

LUNDI 21 juin	MARDI 22 juin	MERCREDI 23 juin
<p>10h00 Départ en bus depuis la Gare de Liège</p> <p>A partir de 10h Mise en bouche Accueil et activité d'immersion ludique</p> <p>12h00 Auberge espagnole Buffet composé de mets variés et inspirés... apportés par tous les participants</p> <p>14h00 - 18h15 Faites chauffer la marmite !</p> <p>. Conférences avec Daniel Cauchy, formateur spécialisé en approche écosystémique, et Pierre Ozer, Université de Liège, Dpt Sciences et Gestion de l'Environnement : entrée en matière pour comprendre les enjeux globaux de l'alimentation.</p> <p>. suivies de Deux Ateliers (au choix parmi six) pour s'informer et débattre autour d'enjeux de l'alimentation, avec chaque fois deux personnes ressources d'horizons différents (santé, agriculture, industrie, relations N/S, environnement, pub ...):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Au nom de la santé... - Pas touch' à mon alimentation ! - La pub presse le citron ? - Enjeux globaux et locaux : la filière lait en questions - La mondialisation dans notre assiette - La viande en question... <p>18h30 Goûtons voir Repas inspiré du Sud concocté par Anne-Laurence, Laurence, Florence et Rachida</p> <p>20h Spectacle "A Table !" Un spectacle interactif qui questionne notre manière de consommer et le contenu de notre assiette... Par Alternative Théâtre</p>	<p>8h Petit déj' Préparé par le domaine des Fawes, un petit déjeuner local !</p> <p>9h à 12h30 Brassons les pratiques Au cours d'ateliers d'échanges, des animateurs, enseignants, formateurs, éducateurs... présentent un projet pédagogique en lien avec l'alimentation : <i>un projet de cantine durable, un outil sur la sécurité alimentaire, une animation interculturelle, un potager de quartier, une campagne sur le gaspillage alimentaire, une formation santé-environnement, un réseau d'agriculture paysanne, un atelier consom'acteur...</i></p> <p>12h30 Goûtons voir Testons la cantine "La Caravane", cuisine itinérante de David Lebouille</p> <p>14h00 - 18h15 Au choix :</p> <p>* Les mains à la pâte Des ateliers culinaires avec des approches différentes... Des idées de plats variés abordant les plantes sauvages, l'alimentation durable, les produits locaux et de saison, le bio, le végétarien, etc...</p> <p>* Les pieds dans le plat Des visites et rencontres de producteurs du terroir et acteurs associatifs du "pays de Herve"</p> <p>18h30 Goûtons voir Au menu, les préparations des ateliers culinaires de l'après-midi</p> <p>20h La Nuit des documentaires Des films et documentaires à voir ou revoir, à utiliser dans nos pratiques d'animateurs, formateurs, enseignants...</p>	<p>8h Petit déj' Préparé par le domaine des Fawes, un petit déjeuner local !</p> <p>9h à 12h30 Brassons les pratiques</p> <p>12h30 Goûtons voir Recettes anti-gaspi et saveurs du terroir...</p> <p>14h00 - 15h30 Cerise sur le gâteau</p> <p>Des personnes ressources croisent leurs regards sur ces Rencontres et alimentent la réflexion pédagogique : <i>comment l'alimentation insuffle à nos pratiques éducatives une approche résolument systémique ? Comment l'alimentation, miroir de nos sociétés, peut-elle aussi devenir un levier de transformation ? En quoi en tant qu'éducateurs sommes-nous acteurs de changement, ou non ? Comment traduire ces réflexions dans nos pratiques ? ...</i></p> <p>16h00 Départ vers la Gare de Liège !</p> <p style="text-align: center;">FIN!</p>

Sans oublier : un "coin outils", une nature resplendissante, un bar "local", des récoltes et semilles d'ingrédients et recettes, ...