille pour un atelier avec l'asbl Permavenir, destiné aux potagistes et à tout autre personne désireuse d'apprendre la mise en place d'un petit potager en permaculture. Suite à cet atelier, un apéro bio-local vous sera proposé Place de la Vieille-Montagne au camion MAdiL Nourrir Liège.

De 14h à 16h30

réservation obligatoire:
<https://www.eventbrite.be/e/billets-atelier-soutiller-pour-changer-nos-comportements-alimentaires-547665752007>

CRIE de Liège
Rue Fusch 3
4000 Liège

Gratuit

S'outiller pour changer nos comportements

Beaucoup d'entre nous ont la volonté de s'alimenter de manière plus saine et plus durable. Cependant, il n'est pas toujours facile de modifier ses comportements et ses habitudes. Quels sont les facteurs qui influencent nos comportements? Comment en prendre conscience pour développer notre capacité d'action? Nous explorerons ensemble des pistes concrètes lors de cet atelier interactif avec Fred Dorsimont, expert en sciences comportementales.

13
avril

14
avril

**15
avril**

16
avril

17
avril

18
avril

19
avril

20
avril

21
avril

22
avril

23
avril

De 14h à 18h

réservation obligatoire :
[0498 54 33 81](tel:0498543381)
info@lesfougères.be

informations :
lesfougères.be/constellation-syste-mique/

Les Fougères
Adresse précisée communiquée
à l'inscription

Prix libre

Constellations systémiques

Au cours d'une constellation systémique, le «système» dans lequel s'inscrit une situation inconfortable est mis en évidence grâce aux ressentis dans le corps et aux intuitions des «représentants». Ensuite celle-ci est ramenée vers plus d'harmonie et de légèreté. Cette séance privilégiera les projets liés au thème du Festival : «Nourrir» au sens large.

De 14h à 18h

réservation souhaitée :
info@foodarity.com

Centre Liégeois du Beau-Mur
Rue du Beau-Mur, 48
4030 Grivegnée

Gratuit

Aquarium Foodarity

Foodarity, association dont l'objectif est d'améliorer l'accessibilité à une alimentation bio et locale pour les personnes à plus faibles revenus, tout en renforçant la solidarité entre producteurs et consommateurs.

De 16h30 à 18h30

Réservation obligatoire :
reservation.corridor@gmail.com
ou 04/2277792

(merci de préciser le titre du spectacle, votre nom, le nombre de places souhaitées et votre numéro de téléphone pour pouvoir vous recontacter)

Le Corridor Asbl
rue vivegnis, 388
4000 Liège

Prix libre à partir de 5€
(Pay what you can)

Le dessous dessus : spectacle et atelier

Le CORRIDOR, maison de création et de recherche pour les arts vivants, vous invite à vivre une expérience théâtrale sensorielle, écrite et mise en forme par Patrick Corillon et qui s'intitule «Dans l'amitié de mes genoux».

Chacune de ses histoires plonge les spectateur·rice·s dans le noir, avec, entre les mains, un plateau de jeu à manipuler. Dans le cadre de Nourrir Liège, c'est «le dessous dessus» qui sera raconté par Dominique Roodthoof, et chaque spectateur·rice mettra en mouvement des perles de terre sur une mini scène déposée sur les genoux.

«Le dessous-dessus» raconte le voyage initiatique d'un ver de terre qui, le corps englué dans une nappe d'huile de schiste fracturé, devra oublier tout ce que ses ancêtres lui ont enseigné pour apprendre à progresser par lui-même.

Cette « fantaisie » s'inscrit dans la réflexion que nous menons autour du vivant que nous ne voyons pas (le monde sous terre) et qui pourtant est indispensable à notre vie. Le spectacle-expérience sera suivi d'un goûter un peu spécial (nous n'en dirons pas plus) ainsi que d'une animation autour du compostage (et plus particulièrement, comment construire et installer un vermicompost dans sa cuisine).

De 15h à 17h

réservation souhaitée:

<https://www.billetweb.fr/les-gestes-mecaniques-du-quotidien>

Pro Velo Bayards
67, rue des Bayards
4000 Liège

50€

Formation «Les gestes mécaniques du quotidien»

Adoptez les gestes quotidiens pour prolonger la vie de votre vélo. Utiliser son vélo pour aller faire ses courses, c'est très bien ! Comme tout autre véhicule, un vélo doit passer à l'entretien et ses pièces d'usure doivent être vérifiées. Parfois, un problème mécanique survient sans l'avoir vu. Et s'il était en fait possible de prévenir ces petits soucis mécaniques ?

Suivez notre formation « les gestes mécaniques du quotidien » et apprenez quelques actions simples qui permettront de prolonger la vie de votre vélo.

Vous apprendrez à :

- Vérifier l'état d'usure (patins, plaquettes, pneus, chaîne) ;
- Nettoyer la chaîne et la huiler
- Régler les freins
- Vérification des jeux
- Gonfler correctement les pneus et identifier leur pression
- Utiliser correctement les vitesses
- Centrer les roues
- Vérifier la tension de la chaîne

Dans le cadre du festival Nourrir Liège, une partie de la formation sera dédiée à l'équipement de votre vélo pour aller faire vos courses, aux trucs et astuces pour charger vos courses et à la prévention contre le vol.

Après cette formation mécanique, vous serez capable de vérifier l'état général de votre vélo. Vous aurez également les trucs et astuces pour aller faire vos courses à vélo en toute simplicité. Amenez votre vélo !

de 9h à 18h

Plusieurs lieux de départ dans Liège
voir infos sur Nourrirliège.be



De 9h30 à 15h

Sur inscription
(limité à 15 personnes):
federico@histoireungrain.be

Histoire d'un grain
Rue de la Chapelle 36
4630 Soumagne

Prix libre

De 10h30 à 18h

Les infos de réservation seront
disponibles lorsque l'évènement
sera créé sur notre page Facebook:
<https://www.facebook.com/pottinge>

Pot'Ingé
(entrée Sud B52 Sart-Tilman:
Quartier Polytech 1, All. de la
Découverte 9, 4000 Liège)
4000 Liège

Gratuit

Journée Internationale des Luttes Paysannes

Le Resap et plusieurs collectifs et asbl liégeois vous invitent à une grande journée de mobilisation : cortège festif, repas, échanges, grand jeu et concert !

Plus d'informations sur le site du festival : nourrirliège.be

Atelier «pains du monde»

Votre farine préférée, locale, bio et coopérative se met dans tous ses états.

De 9h30 à 13h - Venez expérimenter différents types de pâtes et de pains (Inde, Liban, Italie, ...).

De 13h à 15h - dégustation ouverte à toutes et tous avec explication des recettes.

Journée chantier au Pot'Ingé

Le Pot'Ingé, un potager collectif mis en place par les doctorants de l'Université de Liège, organise régulièrement des «journées chantier» au sein de ce dernier. Lors de ces dernières, toute personne intéressée pourra profiter de l'extérieur, jardiner, rigoler, bricoler, et en apprendre plus sur la permaculture ! Evènement organisé en partenariat avec les Brigades d'Actions Paysannes.

Au programme :

- Plantations et semis
- Constructions
- Biodiversité
- Visites
- Formations
- Fou rire

Une auberge espagnole sera organisée sur le temps de midi ainsi qu'un apéro en fin de journée. Enfin, une balade sur la biodiversité du Sart-Tilman démarrera à partir du Pot'Ingé à 14h.

De 10h à 12h30

inscription info@damind.org et par
virement de 10 euros à IDENTITE
AMÉRIQUE INDIENNE ASBL
sur le compte Nord
BE 45 2400 6185 5789

Chapelle Saint-Maurice
Rue coupée
4000 Liège

10€

Balade plantes comestibles

L'asbl Identité Amérique Indienne organise une balade nature
autour des plantes sur le site des Tawes.

Baladons-nous dans la nature pour une soufflée d'air frais à
la découverte des plantes comestibles ! Vous l'aurez compris,
le sens mis à l'honneur lors de cette balade sera le sens du
«goût», donc à vos papilles !

Tout au long de cette balade, nous découvrirons les vertus
des plantes rencontrées sur le site des Tawes et nous vous
expliquerons comment les utiliser en cuisine...

Venez passer un moment convivial et d'échange avec nous dans
la nature avec Amandine, notre animatrice nature.

RDV à 10H rue Coupée à côté de la chapelle Saint-Maurice.
Un parking est disponible un peu plus haut que la chapelle ou
rue Haut des Tawes (attention, l'accès est difficile par le bas
car la rue est étroite, si vous venez en voiture il est préférable
de venir par la rue Haut des Tawes) .

De 10h à 16h

Places limitées – inscription
obligatoire via le lien suivant :
https://lstu.fr/lo_biodiversite

Quartier St-Léonard
Place Vieille Montagne
(devant le camion Nourrir Liège)
4000 Liège

Prix libre

Randonnée Liège Orbitale – Biodiversité en ville

«Liège Orbitale» est une boucle de randonnée qui propose de
(re)découvrir Liège sous un jour nouveau, à travers ses espaces
verts périphériques, son patrimoine architectural et les grands
enjeux de mutation urbaine.

Le dimanche 16/04, urbAgora, Miel Maya Honing et lacYme
vous invitent à les suivre afin d'arpenter une partie du tracé
sur le thème de la biodiversité en ville. Des friches urbaines
aux réserves naturelles parfois méconnues, en passant par nos
belles collines liégeoises (où prospèrent nombre de formes
de... mousses, oui oui), nous explorerons les interstices de la
ville par où ça foisonne.

Une découverte (commentée par les acteurs des lieux) de la
diversité des initiatives qui questionnent la place de la biodi-
versité en ville. Le Jardin de la Porte-aux-Oies, le bois de la
Chartreuse, l'Île aux Corsaires : nos pas nous emmèneront à
la rencontre d'un éventail de lieux qui précisent ainsi les grands
enjeux d'aménagement urbain à venir.

Et pour bien commencer la journée, un accueil thé-café sera prévu dès 9h30 !

L'occasion de célébrer le printemps de manière originale et au grand air.

En pratique :

- Distance : env. 12km – dénivelé moyen
- À prévoir : un pique-nique, des chaussures de marche et de quoi se protéger de la météo
- Départ Place Vieille Montagne (quartier St Léonard) – arrivée à la gare d'Angleur (possibilité de reprendre le bus ou le train vers le centre-ville)

Une randonnée proposée par urbAgora (urbagora.be), Miel Maya Honing (www.maya.be) et lacYme (lacyme.org)

De 10h à 18h

Quartier St-Léonard
Place Vieille Montagne
Camion Nourrir Liège
4000 Liège

Gratuit

Librairie écologique

Une librairie éphémère Nature & Progrès vous accueille Place Vieille Montagne au camion cuisine de la Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège (MADiL). Les bénévoles de Nat'Pro pourront dialoguer avec vous et répondre à tous les questionnements sur l'alimentation durable !

De 10h à 13h

Réservations :
<https://forms.gle/whhEvdQZHpb-4nUML6>

Nano ferme de Jehay
Rue Hacquenière 1
4540 Jehay

Prix libre

Atelier Forêt-jardin

La forêt-jardin est un éco-système qui permet de produire abondamment de la nourriture et des plantes médicinales. Il est basé sur l'implantation d'espèces vivaces qui interagissent de manière bénéfique, en symbiose. Même si vous ne disposez que d'un petit espace de terre, cet atelier vous permettra d'envisager l'installation d'arbres, arbustes et plantes selon vos goûts. L'atelier débutera avec une introduction à la permaculture qui vous permettra d'en appréhender les principes afin de les appliquer dans vos démarches. Ancrées à la nano-ferme de Jehay, nos activités pratiques vous permettront sans doute de découvrir des possibilités que vous n'aviez pas envisagées jusqu'à présent.

De 11h à 15h

Camion MAdiL
Place Vieille Montagne
4000 Liège

Gratuit

Disco Soupe

Une Disco Soupe est une session collective et ouverte de cuisine de fruits et légumes rebuts ou invendus dans une ambiance musicale et festive. Les soupes, salades, jus de fruits ou smoothies ainsi confectionnés sont ensuite redistribués à tous gratuitement ou à prix libre.

De 12h30 à 21h

Vent de Terre
Jardins du Carmel
Mehagne

Gratuit

Fête du Printemps chez Vent de Terre

Visite du champ, animations diverses pour petits et grands, marché des saveurs avec les présences de petits producteurs qui vous feront goûter leur savoir-faire, bar à jus, sans oublier la Badjawe.

De 14h à 16h

Les infos de réservation seront disponibles lorsque l'évènement sera créé sur notre page Facebook: <https://www.facebook.com/potinge>

Pot'Ingé
(entrée Sud B52 Sart-Tilman:
Quartier Polytech 1, All. de la
Découverte 9, 4000 Liège)

4000 Liège

Gratuit

Balade biodiversité au Sart-Tilman

Venez découvrir le Sart-Tilman au travers d'une balade où vous sera compté ce lieu qui mêle enseignement et nature.

Légendes fleuries, plantes comestibles, informations scientifiques étonnantes et cadre verdoyant seront au rendez-vous.

Cette balade sera organisée dans le cadre de la journée chantier du Pot'Ingé et démarrera à 14h.

De 14h à 18h

réservations:
robin_ruwet@hotmail.com

Le Havre
Parc de la Paix
4000 Liège

5€

Lifofer : Régénérer et assainir nos sols

Apprenez à cuisiner la terre avec la méthode agroécologique lowtech de la Litière Forestière Fermentée : une démultiplication de micro-organismes forestiers locaux grâce à la fermentation. Cette véritable «potion magique» a la capacité d'aider nos écosystèmes à devenir plus résilients: «elle améliore la structure des sols et les dynamise de manière significative, facilite l'assimilation des fertilisants organiques, stimule les cultures, accompagne la lutte contre les pathogènes, assainit l'eau...»

Préparons ensemble cette culture riche en bactéries, levures et champignons autochtones. Découvrez ses multiples utilisations possibles au jardin, au verger, au sein des élevages, dans l'eau...

De 8h30 à 15h30

Informations et réservation:
<https://brigadesactions paysannes.be/>
severine.gilson@cynorhodon.be

Cynorhodon asbl
Site des Hauts de Froidmont
Haccourt

Gratuit

Chantier Collectif Maraicher

Les participants sont invités à venir soutenir l'équipe de maraîchers du Cynorhodon dans leur travail quotidien à savoir la culture de légumes bio (par exemple : désherbage, plantation, irrigation, etc.) et de découvrir le site et plus particulièrement, la technique de la culture en traction animale avec l'aide des 3 ânes, Edgar, Marin et Univers. Une soupe sera partagée sur le temps de midi.

De 10h à 17h

Camion Cuisine Agora
Boulevard du Rectorat 13
4000 Liège

Gratuit

Camion Cuisine du Festival au Sart-Tilman

Pendant toute la semaine du 17-21 avril, le camion cuisine Arsenic2 du Festival sera présent au Sart Tilman pour sensibiliser les étudiant·e·s à l'alimentation durable. De nombreuses activités et animations seront proposées par le Greenoffice, la MAdiL, le WWF, CocoCuistot, Greenpeace, Liège Ville Santé et d'autres asbl en lien avec les thématiques du festival ainsi que par les étudiant·e·s eux/elles même ! Tous les étudiant·e·s des campus et hautes écoles ou autres institutions liégeoises sont les bienvenue·e·s (voir programme complet sur ce lien : <https://cutt.ly/a3MHqEP>)

De 10h à 12h

inscription :
federico@histoireundgrain.be

Ferme de la Chapelle
Rue de la Chapelle 36
4630 Soumagne

Gratuit

Rencontre professionnelle autour du pain

Épiciers, boulangers, restaurateurs: Histoire d'un grain vous propose une rencontre entre professionnels afin de découvrir les conditions de production de notre farine, du grain au pain. En présence de Jean-Pierre Deru, notre producteur de céréales panifiables biologiques et locales.

De 10h45 à 12h45

inscription :
<https://forms.gle/pee6quy2Un95vqdK9>

4000 Sart-Tilman

Gratuit

Master Class : Sécurité sociale et soins de santé

Comme son nom l'indique, cette master class abordera des questions relatives à la sécurité sociale, son historique et ses évolutions possibles. Les liens entre la lutte contre la pauvreté et la sécurité sociale seront présentés. Il sera également possible d'aborder les questions relatives aux soins de santé et l'importance de continuer à travailler leur résilience. Les interventions seront assurées par Christine Mahy, présidente du Réseau Wallon contre la pauvreté, et Jean Faniel, directeur du centre de recherche et d'information socio-politiques.

De 16h30 à 17h30

inscription :
com@oufticoop.be

Oufticoop
rue Curtius 10
4020 Liège

Gratuit

Séance d'information sur Oufitcoop

Bienvenue au sein de notre magasin pour une séance d'info publique sur le système de magasin participatif ! Vous apprendrez notre fonctionnement, nos réalités et pourquoi un tel système permet de reprendre son alimentation en main, de manière citoyenne et active !

De 16h à 19h

inscription :
<https://forms.gle/pee6quy2Un95vqdK9>

Amphithéâtre Thiry,
Galerie Opéra 1
4000 Liège

Gratuit

Master Class : Pédagogie et communication environnementale

L'équipe du magazine Imagine vous propose, lors de cette master class, d'aborder la communication autour des enjeux environnementaux auxquels nous sommes confrontés. De manière plus particulière, le rôle du rire dans ces questions sera mis en avant.

De 16h à 18h

inscription :
<https://forms.gle/pee6quy2Un95vqdK9>

Local ZT1
Gembloux Agro-Bio Tech
Passage des Déportés, 2
5030 Gembloux

Gratuit

La transition alimentaire: une affaire de tous·tes

Un échange dynamisant sur la transition alimentaire. Avec Christian Jonet (coordinateur de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise), Céline Martin (coordinatrice du projet «Les champs des possibles») et Pierre Ozer (docteur en science géographique). Un trio de personnalités engagées en vue de montrer l'importance de la transversalité dans la question de la transition alimentaire. Ces trois intervenant·es travaillent dans l'associatif, le culturel, l'éducation permanente, l'évènementiel, la recherche, l'enseignement, l'économie sociale avec des centres d'intérêt touchant de multiples domaines.

De 20h à 23h

inscription :
<https://forms.gle/YfgAz32ZmDt6PD5y5>

Salle Gothot
Place du 20 août
4000 Liège

Gratuit

Projection Soleil Vert de Richard Fleischer

Synopsis : En 2022, les hommes ont épuisé les ressources naturelles. Seul le soleil vert, sorte de pastille, parvient à nourrir une population misérable 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.

La séance proposée par l'équipe étudiante du Nickelodeon se fera en collaboration avec la Young Team WWF pour parler de la transition alimentaire. Drink offert en fin de séance.

De 8h15 à 10h15

inscription :

<https://forms.gle/pee6quy2Un95vqdK9>

Campus Sart-Tilman
Local B7b/A202
Allée du 6 Août, 17
4000 Liège

Gratuit

Master Class : «Le climat et moi»

Les Shifters Belgium proposent une conférence intitulée “Le Climat et moi” destinée au grand public et centrée sur les problématiques climatiques. L’objectif de cette conférence est de donner des ordres de grandeur et des leviers d’action pour diminuer notre empreinte carbone dans le quotidien, en fonction de nos propres contraintes. Les 4 grands thèmes évoqués sont : l’alimentation, la consommation, la mobilité et le logement. L’objectif est de permettre aux participant·es de connaître et de hiérarchiser des actions individuelles atteignables selon les réalités de chacune.

De 8h30 à 12h

sur inscription :

valentin.snackers@forem.be

SPI Val-Benoît
Quai Banning 6
4000 Liège

Gratuit

« Working Breakfast » : économie circulaire

L’Instance Bassin EFE (Enseignement qualifiant – Formation – Emploi) de Liège invite les personnes concernées et professionnels au lancement de son nouveau pôle de synergies, consacré aux économies durables et alternatives. Ce petit-déjeuner avec un focus économie circulaire et circuits courts permettra d’échanger, vous informer, partager vos connaissances, expériences, difficultés, attentes et besoins autour de ces approches économiques différentes.

De 10h30 à 12h30

inscription :

<https://forms.gle/pee6quy2Un95vqdK9>

Salle des fêtes,
Campus Barbou HEPL
Quai du Barbou 2
4000 Liège

Gratuit

Master Class : Permaculture et Agroécologie

De plus en plus d’acteur·rice·s s’engagent à cultiver notre alimentation en prêtant une attention particulière aux sols et à la biodiversité sur et autour de leurs terrains. De nombreuses initiatives et modèles sont donc possibles et deux acteurs de terrain sont prêts à nous en parler : Olivier Gruié et Simon Chavée, experts en permaculture et agroécologie, viendront présenter leurs démarches.

De 13h30 à 15h30

inscription :

<https://www.helmo.be/inscriptionevenement.aspx?ev=3115>

S010, HELMo
Campus Guillemins
Rue de Harlez 25
4000 Liège

Gratuit

Master Class : «La transition alimentaire: une affaire de tous·tes»

Un échange dynamisant sur la transition alimentaire. Avec Christian Jonet (coordinateur de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise), Céline Martin (coordinatrice du projet «Les champs des possibles») et Pierre Ozer (docteur en science géographique). Un trio de personnalités engagées en vue de montrer l’importance de la transversalité dans les questions de la transition alimentaire. Ces trois intervenant·es travaillent dans l’associatif, le culturel, l’éducation permanente, l’événementiel, la recherche, l’enseignement, l’économie sociale avec des centres d’intérêt touchant de multiples domaines.

De 15h à 18h

Réservations souhaitées
greenburger.coop@gmail.com
ou 04 358 76 13

Green Burger
Rue du Pont, 13
4000 Liège

Prix libre

Dégustation de produits vegan

À l'occasion du festival, le Green Burger élargira sa carte avec l'aide de ses fournisseurs locaux pour proposer une sélection de mets végétaliens à tester : l'occasion parfaite de (re)découvrir une délicieuse cuisine sans concessions !

De 17h30 à 19h

inscription conseillée
info@nourrirleje.be

Livre Aux Trésors
Rue Xavier Neujean 27
4000 Liège

Gratuit

Rencontre avec l'autrice de « Plutôt Nourrir »

Noémie Calais, après ses études à Science-Po, a choisi de devenir éleveuse de porcs dans le Gers. Son expérience fait l'objet d'un livre, Plutôt nourrir, véritable radiographie d'un monde rural exaspéré. Après un échange autour des thématiques du livre une séance de dédicaces est prévue en partageant une bière/un jus de pomme bio local !

De 18h à 20h

inscription souhaitée
info@idamind.org

Casa nicaragua
23 rue Pierreuse
4000 Liège

Prix libre

Séance info: jeu « Indiens contre pétrole »

Présentation de l'outil pédagogique « Les indiens contre les géants du pétrole » : un jeu coopératif autour de la lutte pacifique du peuple de Sarayaku contre les entreprises pétrolières sur leur territoire ancestral, afin de sensibiliser aux conséquences sociales et environnementales de l'extraction du pétrole et réfléchir sur les alternatives possibles. À travers des questions, défis, actions, le jeu amène à interroger l'impact de notre manière de consommer et permet d'aborder diverses dimensions : alimentation, défis sociaux et environnementaux, droits de l'homme, respect de la nature, ... Questionner notre exploitation des ressources naturelles et s'interroger sur notre rapport à la nature, au niveau individuel et collectif.

Séance d'information à tout public: Une urne « prix libre » sera à disposition afin de contribuer à financer la venue d'une délégation de femmes de Sarayaku en mai/juin prochain.

Intéressé.e pour une animation dans votre classe/groupe ? L'animation du jeu peut se faire sur demande pour un public cible de 10 ans et + (minimum 2h) pour un tarif de 80 euros. Possibilité de faire l'animation en espagnol. Prolongation possible de l'animation via des projections, présentation d'objets, peintures corporelles ; débat sur l'exploitation pétrolière, ses conséquences sur les peuples indigènes et l'environnement, les luttes, etc.

13
avril

14
avril

15
avril

16
avril

17
avril

**18
avril**

19
avril

20
avril

21
avril

22
avril

23
avril

De 18h30 à 20h30

inscription conseillée
<https://www.helmo.be/inscriptionevenement.aspx?ev=3124>

HELMo Campus Guillemins
9 rue de Harlez (Auditoire S010)
4000 Liège

Gratuit

Faire bouger les lignes quand on est une PME

«Face aux enjeux de l'humanité : comment faire bouger les lignes quand on est une PME ? Le cas de la chocolaterie Galler » - Conférence par Slavatore Iannello (CEO de la Chocolaterie Galler).

Et si croquer dans une barre de chocolat pouvait rendre le monde meilleur ? Depuis plus de 45 ans, la Chocolaterie Galler, se passionne pour le goût et les produits de qualité. En 2020, une nouvelle dimension voit le jour : celle d'un modèle équitable et durable qui donne du sens au goût. Être un acteur responsable de sa filière, s'engager face aux défis socio-environnementaux, porter un projet collectif de long terme, autrement dit être une entreprise à raison d'être, avec une vision d'avenir, c'est ce qui anime aujourd'hui la chocolaterie Galler.

De 19h30 à 22h

Cathédrale Saint-Paul de Liège
Place de la cathédrale, 18
4000 Liège

Prix libre

Alimentation, spiritualité et résilience

Alimentation et spiritualité sont-elles liées ? Notre régime alimentaire a-t-il un impact sur notre esprit, notre humeur et notre manière d'être au monde et à nous-même ? Manger de saison, manger local, manger plus de végétaux, de graines, de produits naturels, manger moins... voire jeûner, nous transforme-t-il fondamentalement, voire spirituellement ? À l'inverse, la spiritualité peut-elle encourager, directement ou indirectement, à transformer notre rapport à l'alimentation... et à nous conscientiser davantage aux conséquences sanitaires, sociales, économiques et environnementales de ce que nous mettons dans nos assiettes ?

Aujourd'hui, nous sommes de plus en plus nombreux à changer d'alimentation pour prendre soin de notre santé, diminuer notre impact sur l'environnement, être solidaire avec les petits producteurs, soutenir une autre économie ou encore se reconnecter aux saisons... À chaque époque, à chaque âge et en tous lieux, les régimes alimentaires sont un témoignage très concret de notre rapport au monde, aux autres et à la vie. Aujourd'hui, l'évolution de notre assiette est en résonance avec les questions et les défis de notre siècle, soulignant, au passage, notre capacité, ou nos difficultés, à nous y adapter. Dans cette perspective, la transformation de notre alimentation, soutenue ou non par une démarche spirituelle, participe-t-elle de notre capacité à être plus résilient ? Lors de cette conférence, qui se verra participative pour le public, différents âges, regards et vécus se croiseront pour éclairer cette question. Une philologue, un nutritionniste et un religieux nous partageront leurs savoirs et leur expérience pour nous inviter à regarder avec davantage de philosophie et d'inspiration ce que nous mettrons demain dans nos estomacs.

De 8h à 10h

Restos ULiège (Bât B62)
Allée du Six Aout 16
4000 Liège

2€

Petit déjeuner local et durable

Le Green Office ULiège vous invite à déguster un buffet petit déjeuner composé d'aliments frais, locaux et/ou issus du commerce équitable. Au menu, un grand choix de produits : fruits frais, pain, céréales, yaourts, confitures, fromages, café, jus de fruits... Le tout fourni par de petits producteurs locaux ! Accessible à l'ensemble de la communauté ULiège.

De 10h à 12h30

inscriptions :
couvreur@equipespopulaires.be

CRIE de Liège
(entrée par le jardin botanique)
Rue Fusch, 3
4000 Liège

Prix libre

Des protéines végétales dans mon assiette

Les Equipes populaires de Liège vous invitent à un atelier cuisine pour découvrir des alternatives aux protéines animales. Vous souhaitez diminuer votre consommation de viande et découvrir des alternatives aux protéines animales ? Les légumineuses, les céréales, les oléagineux... présentent beaucoup d'avantages et leur mariage constitue un apport intéressant en plus d'être délicieux une fois bien préparés.

Curieux:ses ? Venez vous initier à la cuisine de protéines végétales tout en découvrant leurs bienfaits nutritionnels. Nous dégusterons ensemble les préparations une fois l'atelier terminé.

De 12h à 14h

Camion cuisine
Allée du Six Aout 16
4000 Liège

Gratuit

Midi alimentation bas carbone

Sais-tu que l'alimentation représente un quart de nos émissions de gaz à effet de serre ? Et si tu venais découvrir concrètement comment réduire ces émissions ? Au programme : des plats sains et durables, soigneusement mijotés par le Green Office, mais surtout, leurs recettes accessibles à tous et toutes pour les refaire chez soi !

De 12h à 14h

HELMo Campus Guillemins
Rue de Harlez 9
4000 Liège

Gratuit

Salon du commerce équitable

Venez découvrir et déguster des produits issus du commerce équitable lors du salon organisé par les étudiant.e.s du Bachelier en Coopération Internationale de HELMo/HEPL. De petites échoppes vous permettront de déguster les produits, de les acheter et de découvrir les valeurs soutenues par les producteurs. Les magazines de slow presse Imagine et Tchak! seront également présents. Cette activité est organisée à l'occasion des 10 ans du Bachelier en Coopération Internationale avec l'aimable participation de la Fédération belge du commerce équitable.

13
avril

14
avril

15
avril

16
avril

17
avril

18
avril

**19
avril**

20
avril

21
avril

22
avril

23
avril

De 12h à 16h

Campus Sart Tilman
Boulevard du rectorat 13
4000 Liège

Gratuit

Découverte Soupes et Potages de Saison

Comment amener sa portion de légumes journalière par les soupes et potages de saison?

De 13h30 à 17h30

inscriptions:
jeanyves.buron@entraide.be

Pierreuse
Pierreuse, 1
4000 Liège

Gratuit

Balade verte et alternative de Liège

8 km de visite d'alternatives écologiques et solidaires dans un cadre bucolique, champêtre, offrant des vues de Liège inédites, à la découverte de quartiers méconnus pour aller à la rencontre du Val'heureux (monnaie citoyenne), de petits commerces (Les Petits Producteurs), d'habitats communautaires (Les Zurbains), de la Ferme de la Vache, de potagers collectifs, d'innovations culturelles et créatives, d'éco-pâturage, de friches à réutiliser. Focus sur les initiatives en transition, l'alimentation et la résilience. Début en ville, suite dans le Liège vert.

De 16h15 à 18h15

inscriptions:
<https://forms.gle/pee6quy2Un95vqdK9>

Local ZT1
Gembloux Agro-Bio Tech
Passage des Déportés, 2
5030 Gembloux

Gratuit

Master Class : Permaculture et agroécologie

De plus en plus d'acteur·rices s'engagent à cultiver notre alimentation en prêtant une attention particulière aux sols et à la biodiversité sur et autour de leurs terrains. De nombreuses initiatives et modèles sont donc possibles et deux acteurs de terrain sont prêts à nous en parler : Olivier Gruié et Noémie Calais, experts en permaculture et agroécologie, viendront présenter leurs démarches.

De 14h30 à 15h30
ou de 16h à 17h

inscriptions:
<https://www.eventbrite.be/e/bil-lets-mission-bestioles-547697827947>

Chiroux
Place des Carmes 8
4000 Liège

Gratuit

Jeu coopératif : Mission Bestioles

Canopea vous invite à découvrir la biodiversité au jardin par un chouette jeu coopératif, à faire en famille ! Vous venez d'acheter une maison dont le jardin est en mauvais état : il n'y a plus ni oiseaux, ni vers de terre, ni insectes, la terre est tassée et pleine de pesticides...

Votre mission : améliorer ce jardin, y faire revenir la nature et la vie. Vous construisez des aménagements favorables à la nature, et des bestioles aux pouvoirs surprenants vous aideront à résoudre les problèmes.

De 15h à 17h30

inscriptions :
vennes.fetinne@gmail.com

Quartier Venne Féttinne
En face de l'Église St Vincent,
avenue Mahiels
4020 Liège

Gratuit

Découverte des délices du quartier Venne Féttinne

Le Comité de Quartier vous invite à découvrir les saveurs salées et sucrées dans un quartier où il fait bon vivre. La balade de 3km parsemée de plusieurs points d'arrêts vous permettra de déguster le savoir-faire des artisans du quartier : le pain de Sam, le boudin de Gaspar, la fromagerie des Venne et sa petite cave, et aussi le clos du Gourmet de Linda Foret , élue troisième fromagère de Belgique, sans oublier la crème glacée de Gabilou.

Nous terminerons par le verre de l'amitié à la petite épicerie. Cette balade surprenante sera illustrée de manière épicurienne par les habitants et les commerçants du quartier.

De 16h à 19h

inscriptions :
<https://forms.gle/pee6quy2Un95vqdK9>

Campus Sart-Tilman
Lieu à déterminer
4000 Liège

Gratuit

Master Class : Impacts socio-économiques de l'agriculture urbaine

Organisée en deux parties, cette master class commence avec la pièce Nourrir l'Humanité – Acte II de la compagnie ADOC compagnie. Cette pièce aborde la nécessité de changement de modèle agricole tout en présentant le quotidien des agriculteur-rices pour une réelle prise de conscience collective. La deuxième partie de la master class est assurée par Damien Deville, géo-anthropologue qui, en parallèle de ses recherches, déploie l'écologie relationnelle en société à travers un archipel d'associations, d'acteur-rices, d'artistes et de penseur-euses en France et en Afrique de l'Ouest.

De 17h à 18h30

Pot'Ingé
entrée Sud B52
Sart-Tilman: Quartier Polytech 1,
All. de la Découverte 9, 4000 Liège

Gratuit

Atelier afterwork de semis au Pot'Ingé

Rejoignez-nous pour un atelier de plantation de semis relaxant et éducatif ! Nous vous offrons une excellente occasion de découvrir comment vous pouvez contribuer à la durabilité de l'environnement tout en apprenant à faire pousser vos propres plants dans cette activité amusante et interactive. C'est une excellente façon de se détendre après une longue journée de travail tout en apprenant de nouvelles compétences et en vous connectant avec d'autres passionnés de l'environnement.

De 20h à 23h

Réservations:

<https://www.grignoux.be/fr/>

Cinéma Sauvenière
Place Xavier Neujean 14
4000 Liège

8€

À partir de 19h30

Réservations

a.falla@uliege.be

Boltchoz
Place Saint-Michel 80
4000 Liège

Gratuit

Ciné-débat « Nos soleils »

Les Grignoux, Canopea et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise co-organisent une projection spéciale du film «Nos soleils» de la réalisatrice Carla Simón.

Depuis des générations, les Solé passent leurs étés à cueillir des pêches dans leur exploitation à Alcarràs, un petit village de Catalogne. Mais la récolte de cette année pourrait bien être la dernière car ils sont menacés d'expulsion. Le propriétaire du terrain a de nouveaux projets: couper les pêchers et installer des panneaux solaires. Confrontée à un avenir incertain, la grande famille, habituellement si unie, se déchire et risque de perdre tout ce qui faisait sa force...

La projection du film sera suivie d'un débat en compagnie du fruiticulteur visétois Pierre-Marie Laduron.

Avant cette projection un «repas catalan» vous sera proposé à la brasserie Sauvenière à partir de 18h30 (sans réservation)

Rêvons Liège 2023 : assemblée alimentation

Une soirée de réflexion citoyenne dans le cadre du projet «Rêvons Liège 2023» porté par ULiège (Liège Créative et le Greenoffice) et le théâtre de Liège en association avec la Ville de Liège et le GRE.

De 9h à 13h

Réservation obligatoire
info@philosophiedecuisine.be

Philosophie de Cuisine
Rue Montmagny, 28
4140 Sprimont

25 €

Formation de cuisinier de collectivité

C'est Philippe Renard, ancien chef étoilé, cuisinier de collectivité et auteur de livres de cuisine qui vous propose cette formation pratique de cuisinier de collectivité durable. Un syllabus de recettes vous sera proposé

De 10h à 11h

Réservations:
<https://forms.gle/muZbRwSt47AD4id16>

Ecole Bonne Nouvelle
Rue Bonne Nouvelle 7B-16
4000 Liège

Gratuit

Découverte du projet potage-collation[©]

Actuellement 4500 enfants en région liégeoise reçoivent du potage à base de légumes bio et locaux à la place de leur collation deux fois par semaine grâce au projet mis en place par le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD). L'équipe du CDCD vous accueille au sein de l'école Bonne Nouvelle pour une séance d'information autour de ce projet de potage-collation[©] et vous invite à une dégustation ! En partenariat avec la CATL.

De 11h45 à 14h45

Réservation sur
<https://forms.office.com/e/QwL8mRmi1h>

HEPL - Campus 2000
Avenue Montesquieu 6
(entrée par la rue de la Meuse)
4101 Jemeppe-sur-Meuse

Gratuit

Ciné-débat : la résilience alimentaire

Manger est une nécessité, c'est évident. Dans un monde en mutation, nul ne doit ignorer l'importance d'une alimentation responsable : saine, locale, de saison. Nous avons été frappés par diverses crises lors des trois dernières années : Covid 19, inondations, sécheresse, crise de l'énergie... Une précarisation toujours plus grande de la population est visible en Belgique. Augmentation du sans-abrisme, succès grandissant de la seconde main ou d'initiatives telles que les paniers solidaires distribués à la HEPL, diminution de 20 % de la consommation d'énergie, suppression des dépenses superflues... Les signes sont nombreux. Dans ce contexte économiquement compliqué pour la population, bien manger est-il devenu une gageure ? Même dans la classe moyenne, qui peut encore se permettre de dépenser sans compter ? Le futur ne s'annonce pas plus rose... Alors, comment se diriger vers une meilleure résilience alimentaire ?

13
avril

14
avril

15
avril

16
avril

17
avril

18
avril

19
avril

**20
avril**

21
avril

22
avril

23
avril

De 12h à 18h

entrée libre

Marché Court Circuit
Place Cathédrale
4000 Liège

Gratuit

Marché Court Circuit spécial Nourrir Liège

Venez rencontrer des producteur-trices et des initiatives de la transition alimentaire sur la Place Cathédrale !

La Ville de Liège vient de lancer sa nouvelle saison du marché des producteurs locaux (50km) et durant le festival, c'est en musique et avec de nombreuses dégustations et quelques surprises que nous vous y accueillerons.

De beaux échanges en perspective !

De 16h à 18h

inscriptions:
<https://forms.gle/pee-6qy2Un95vqdK9>

Restos ULiège (Bât B62)
Allée du Six Aout 16
4000 Liège

Gratuit

Finale du concours «Boulets durables»

Le 20 avril aura lieu la finale du concours «Boulets durables» (candidatures pour le 20 mars, préselection le 31 mars à 16h) dont le but est d'imaginer une recette d'un boulet à la liégeoise durable en se concentrant uniquement sur le boulet et la sauce. Le concours s'adresse exclusivement aux membres de la communauté ULiège (étudiants et membres du personnel). Les participants seront évalués sur 3 critères de durabilité (santé, environnement, économie locale) et 1 critère de faisabilité technique.

De 16h à 18h30

inscriptions:
aquiloneinfo@gmail.com

L'Aquilone ASBL
Boulevard Saucy 25
4020 Liège

6€

À la découverte des légumes oubliés

L'Aquilone asbl et Infor Famille Éducation permanente Liège vous proposent un atelier cuisine à la découverte des légumes oubliés, de l'univers gourmand de ces légumes d'un autre temps qui ne demandent qu'à surprendre vos papilles ! C'est en préambule de la projection « Il était une fois la nourriture industrielle » que nous allons découvrir ensemble tous ces aliments oubliés, victimes de l'industrialisation et de la standardisation. Nous aurons l'occasion d'apprendre à les utiliser pour nous préparer des petits plats simples et gouteux mais aussi d'échanger ensemble autour de nos habitudes alimentaires... Petite dégustation à la fin de l'atelier.

De 16h30 à 18h30

Entrée libre

Lycée Saint-Jacques Liège
Rue Darchis 41,
4000 Liège

Gratuit

Apéro-partage : interviews de producteurs locaux

Des élèves de 2^e du lycée Saint-Jacques partageront avec vous, autour d'un apéritif dégustation de produits-locaux, leurs rencontres/interviews auprès de producteurs locaux, réalisées dans leur cours d'EDM. L'objectif est de sensibiliser les citoyens aux problématiques qui traversent notre monde agricole actuel et de mettre en lumière comment nous consommateurs, nous pouvons agir, le soutenir en changeant nos habitudes de consommation.

De 17h à 21h

Place Cathédrale
4000 Liège

Gratuit

Apéro du Val'heureux

Apéro du Val'heureux (comme tous les 3^e jeudis du mois) dans le cadre du marché circuit-court, Place Cathédrale. Venez boire un verre, grignoter de bonnes choses et discuter de transition alimentaire, de monnaie locale, d'initiatives citoyennes, de résilience ou simplement profiter du printemps avec l'équipe du Val'heureux !

De 18h à 20h30

Réservation souhaitée

04 275 49 75

ou info@prehisto.museum

Préhistomuseum
128, Rue de la grotte
4400 Flémalle

10€

L'alimentation a évolué. Et vous ?

Le Préhistomuseum profite de sa nouvelle exposition « La Terre en héritage : du Néolithique à nous » pour vous ouvrir ses portes. Nous vous proposons une soirée thématique sur l'évolution de l'alimentation depuis le Néolithique qui débute par une conférence sur la naissance des supermarchés par notre spécialiste historien de la gastronomie, Pierre Leclercq. Cette soirée sera accompagnée d'un apéro en association avec la coopérative Oufitcoop et la Ferme Godelaine. Cette conférence se clôture par une proposition des alternatives aux supermarchés avec des acteurs locaux de la province de Liège.

Une visite guidée de l'exposition sera ensuite proposée sous l'angle de l'évolution de l'alimentation.

De 20h à 22h

sans réservation

Ruche des Bayards
Rue des Bayards 67
4000 Liège

Gratuit



Liège Airport : Nez en l'air ou pieds sur terre ?

Les terres de Hesbaye sont parmi les plus fertiles du monde. Elles ont fait la richesse de la principauté de Liège au Moyen-Age, mais on retrouve des traces d'activités agricoles dans cette région dès le néolithique. Aujourd'hui, de vastes surfaces de ces mêmes terres sont mobilisées pour le développement de l'aéroport de Liège. Ce n'est plus leur qualité propre qui est recherchée, ni encore moins l'histoire et les communautés de vie qui s'y sont tissées, mais bien une localisation idéale pour favoriser la circulation de flux internationaux de marchandises... y compris agricoles. À partir de l'écoute de l'épisode « Pied à terre » de la série-documentaire radiophonique « l'aérofaune », nous discuterons des conséquences et de la pertinence de ce choix de développement à l'aune des enjeux actuels en matière de souveraineté alimentaire, de relations entre ville et campagne, et plus largement de relocalisation des rapports de production et de consommation.

Programme :

- 20h – 21h : diffusion de l'épisode « Pied à terre » de la série-documentaire « l'aérofaune ».
- 21h – 21h30 : discussion de l'épisode par François Schreuer (UrbAgora) et Cédric Leterme (GRESEA) en présence des réalisateurs (à confirmer).
- 21h30 – 22h : échanges avec le public.

De 20h à 22h30

inscriptions:

[educationpermanente.liege](mailto:educationpermanente.liege@inforfamille.be)

[@inforfamille.be](mailto:educationpermanente.liege@inforfamille.be)

ou 042224586

L' Aquilone
Boulevard Saucy, 25
4020 Liège

Gratuit

Il était une fois la nourriture industrielle...

Aujourd'hui, ce sont les machines qui nous nourrissent. D'énormes engins agricoles règnent sur les champs, commandés à distance, épuisant l'énergie et les sols disponibles. Comment en est-on arrivé là ? Peut-on encore changer de modèle ?

Nous interrogerons la mécanisation folle de la production alimentaire à travers plusieurs films d'époque, rarement montrés (1920-1970). Avec l'aimable concours de la Cinémathèque Royale de Belgique (Cinematek). Une initiative d'Infor Famille Education Permanente en partenariat avec L'Aquilone.

De 9h30 à 15h30

Espace polyvalent
Place des carmes 8, Liège, 4000

Gratuit
Infos & réservations:
letizia@scibelgium.be
+32 2 649 07 38
[https://forms.gle/
BGzfkSyyDjINV1v5w7](https://forms.gle/BGzfkSyyDjINV1v5w7)

URBO, ville en transition

La planète est saturée ; les ressources sont épuisées. Le modèle de production et de consommation dans lequel nous vivons n'est plus viable.

Urbo est un jeu de rôle durant lequel les participant·es devront réinventer leur ville. Comment construire une ville en transition ? Quelles initiatives auraient du sens ? Sont-elles accessibles à toutes et à tous ? Qu'est-ce qu'on gagne à changer de modèle de développement ?

Plongez dans le monde de Rob Hopkins, un des initiateurs du mouvement, pour toucher du bout des doigts la transition.

De 9h à 16h

inscriptions:
info@labourrache.org

terrain de La Bourrache
Rue de Looz
4432 Xhendremael

Gratuit

Chantier Collectif Maraîcher

L'équipe maraîchère de La Bourrache vous invite à l'aider dans leur champ de légumes. Au programme : plantations, paillage, semis, etc, et /ou autres activités en fonction des besoins. Venez avec votre pique-nique, qui sera accompagné d'une bonne soupe chaude des légumes du champ !

Une activité soutenue par les Brigades d'Actions Paysannes.

De 9h à 12h

inscriptions:
[via notre site internet](#)

Education environnement
Crié de Liège
rue Fusch 3
4000 Liège

Gratuit

Ma cuisine prend vie!

Graines germées, soda de gingembre, citron confit... Préparez-les ensemble et apprenez les bienfaits de l'alimentation vivante. Au cours de cet atelier, nous découvrirons comment les consommer dans nos menus quotidiens. De quoi surprendre nos papilles !

De 9h30 à 12h30

Inscription gratuite mais obligatoire
(nombre de places limité) via ce lien:
<https://forms.gle/1oVW93APVB5bcxyLi8>

Bâtiment Charlemagne
Place de la République Française, 1
6ème étage
4000 Liège

Gratuit

Alimentation, santé et société, des outils et ressources pour faire du lien

Le Centre Liégeois de Promotion de la Santé a le plaisir de vous inviter à une présentation d'outils pédagogiques et de ressources sur la thématique de l'alimentation par Cultures&Santé ASBL pour :

- Aborder les dimensions culturelles de l'alimentation
- Questionner les représentations
- Contextualiser l'alimentation au sein de notre société
- Réfléchir à notre consommation alimentaire
- Échanger entre professionnel·les

Cette matinée est destinée à tout.e.s professionnel.le.s relais de l'Arrondissement de Liège travaillant avec un public d'adultes et jeunes adultes dans les secteurs de la jeunesse, du social, de la santé, de l'éducation...

13
avril

14
avril

15
avril

16
avril

17
avril

18
avril

19
avril

20
avril

**21
avril**

22
avril

23
avril

De 10h30 à 12h30

Inscriptions:

<https://forms.office.com/e/N11625GVjf>

Grand Amphi, Campus 2000
Avenue Montesquieu, 6
4101 Jemeppe (Seraing)

Gratuit

Master Class : «Le climat et moi»

Les Shifters (<https://www.linkedin.com/company/les-shifters/>) Belgium proposent une conférence intitulée “Le Climat et moi” destinée au grand public et centrée sur les problématiques climatiques. L’objectif de cette conférence est de donner des ordres de grandeur et des leviers d’action pour diminuer notre empreinte carbone dans le quotidien, en fonction de nos propres contraintes. Les 4 grands thèmes évoqués sont: l’alimentation, la consommation, la mobilité et le logement. L’objectif est de permettre aux participant·es de connaître et de hiérarchiser des actions individuelles atteignables selon les réalités de chacune.

De 13h à 15h

Réservation des participations
et menus :

<https://forms.gle/dTYhXtEifLni9v7k9>

Le Babibar
Rue Surllet 30
4020 Liège

1 €

Ciné-débat : «La part des autres»

Dans le cadre de nos « Vendredi – Plateau-débat », le Babibar vous accueille le 21 avril 2023 pour un nouveau ciné-débat. Nous vous proposons de découvrir le documentaire « La part des autres », de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage. (80 min) «Un film écrit et réalisé dans le cadre du projet « Accessible ». Il pose un regard sur l’appauvrissement tant des producteurs que des consommateurs et interroge les conditions d’un accès digne pour tous à une alimentation de qualité et durable. » Accueil à partir de 12h pour prendre le repas ensemble.

Petite restauration sur place à petit prix, pique-nique admis.
Projection à 13h, suivie d’un débat animé par Nathalie, de l’asbl Écoscénique, jusqu’à environ 15h.

La garde de vos enfants ne doit pas être un frein : ils sont les bienvenus, l’espace du Babibar est aménagé dans ce sens. La luminosité et le volume seront adaptés à leur présence. En collaboration avec Écoscénique et L’écran des possibles.

De 14h à 16h

Esplanade devant les Restos
ULiège (Bât B62)
Allée du Six Aout 16
4000 Liège

Gratuit

Goûter Fairtrade

Envie d’en apprendre plus sur le commerce équitable, ses enjeux et défis tout en dégustant un petit goûter Fairtrade ? Rejoins le Green Office le 21 avril devant les restos ULiège (bâtiment B62) !

De 15h à 18h30

bureau greisch
allée des Noisetiers, 25
4031 Angleur

Gratuit

À la découverte des producteurs locaux

Découverte des maraîchers locaux et de leurs produits au personnel du bureau Greisch, avec dégustations et ateliers cuisine. Mise en avant de l'action «paniers locaux» organisée en interne; avec des témoignages d'utilisateurs. Activité réservée au personnel et aux entreprises du parc scientifique du Sart Tilman.

De 17h à 20h

Réservations :
giacomettichiaro@possibles.org
ou au 04 232 02 92

Le Monde des Possibles
Potiérue 10 (1er étage)
4000 Liège

Gratuit

Atelier de cuisine participatif

Rendez-vous visite à l'association Le Monde des Possibles pour participer à l'atelier de cuisine participatif et découvrir des bonnes recettes multiculturelles. Concrètement, il y aura des sous-groupes, dans chaque sous-groupe une personne présentera une recette de son pays d'origine et révélera au reste du groupe les techniques et astuces de préparation de la recette. La soirée se terminera en beauté avec une dégustation de toutes les préparations ! Les participant.e.s pourront repartir à la maison avec plein de bonnes recettes multiculturelles à répliquer chez soi.

De 18h30 à 22h

Barricade
Rue Pierreuse 15
4000 Liège

Gratuit

Echange sur l' auto-cueillette (vademecum et BD)

Discussion autour de la bande dessinée réalisée par des liégeois «le champ des Possibles» et des systèmes CSA (Agriculture Soutenue par la Communauté) avec la présentation du Vademecum édité par la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise sur les CSA.

13
avril

14
avril

15
avril

16
avril

17
avril

18
avril

19
avril

20
avril

**21
avril**

22
avril

23
avril

De 17h30 à 21h30

Places limitées – Inscriptions
obligatoires via l'adresse
https://lstu.fr/soiree_jeu_villes_terrestres

Dans la nouvelle ruche
associative des Bayards
Rue des Bayards 67
4000 Liège

Prix libre

Soirée jeux & projections – «Villes Terrestres»

urbAgora, en partenariat avec le Centre Vidéo de Bruxelles, vous invite à une soirée jeu, projections & repas dédiée au projet européen Villes Terrestres, pour imaginer la ville écologique du futur.

Villes Terrestres est un projet européen de formation à l'urbanisme écologique visant à accompagner les technicien·nes, élu·es, urbanistes, dirigeant·es associatif·ves et militant·es déjà engagé·es dans ce chantier d'une ampleur inédite. Il rassemble des structures basées à Barcelone, Bologne, Marseille et Liège.

Au programme :

— Présentation du projet Villes Terrestres, du principe de descente énergétique et des 5 piliers à travers desquels il se décline

— Projection de 2 moyen-métrages réalisés par l'atelier Extérieur Jour, un collectif permanent de création documentaire pour jeunes créé par le CVB.

· Ville aux Champs (2022) - La région Bruxelloise peut-elle produire suffisamment à manger pour ses habitants ? Si de nombreuses initiatives d'agriculture urbaine produisent dans ce sens, d'autres souhaitent faire plutôt voir évoluer le métier d'agriculteur.

· Second Source (2022) - Partons à la découverte de l'économie circulaire en rencontrant 3 spécialistes qui nous expliquent les avantages et les limites des nouveaux projets de revalorisation des déchets. Sont-ils suffisants pour inverser la tendance d'une production massive ?

— Soirée de découverte du jeu Villes Terrestres, avec repas à prix libre : venez découvrir le jeu de plateau inédit issu du concept Villes Terrestres !

Penchons-nous sur les enjeux de mutation urbaine liés à l'alimentation et à la biodiversité, sous la forme d'un atelier ludique et original. Nos villes sont à l'épicentre de la crise écologique. Elles doivent entamer une mue, mais les marges d'action dans le présent semblent souvent limitées. Par où commencer ? Comment prioriser les chantiers ? Comment rendre nos territoires moins dépendants à l'énergie ? Comment partager nos savoirs et nos pratiques ?»

De 10h15 à 13h00

Réservation :
amandine.lejeune@autreterre.org

Départ Grétry



Balade à vélo

Cette balade proposée par Autre Terre sur la thématique « un aménagement du territoire qui nourrit », part à la rencontre de notre « Hub logistique » alternatif de Droixhe et du Champ des Possibles de Jupille pour discuter accès à la terre.

De 9h30 à 12h30

Réservation obligatoire :
0474/64 47 45

Ferme de la Vache
rue Pierreuse 113
4000 Liège

10€

Atelier cuisine : les boissons végétales

Délicieuses et sources de nombreux bienfaits, les boissons végétales peuvent se substituer au lait de vache pour le plus grand bonheur de nos papilles et de notre santé ! Les boissons végétales sont réalisées à partir d'un mélange de céréales ou de fruits secs broyés et d'eau en apportant fibres, bonnes graisses, minéraux et vitamines à notre organisme. Recettes, astuces et dégustations.

De 10h à 18h

Réservations:
gil.laurent.bxl@gmail.com
0032497276617

Ferme de Tolumont
Tolumont, 1
4160 Anthisnes

Gratuit

Découverte du projet de Ferme Post-industrielle

Visite de la Ferme et explication du Projet pilote de Ferme Post-industrielle à la Ferme de Tolumont à Anthisnes. Au programme: Repiquage de plan/Préparations au Potager - Construction d'un foyer de «Rocket Stove». La ferme est isolée au milieu des bois et est un cadre magnifique à découvrir. Auberge espagnole pour le repas du midi (13h). (www.biodrome.org)

De 13h à 17h

Inscriptions:
<https://www.facebook.com/events/1582983772201339>

Jardin de la Patchamama
Trou bottin
4577 Outrelouxhe

Prix libre

Visite du Jardin de la Patchamama

Découverte du Jardin en permaculture de la Patchamama. Ce potager participatif et centre de formation au maraîchage biologique est un lieu de production d'une alimentation saine et locale pour les adhérents et permet à tous les participants de coopérer et de s'approprier des techniques de production alimentaire respectueuse de l'environnement.

De 14h à 17h

Inscription obligatoire:

[https://forms.gle/
Co3gXNChor91P4WP6](https://forms.gle/Co3gXNChor91P4WP6)

Collège Saint-Barthélemy
Rue Hors-Château 31 4000 Liège
(Parking intérieur)

Gratuit

Forum citoyen : notre futur alimentaire

« Venez nourrir le travail du CPA (Conseil de Politique Alimentaire) »

Envie de contribuer à la résilience alimentaire de votre territoire, d'échanger entre citoyens, professionnels, associations, militants, simples mangeurs sur diverses thématiques identifiées comme prioritaires pour transformer en profondeur notre système alimentaire ? Rejoignez-nous lors d'un forum ouvert le samedi 22 avril après-midi. Venez partager vos points de vue, vos expériences, vos vécus, vos pratiques, votre vision. Participez concrètement au lancement du travail du Conseil de Politique Alimentaire ! Toute force vive est la bienvenue ! Évènement coorganisé par le Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole, Entraide et Fraternité et la Ceinture Aliment-Terre liégeoise (CATL).

De 17h à 18h30

Réservez votre place en écrivant à
info@valheureux.be

Collège Saint-Barthélemy
Rue Hors-Château 31 4000 Liège
(Parking intérieur)

Gratuit

Foire conviviale du Val'heureux

Dans la foulée du Forum citoyen, l'asbl Le Val'heureux (réseau de la monnaie locale de la région liégeoise) invite ses partenaires (et tous les commerçants, artisans et producteurs intéressés par rejoindre le réseau) à un apéro de mise en relation interprofessionnelle entre acteurs de l'économie locale, des circuits courts, de la transition et de l'économie sociale et solidaire. Un speed-dating, une foire, une bourse, un salon ? Tout cela, mais surtout, un moment d'échanges entre entrepreneurs du réseau pour apprendre à se connaître, établir et consolider les liens économiques du territoire, les circuits-courts autour de la chaîne alimentaire et des autres services. Une brève présentation précédera une animation pour faciliter les rencontres et les échanges. Convivialité garantie !

De 14h à 16h

inscription sur
reservation@bibliothequechiroux.be

Bibliothèque Chiroux
Espace Rencontres
Place des Carmes 8
4000 Liège

Conférence-dégustation par Françoise Gabriel

Venez écouter et rencontrer Françoise Gabriel, autrice de «Nos plantes sauvages : comment les récolter, les cuisiner, les utiliser en remèdes» (Racine) à l'Espace Rencontres de la Bibliothèque Chiroux.

Sous forme de conférence-dégustation, Françoise Gabriel propose des recettes anciennes et familiales ou inédites, avec des variantes sans gluten, lactose, sucre ou œufs pour les personnes allergiques. Et si je pouvais préparer moi-même mes remèdes d'herboristerie ? Dans ce guide pratique, l'herboristerie nous est expliquée comme une recette de cuisine, facile à réaliser soi-même. L'auteure nous permet de constituer une pharmacie de base accessible à tous (source : Babelio).

De 18h30 à 20h30

Inscription obligatoire:
<https://forms.gle/6n7AHWCdSZp9n3r56>

Collège Saint-Barthélemy
Rue Hors-Château 31 4000 Liège
(Parking intérieur)

Gratuit

Confestacle : l'écologie quand il est trop tard !

«L'écologie quand il est trop tard», par Guillaume Lohest, Matthieu Peltier et la création musicale d'Olivier Terwagne. Une conférence spectacle percutante, un point de vue décalé sur les enjeux climatiques. Trois amis font le point sur l'état du dérèglement climatique avec lucidité et humour.

Evènement coorganisé par la Ceinture Aliment-Terre liégeoise et Entraide & Fraternité

De 9h30 à 12h

Inscription obligatoire:
[0474/64 474 56](tel:04746447456)

Club des pensionnés
de Sainte-Walburge
Boulevard du Douzième de Ligne 2
4000 Liège

3€

Balade : les plantes sauvages comestibles

Belles, sauvages et plus... A la rencontre des plantes sauvages comestibles ou non, pour le plaisir des yeux et plus si affinités ! Beaucoup de sauvageonnes sont en effet d'excellents aliments, certaines ont été des légumes jadis cultivés puis abandonnés, d'autres sont méconnues, d'autres encore simplement méprisées. Au goût de l'étrange, elles allient pourtant souvent une saveur exquise ! La nature est généreuse et sait le rester si on la respecte !!!

Bonnes chaussures de marche conseillées si vous voulez profiter au maximum des charmantes balades aux légers dénivelés. La balade se termine par une dégustation relative au thème du jour.

De 13h à 18h30

Inscription obligatoire:
[0474/64 474 56](tel:04746447456)

Le Havre
Parc de la Paix
4000 Liège

5€

La magie du monde fongique

Laissez les champignons vous montrer de quoi ils sont capables !

Notre formation abordera de manière ludique différents aspects du monde souvent méconnu des champignons : le fait qu'ils forment un règne à part distinct des plantes et des animaux, leurs rôles multiples dans la nature et leurs diversités. Ils sont une source probablement intarissable de possibilités d'inspiration et d'innovation dans des domaines variés tels que la médecine, l'art, la construction, la dépollution des sols et la gastronomie.

Grâce à notre atelier pédagogique, vous apprendrez à cultiver des champignons au sein d'un jardin, en valorisant des zones moins propices aux cultures des fruits et légumes. Nous enseignerons des buches prélevées sur le site et créeront des lits de culture de champignons avec le broyat de leurs branches. Nous réaliserons également une expérimentation sur les ponts mycorhiziens avec du mycélium de morilles afin de favoriser les symbioses entre nos arbres fruitiers et nos vieux arbres forestiers.

Immergeons-nous dans la résilience au sein d'une forêt-jardin pour avoir des champignons et des fruits plus sucrés, et des arbres plus productifs et en meilleure santé!

L'atelier se terminera par une dégustation de champignons.





Les-champs-des-possibles



avec le soutien de



SPONSORS



PARTENAIRES



Couverture
Charlotte Blay
instagram.com/charlotte.blay

Mise en page
Taste & Visual
instagram.com/tasteandvisual