

SUR TOUTE L'EUROMÉTROPOLE

9 AU  
18 JUIN  
2023

2<sup>e</sup> édition

LES  
RENDEZ-VOUS  
DE  
L'ALIMENTATION

Bien manger  
sans se ruiner !

# LES RENDEZ-VOUS DE L'ALIMENTATION

**ÉDITO** Depuis plusieurs années, notre rapport à l'alimentation est en constante évolution. En 2020, la pandémie de la Covid 19 a mis en exergue l'intérêt et l'urgence d'agir en faveur des circuits locaux, de notre souveraineté alimentaire tout comme d'une alimentation plus saine. L'épisode de sécheresse débuté l'été dernier vient conforter cette nécessité de transformer le modèle agricole afin de préserver nos sols et la ressource en eau.

Depuis plusieurs mois, c'est la hausse des prix alimentaires qui oblige chacun, chacune à repenser ses habitudes de consommation pour disposer d'une nourriture saine malgré des budgets contraints. Pour accompagner ces nouveaux modes de consommation, nous vous proposons de nous rejoindre lors de cette 2<sup>e</sup> édition des Rendez-vous de l'alimentation.

Au menu, plus d'une trentaine d'animations gratuites ou à prix libre à Strasbourg et aux quatre coins de l'Eurométropole ! Cuisiner soi-même des recettes simples, cultiver son potager, s'approvisionner en direct auprès de nos producteurs locaux ou encore transformer ses restes pour ne rien jeter : ces dix jours dédiés à la transition alimentaire permettront à tout.es, petit.es et grand.es, de découvrir les initiatives locales, les solutions à portée de main mais aussi de réfléchir et d'échanger pour « bien manger sans se ruiner ».

Nous saluons et remercions chaleureusement l'ensemble des partenaires mobilisés qui, par le biais de cet événement, mais également tout au long de l'année, concourent à nos côtés à la mise en œuvre d'un Projet alimentaire territorial fort et ambitieux.

Entre convivialité et partage, l'alimentation a toujours été une délicieuse occasion de nous rassembler, de réunir nos idées et nos projets !



**Pia Imbs**,  
Présidente de l'Eurométropole de Strasbourg



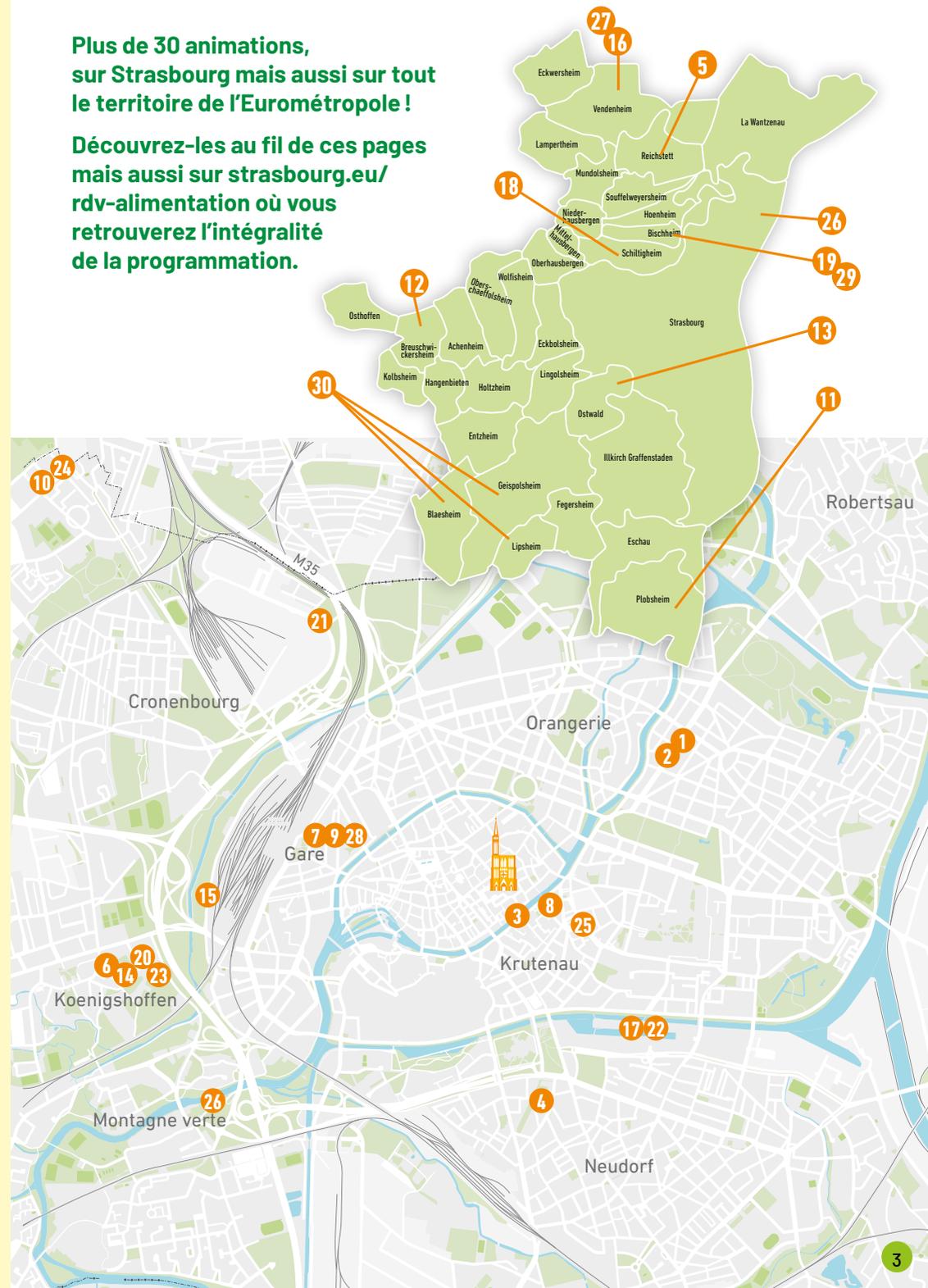
**Jeanne Barseghian**,  
Présidente déléguée de l'Eurométropole de Strasbourg et Maire de Strasbourg



**Danielle Dambach**,  
Présidente déléguée de l'Eurométropole de Strasbourg

Plus de 30 animations, sur Strasbourg mais aussi sur tout le territoire de l'Eurométropole !

Découvrez-les au fil de ces pages mais aussi sur [strasbourg.eu/rdv-alimentation](http://strasbourg.eu/rdv-alimentation) où vous retrouverez l'intégralité de la programmation.



# 10 SOLUTIONS POUR BIEN MANGER SANS SE RUINER

## Cultiver son propre potager

Saviez-vous qu'il existe des 38 jardins partagés et 4 924 jardins familiaux urbains collectifs rien que sur Strasbourg? Alors si vous avez envie de jardiner, découvrez les différents espaces de nature référencés sur le site de Strasbourg ça pousse ou renseignez-vous auprès de votre commune.

+ <https://www.strasbourgcapousse.eu/>

## Faire ses courses en circuits-courts

Points de vente à la ferme, libre cueillette, distributions de paniers, distributeurs automatiques, marchés, magasins de producteurs et magasins coopératifs, les solutions sont nombreuses pour acheter en direct. Retrouvez les 176 points d'approvisionnement présents sur tout le territoire de l'Eurométropole!

+ [strasbourg.eu/carte\\_mangeons\\_local](https://strasbourg.eu/carte_mangeons_local)

## Faire des achats groupés

Vous êtes étudiants ou vous résidez dans un quartier prioritaire de la Ville, rejoignez un des 8 groupements de VRAC (Vers un réseau d'achat en commun). Il vous sera ainsi possible d'acheter des produits de qualité à prix très compétitifs en groupant votre commande avec d'autres.

+ <https://strasbourg.vrac-asso.org/nos-groupementsdachats/>

Une autre possibilité est d'adhérer à l'une des coopératives alimentaires, ouvertes à tous.

+ <https://www.coopalmstrasbourg.com/>

+ <https://jardintempleneuf.socleo.org/>

## Cuisiner soi-même

Selon l'Institut de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), acheter un plat industriel vous coûtera 60 centimes plus cher que si vous le cuisinez! De nombreux ateliers de cuisine vous sont proposés gratuitement lors des Rendez-vous de l'alimentation, retrouvez le programme au fil des pages suivantes!



## Privilégier les produits de saison

Sur les marchés ou au supermarché, les produits de saison sont moins chers et plus nutritifs. Astuce pour les consommer toute l'année : les congeler ou les transformer (confitures, sauces, plats cuisinés...).

+ Découvrez des idées de recettes de saison sur le site de Bienvenue à la Ferme <https://www.bienvenue-la-ferme.com/inspirez-vous/recette> et sur le site des Fruits et Légumes d'Alsace <https://www.fruits-legumes-alsace.fr/recettes/>

## Consommer plus végétal

C'est bon pour notre portefeuille, pour notre propre bien-être, celui de la planète et des animaux. À l'occasion des Rendez-vous de l'alimentation, participez aux nombreuses animations qui vous permettront de (re) découvrir la famille incontournable des légumineuses et tous les bienfaits qu'elles renferment. Plus d'infos sur la programmation au fil des pages suivantes.



## Boire l'eau du robinet

100 fois moins chère que l'eau en bouteille, l'eau du robinet a tout bon! Parfaitement potable, elle contient naturellement les minéraux indispensables à notre corps!

+ Pour en savoir plus sur l'eau de Strasbourg [strasbourg.eu/depliant\\_eau\\_sante](https://strasbourg.eu/depliant_eau_sante)

## S'alimenter en restauration collective

La ville de Strasbourg subventionne à environ 73 % le coût de la pause méridienne dans les cantines scolaires, soit 9,53 € par enfant et par jour, repas et encadrement compris.

+ Contactez votre établissement scolaire pour en savoir plus. Pour les étudiants, tous les bons plans sur le site de Strasbourg aime ses étudiants <https://stras.me/bon-planrestauration-a-petits-prix>

## Réduire le gaspillage alimentaire

Près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées par an, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an (source ADEME). Astuces : acheter la juste quantité pour ses propres besoins, cuisiner les restes, donner ce que l'on ne consomme pas et acheter des produits en fin de vie chez les commerçants ou en fin de marché.

+ Toutes les adresses utiles près de chez vous sur la carte de Zéro Déchet Strasbourg <https://stras.me/carte-zero-dechet>

## Oser se tourner vers l'aide alimentaire

71 associations, épaulées par 2 500 bénévoles, œuvrent chaque jour sur l'Eurométropole pour s'assurer que chacun.e mange à sa faim.

+ Retrouver les adresses utiles dans le Soliguide <https://stras.me/soliguide>



# PROGRAMME

## AU MENU DES RENDEZ-VOUS DE L'ALIMENTATION

### DU 9 AU 17 JUIN

DE 9H À 11H ET DE 15H À 17H

#### ① Diagnostic Forme et Santé et Atelier Nutritionnel

Venez mesurer votre niveau de forme et bénéficier de recommandations personnalisées sur votre alimentation et votre hygiène de vie.

- ▶ Villa Knopf, 10 rue Schiller, 67000 Strasbourg
- info@indoor-sante.fr / 06 45 96 99 98
- indoor-sante.fr
- 📞 Gratuit Sans inscription

**Diagnostic Forme & Santé**

Le **Diagnostic Forme & Santé** est un bilan de forme individuel mené via des tests de condition physique, couplés à un questionnaire de qualité de vie.

Suite à cette action, vous bénéficiez de recommandations personnalisées et d'une vision détaillée de votre état de forme.

10 Rue Schiller, 67000 Strasbourg

**INDOOR SANTE**

www.indoor-sante.fr / info@indoor-sante.fr / 06.45.96.99.98

### 9 JUIN

DE 19H À 21H

#### ② Atelier Nutritionnel

Participez à un atelier nutrition animé par une diététicienne et recevez des recommandations détaillées sur vos habitudes alimentaires.

- ▶ Villa Knopf, 10 rue Schiller, 67000 Strasbourg
- info@indoor-sante.fr / 06 45 96 99 98
- indoor-sante.fr
- 📞 Gratuit / Sans inscription

### 9 ET 10 JUIN

DE 10H À 15H

#### ③ À la découverte des légumineuses

« Le saviez-vous? La Nouvelle Douane c'est avant tout, en plein Cœur de Strasbourg, une vingtaine de producteurs locaux qui ont fait le choix de vous offrir le meilleur de leurs fermes et de leurs exploitations.

Des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des produits laitiers, du pain, du vin, il y en a pour tous les goûts.

À l'occasion de cette 2<sup>e</sup> édition des Rendez-vous de l'Alimentation, venez les rencontrer et en savoir plus sur les légumineuses grâce une animation qui vous est proposée par Graines d'Alsace.

Samedi 10 juin, assistez de 10h à 15h à un atelier culinaire de dégustation sur la thématique des plantes sauvages et des légumineuses avec Daniel Zenner (sans inscription).

- ▶ La Nouvelle Douane  
1a rue du Vieux Marché Aux Poissons  
67000 Strasbourg  
Magasin ouvert du lundi au samedi
- info@lanouvelledouane.com / 03 88 38 51 70
- 📞 Gratuit / Inscription par mail avant le 3 juin  
10 participants maximum



### 10 JUIN



DE 10H30 À 12H

#### ④ Atelier pickles ET lactofermentation, ou comment revaloriser les restes de son frigo?

Ensemble, apprenons à lutter contre le gaspillage alimentaire! C'est avec Maëlle, à l'initiative de cette conserverie anti-gaspi, que vous apprendrez à valoriser les restes de vos légumes et de vos fruits crus, ceux que vous aviez l'habitude de jeter, et ce grâce aux méthodes de conservation au vinaigre ou de lactofermentation.

Échanges funs et ludiques en perspective dans un lieu emblématique: la chaleureuse Maison Citoyenne aux murs colorés.

- ▶ Maison citoyenne,  
2 rue du grand couronné, 67000 Strasbourg
- mmdlo.strasbourg@gmail.com
- Instagram / facebook : @mesmetsdanslesorties
- 📞 Gratuit / Inscription par mail avant le 5 juin  
8 participants maximum (âge minimum : 8 ans)



DE 11H À 18H

#### ⑤ Stands de dégustation, de rencontres et d'échanges avec les producteurs locaux du Sillon

À l'occasion de cette 2<sup>e</sup> édition des rendez-vous de l'alimentation, le Sillon - magasin de producteurs et restaurant - vous propose d'échanger avec ses producteurs de découvrir leur métier et de déguster leurs produits, tirés du panier ou encore cuisinés par leur cheffe.

- ▶ Le Sillon, Shopping Promenade  
6 boulevard des Enseignes, 67116 Reichstett
- contact@sillon.alsace / 03 67 10 38 78
- https://sillon.alsace
- 📞 Gratuit



DE 14H À 20H

#### ⑥ Découverte de la Sécurité Sociale de l'Alimentation

La Sécurité sociale de l'Alimentation, c'est quoi? Venez découvrir le concept au travers des activités proposées lors de la fête de quartier.

- ▶ Koenigshoffen  
Fête de la Saint Glinglin - foyer St Paul à Koenigshoffen
- contact@mutuelle-alimentation-alsace.fr
- https://fb.me/SSA.Alsace
- 📞 Gratuit



## 11 JUIN

13H30 À 20H

### 7 Concours de cuisine Interculturel

Dans le cadre de la semaine des Réfugiés.ées, le Pôle Alimentation Durable (Stamish, Kooglof! et Coopalim) vous propose de participer à un concours de cuisine interculturel en collaboration avec les Petites Cantines de 13h30 à 17h. La délibération du jury sera suivie d'une dégustation ouverte au public à la Grenze à partir de 17h30.

► Les Petites Cantines, 5 rue Kuhn  
67000 Strasbourg et La Grenze,  
23 rue Georges Wodli, 67000 Strasbourg

● pole.alim.durable@gmail.com  
06 16 62 30 77

📍 Prix libre / Participation au concours sur inscription (lien sur l'événement Facebook des Rendez-vous de l'alimentation). Dégustation en entrée libre  
Dans la limite des places disponibles



## 12 ET 16 JUIN

DE 12H À 13H30

### 8 Semaine Internationale du goût

L'Étage - club de jeunes propose pour cette semaine spéciale un repas mettant à l'honneur un pays ou un continent différent chaque jour de la semaine. L'occasion pour les habitants du quartier de découvrir des repas du monde et par la même occasion l'association.

► 19 Quai des bateliers, 67000 Strasbourg  
● wima.farzan@etage.fr / 07 63 79 60 07

📍 etage.fr

📍 Tarif habituel du restaurant social  
Dans la limite des places disponibles

## 13 JUIN

DE 9H30 À 13H30

### 9 Lumineuses légumineuses!

Atelier culinaire et temps d'échanges avec une diététicienne, dégustation commune

Lumineuses légumineuses! Lentilles, pois cassés, pois chiches ou encore haricots secs, les légumineuses ont longtemps été boudées et reviennent au cœur de nos assiettes. Vous ne savez pas toujours comment les préparer, ni dans quelles sortes de recettes les intégrer. On vous dira tout sur ces délicieuses petites graines bourrées de nutriments. Vous pourrez aussi cuisiner des légumineuses avec nous et participer à notre blind test culinaire!

► Maison Sport Santé & Les petites Cantines  
Les petites cantines, 5 rue Kuhn  
67000 Strasbourg

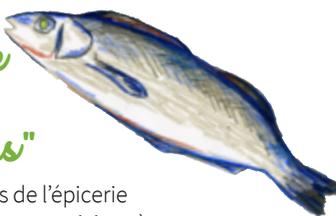
● 09 88 05 57 02  
strasbourg@lespetitescantines.org

📍 Prix libre / Inscription sur [strasbourg.lespetitescantines.org/reserver](https://strasbourg.lespetitescantines.org/reserver)  
30 participants maximum

DE 14H À 16H30

### 10 Atelier cuisine "légumineuses et petits poissons"

Profitez des portes ouvertes de l'épicerie solidaire de Cronenbourg pour participer à un atelier cuisine et aborder, proposer et tester des recettes faciles et économiques avec des légumineuses et des conserves de poissons. Houmous, dips ou rillettes, vous verrez c'est facile! Cet atelier est co-animé avec la Route de la Santé, à découvrir tout au long de l'après-midi.



► Épicerie Solidaire de Cronenbourg / Caritas  
Alsace/ 133 route de Mittelhausbergen  
67200 Strasbourg

● awestermann@federationcaritasalsace.org  
07 77 26 91 80

📍 www.caritas-alsace.org

📍 Gratuit

## 14 JUIN

DE 9H À 11H

### 11 À la découverte d'un verger

Découvrez comment gérer un verger familial, ses règles élémentaires et ses trucs et astuces pour une meilleure production.

► Société des Arboriculteurs de Plobsheim  
et Commune de Plobsheim,  
Verger école de la Niederau, rue de la  
Niederau, 67115 Plobsheim

● 06 87 23 08 59  
arboplobsheim@gmail.com

📍 Gratuit / Réservé au Conseil municipal  
des enfants de Plobsheim

DE 9H À 13H

### 12 Visite d'une exploitation de fruits et légumes et dégustation culinaire

9h-11h: Visite de l'exploitation: de la récolte à la transformation jusqu'à la vente en circuit court.

11h-13h: démonstration culinaire et dégustation des produits de saison au restaurant.

► Fruits & légumes pierre Bernhardt  
Restaurant au Lion  
Fruits & Légumes Pierre Bernhardt,  
12 rue principale, 67112 Breuschwickersheim  
et Restaurant au lion / 33 rue principale

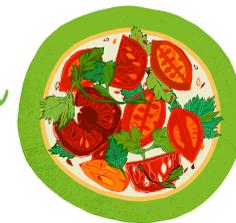
● bernhardtpierre@icloud.com  
et restaurantaulion@gmail.com  
06 75 26 91 16 (exploitation)  
et 03 88 96 64 10 (restaurant)

📍 Gratuit

DE 11H À 17H

### 13 Légumes festifs

L'association Les Jardins de la Montagne Verte propose d'aller à la découverte du jardin solidaire d'Ostwald, de partager un moment de jardinage et de dégustation autour d'une « Escalavida ».



► Les Jardins de la Montagne Verte  
Centre Médico Social d'Ostwald,  
Parc des Tanneries,  
1 rue des Bouvreuils, 67540 Ostwald

● 03 88 29 36 33

📍 jardins-montagne-verte.com

📍 Prix libre / Inscription sur [accueil@association-jmv.org](mailto:accueil@association-jmv.org)  
10 participants maximum

DE 14H À 15H30

### 14 Atelier compostage et vermicompostage

L'Eurométropole de Strasbourg et la Maison du Compost vous proposent de vous initier au compostage de proximité: recommandations et techniques pour se lancer en individuel ou en petit collectif (moins de 12 foyers).

► La Maison du Compost  
Jardin partagé Saint-Gall  
chemin du Marais Saint-Gall, 67200 Strasbourg

● lamaisondumcompost@gmail.com / 07 69 56 23 10

📍 lamaisondumcompost.fr

📍 Gratuit / Inscription sur <https://stras.me/atelier-compostage-vermicompostage>  
15 participants maximum



DE 14H À 17H

## 15 Cuisiner ensemble différemment : des légumineuses dans nos pâtisseries pour un goûter partagé



VRAC, La Cloche et Colecosol s'associent pour vous proposer, de 14h à 16h, un atelier culinaire autour des pâtisseries et des légumineuses ! De 16h à 17h, nous partagerons le tout autour d'un goûter convivial où toute personne est la bienvenue. À cette occasion, une animation vous sera proposée pour mieux comprendre les bienfaits du commerce équitable et la provenance de nos matières premières (sucre, cacao etc.).

- ▶ VRAC / La Cloche et Colecosol  
Le Wagon Souk, rue du Rempart  
67000 Strasbourg
- animation-strasbourg@vrac-asso.org  
07 66 67 95 66
- strasbourg.vrac-asso.org  
lacloche.org / colecosol.org
- 📞 Gratuit / Inscription par mail ou téléphone.  
Entrée libre pour le goûter  
15 participants maximum

DE 14H30 À 16H30

## 16 Goûter décalé en famille

Le Fédi'Centre vous invite à un atelier parents-enfants pour réaliser un goûter original à partir d'ingrédients insolites ! À déguster en fin d'atelier.

- ▶ Fédi'Centre  
Centre d'Animations Sociales de Vendenheim  
Fédi'Centre, 14 rue Jean Holweg  
67550 Vendenheim
- fedicentre@vendenheim.fr / 03 90 29 43 80
- www.vendenheim.fr
- 📞 Gratuit / Inscription jusqu'au 12 juin  
sur fedicentre@vendenheim.fr  
12 participants maximum



DE 15H À 18H ET DE 18H30 À 21H30

## 17 Fresque de l'Alimentation et Fresque Agri'Alim

La Fresque de l'Alimentation est un atelier d'intelligence collective inspiré de la pédagogie de la Fresque du Climat. Cet atelier ludique et pédagogique qui a pour objectif d'accompagner les participant.es vers une alimentation plus durable et une prise de conscience des impacts de leur alimentation (environnement, biodiversité, santé et résilience territoriale). Dans le même écosystème de fresques, en trois heures, l'atelier collaboratif de la Fresque Agri'Alim permet de comprendre la complexité des enjeux de notre modèle agricole et alimentaire et d'échanger ensemble sur les actions à mener pour y répondre. Atelier accessible à tout le monde, quel que soit son niveau de connaissances.

- ▶ Fresque de l'Alimentation  
Fresque Agri'Alim  
La Bouture, 11 Presqu'île Malraux  
67100 Strasbourg
- contact@fresquealimentation.org  
contact@fresqueagri'alim.org
- 📞 Prix libre  
Inscription en ligne, 2 créneaux possibles :  
Session 15h-18h : <https://stras.me/fresquealimentation-15h-18h>  
Session 18h30-21h30 : <https://stras.me/fresque-alimentation-h-18h30-21h30>  
14 participants maximum à chaque session,  
à partir de 16 ans



15H À 20H

## 18 Comment mieux manger ?

Venez découvrir comment mieux manger tout au long de cet après-midi exceptionnel. 15h : ouverture de l'espace d'exposition et jeux autour des légumineuses, de l'eau et du gaspillage alimentaire. 16h : atelier de fabrication de pâte à pain « Comment faire son propre pain à moindre coût » en partenariat avec un boulanger et une diététicienne. 18h : projection du film « Farine, sel, eau et savoir-faire » réalisé par Rino Noviello.

- ▶ Ville de Schiltigheim  
Halles du Scilt, 15b Rue Principale, Schiltigheim
- d.durable@ville-schiltigheim.fr / 03 88 83 90 00
- ville-schiltigheim.fr
- 📞 Gratuit / Atelier sur inscription : d.durable@ville-schiltigheim.fr / Entrée libre pour l'espace l'exposition/jeux et pour la projection

15 JUIN

DE 9H À 12H

## 19 Jardin nourricier

L'association Les Jardins de la Montagne Verte propose de partager une matinée au jardin nourricier de Bischheim. Visite, récolte et distribution des légumes aux épiceries solidaires. Possibilité de repas sur place.

- ▶ Les Jardins de la Montagne Verte  
Centre Médico Social de Bischheim,  
4 rue des Magasins, 67800 Bischheim
- accueil@association-jmv.org / 03 88 29 36 33
- jardins-montagne-verte.com
- 📞 Gratuit / Inscription sur  
accueil@association-jmv.org  
10 participants maximum



DE 13H30 À 16H30

## 20 Les Plantes à parfums aromatiques et médicinales

L'association Les Jardins de la Montagne Verte propose de découvrir les plantes à parfums aromatiques et médicinales, de leur culture à leur transformation par un temps de visite et d'échanges, de travaux dans les champs et de partage d'un goûter bienfaisant.

- ▶ Les Jardins de la Montagne Verte  
74 chemin du Schulzenfeld  
67100 Strasbourg
- accueil@association-jmv.org  
03 88 29 36 33
- jardins-montagne-verte.com
- 📞 Gratuit / Inscription sur  
accueil@association-jmv.org  
10 participants maximum



DE 14H À 18H

## 21 Chasse au gaspi au Marché-Gare !

Exceptionnel : le Marché-Gare vous ouvre ses barrières (portes) et vous accueille, avec ses nombreux partenaires, pour vous faire découvrir le cercle vertueux de l'alimentation : transformation, réutilisation et recyclage des fruits & légumes afin de lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire. Plus d'informations sur le programme en ligne.

### Partenaires de l'événement :

Moi Moche et Bon, les Retoqués, Green Phoenix, SOLAAL Grand Est, La Banque Alimentaire du Bas-Rhin, SAPAM, Alsace Consigne, Les Restos du Cœur.

- ▶ SAMINS, Marché-Gare  
55 rue du Marché-Gare, 67200 Strasbourg
- accueil@samins.fr / 03 88 27 24 24
- 📞 Gratuit / Entrée libre pour le grand public.  
École/scolaire sur réservation jusqu'au 12 juin  
sur <http://www.min-strasbourg.fr>  
100 participants maximum





DE 18H À 20H

## 22 Table ronde sur l'alimentation végétale, suivie d'une dégustation

Table ronde autour de l'alimentation végétale : pourquoi et comment végétaliser nos repas ? Animée par des professionnels de la restauration et de l'alimentation. La table ronde sera suivie d'une dégustation de produits gourmands et 100 % végétaux.

- ▶ Coopérative PUR COOP  
11 Presqu'île André Malraux, 67100 Strasbourg
- hello@purcoop.org
- www.purcoop.org
- 📞 Gratuit / 50 participants maximum

## 16 JUIN

DE 9H À 13H

## 23 L'exploitation agricole

L'association Les Jardins de la Montagne Verte propose de vivre une journée de maraîchage et un atelier cuisine sur son exploitation agricole en équipe avec les salariés. Visite, travaux des champs, préparation et dégustation d'un « vori vori », plat traditionnel de la gastronomie paraguayenne sont au programme de cette journée.

- ▶ Les Jardins de la Montagne Verte  
118 chemin du Grossroethig, 67200 Strasbourg
- accueil@association-jmv.org  
03 88 29 36 33
- jardins-montagne-verte.com
- 📞 Gratuit / Inscription sur  
accueil@association-jmv.org  
10 participants maximum



DE 9H À 11H

## 24 Café-rencontre "manger des fruits et légumes de saison sans se ruiner"

Rejoignez-nous pour un café-rencontre sur le thème des fruits et légumes de saison et du bien manger sans se ruiner.

Un café-rencontre co-animé avec La Route de la Santé et en présence d'un maraîcher partenaire de l'association.

- ▶ Épicerie Solidaire de Cronembourg  
Caritas Alsace, 133 route de Mittelhausbergen  
67200 Strasbourg
- awestermann@federationcaritasalsace.org  
07 77 26 91 80
- www.caritas-alsace.org
- 📞 Gratuit / Inscription sur  
epicerie.cronembourg@federationcaritas.org  
15 participants maximum



DE 12H À 14H

## 25 T'es Pois Chiche

### Mangeons végétarien

Dans le cadre de notre restauration scolaire et périscolaire, nous invitons les parents des élèves inscrits ou les curieux à découvrir les menus végétariens proposés aux enfants toute l'année. Un buffet sera composé de nos recettes à base de légumineuses.

- ▶ Cardek  
1 place des Orphelins, 67000 Strasbourg
- santiago.manuel@gmail.com / 03 88 37 30 73
- 📞 Gratuit / Inscription par téléphone  
30 participants maximum

## 17 JUIN

DE 10H À 15H

## 26 Les Marmites Sauvages

### Atelier de cuisine nature

Aux Marmites, on cultive le vivre ensemble et les cultures du monde entier. Et pour apprendre à cuisiner ce que la nature nous offre, cet atelier vous emmène au jardin, à la découverte des plantes comestibles sauvages, pour préparer un repas engagé et bon pour la santé !

- ▶ SINE Bussière  
Entraide le Relais  
6 rue des Imprimeurs, 67200 Strasbourg
- manda@entraide-relais.fr / 06 03 64 79 99
- 📞 Gratuit / Inscription par téléphone, sms/appel ou whatsapp  
10 participants maximum



DE 10H À 12H

## 27 Stop au gaspillage ! Venez pédaler pour un smoothie !

Le Conseil Municipal des Jeunes (CMJ) de Vendenheim et la Banque Alimentaire du Bas-Rhin (BA 67) proposent un atelier de réalisation de smoothies grâce à la mise à disposition du vélo-mixeur de la BA 67. Animation ludique et participative pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. Une action de collecte au profit de la BA 67 aura également lieu lors de cette animation.

- ▶ Le Conseil Municipal des Jeunes (CMJ) de la Commune de Vendenheim  
Parvis de la mairie, 12 rue Jean Holweg  
67550 Vendenheim
- mairie@vendenheim.fr / 03 88 69 40 20
- www.vendenheim.fr
- 📞 Prix libre, au bénéfice de la Banque Alimentaire du Bas-Rhin

DE 9H30 À 13H30

## 28 Bataille de tartines

Pour la deuxième année consécutive, Les Cols verts s'associent aux Petites Cantines pour une légendaire bataille de tartines ! Venez préparer puis faire déguster vos plus belles et savoureuses tartines et remportez peut-être le titre 2023 !

- ▶ Les Cols verts et Les Petites Cantines  
5 rue Kuhn, 67000 Strasbourg
- i.laurent@lescolverts.fr / 06 75 17 75 47
- strasbourg.lespetitescantines.org
- 📞 Prix libre / Inscription sur  
https://strasbourg.lespetitescantines.org/reserver  
10 participants maximum



DE 9H À 13H

## 29 Alimentation petit budget : les légumineuses, la bonne idée !

### Atelier cuisine, parents-enfants

Et si vous utilisiez vos 5 sens pour participer avec vos enfants à des ateliers cuisine autour des légumineuses ? Vous verrez, la famille des légumineuses a tout pour plaire : petit budget, longue conservation, grande variété de forme de couleurs et de saveurs ! À (ré) découvrir en famille dans un espace convivial et adapté.

- ▶ Ville de Bischheim/Caaps  
14 Rue du Guirbaden, 67800 Bischheim
- e.parmontier@ville-bischheim.fr  
07 86 12 99 60
- 📞 gratuit / Inscription par mail auprès de  
e.parmontier@ville-bischheim.fr  
20 participants maximum



18 JUIN

30

# LE TOUR des FERMES

DE 10H À 18H

À vélo ou à pied, suivez les flèches et allez à la rencontre des agriculteurs pour découvrir leur métier, leur passion et bien sûr leur exploitation. **Choisissez votre circuit autour de Geispolsheim, Lipsheim et Blaesheim** et pour chacune de ces boucles, des animations, de la restauration, de la dégustation et de la vente de produits locaux et de saison vous seront proposées.

► **Circuit** de Lipsheim, Blaesheim et Geispolsheim : **18 km**

► **Circuit** de Geispolsheim Village à Geispolsheim Gare : **18 km**

► **Circuit** Lipsheim, Blaesheim et Geispolsheim : **32 km**

Il y en aura pour tous les goûts et pour toutes les formes.

► [www.strasbourg.eu/tour-des-fermes](http://www.strasbourg.eu/tour-des-fermes)

🆓 **Gratuit / Sans inscription**

## Champichoux

Rue de Blaesheim, Geispolsheim

**PRODUCTION DE CHAMPIGNONS  
ET ÉLABORATION DE PLATS CUISINÉS**

**Animations :** visite guidée de la champignonnière et de l'atelier cuisine, dégustation de produits à base de champignons, cueillette de champignons, atelier cuisine et dégustation de produits à base de légumineuses, information sur la filière légumineuses, information sur la biodiversité et le jardinage naturel, balade découverte des plantes sauvages champêtres, à 11h et 14h30 et marché de producteurs et d'artisans. **Vente à la ferme :** magasin ouvert. **Restauration :** buvette



## EARL Frédéric Goos

25 rue des Prés, Blaesheim  
**POLYCULTURE ET ÉLEVAGE**

**Animations :** visite libre de la ferme, mini-ferme pédagogique, jeu des boîtes à toucher, tombola, atelier « découverte d'une vache laitière » de 14h à 16h et atelier « donner le biberon aux veaux et traite des vaches » à 17h. **Restauration :** buvette et crêpes sucrées artisanales

## EARL Jean-Philippe Goos

7 rue Louis Pasteur, Blaesheim  
**PRODUCTION FRUITIÈRE**

**Animations :** portes ouvertes de l'exploitation, visite des vergers en Segway, dégustation de cerises et de jus de fruits artisanaux et jeux pour les enfants. **Vente à la ferme :** fruits, légumes jus et miel. **Restauration :** tartes aux fruits, café et jus de fruits

## Gaëc du Mitteleger

14 rue de la Chapelle, Lipsheim  
**POLYCULTURE ET ÉLEVAGE**

**Animations :** visite libre de l'exploitation, présentation des robots de traite, information sur la filière lait et dégustation de produits Alsace Lait, bar à lait et tours à poneys de 10h à 12h et de 14h à 17h (2 € le tour). **Vente à la ferme :** légumes. **Restauration :** Sanglier à la broche de 11h30 à 14h sur réservation au 07 86 49 68 46 et grillades

## SA André Laurent

Rue de la Chapelle, Geispolsheim  
**CHOUCROUTERIE**

**Animation :** visite de la choucrouterie

## EARL Jean-Michel Schaeffer

Lieu-dit Bliedlottweg, Geispolsheim  
**POLYCULTURE ET PRODUCTION  
DE VOLAILLES LABEL ROUGE**

**Animations :** présentation de l'élevage de volailles d'Alsace label rouge, présentation de la filière chou

à choucroute IGP d'Alsace, information sur les signes officiels de qualité et sur la filière Alsace Volaille, information sur la filière nutrition animale.

**Restauration :** volailles fermières d'Alsace label rouge servies avec frites et salade verte, vin d'Alsace, bière pression, jus de pommes et eau

## La Cabane du Jardin

Rue des Muguets, Geispolsheim  
**MARAÎCHAGE**

**Animations :** découverte du distributeur de produits locaux, mini-ferme, jeux en bois pour enfants et animation musicale. **Vente à la ferme :** produits locaux, fruits, légumes et jus de la ferme.

**Restauration :** nuggets de poulet, frites, assiette de crudités et charcuterie alsacienne et boissons, fraises, tartes à la fraise et glaces artisanales à la fraise

## Le Moulin des pierres

Rue des Romains, Geispolsheim  
**MARAÎCHAGE**

**Animations :** visite guidée des serres de tomates bio, présentation de la démarche maraîchage sur sol vivant, présentation d'un troupeau de moutons et information sur l'éco-pâturage, animations ludiques pour enfants, information sur l'eau de Strasbourg et marché de producteurs. **Vente à la ferme :** fruits et légumes bio, charcuterie et produits à base de lait de brebis. **Restauration :** galettes bretonnes, crêpes et boissons

## Philippe Schwoob

Route de Strasbourg, Geispolsheim  
**POLYCULTURE ET ÉLEVAGE**

**Animations :** découverte de la race Highland et information sur la filière bovin viande

## Christian Heitz

Eselweg, Geispolsheim  
**GRANDES CULTURES BIO ET PRODUCTION  
DE VOLAILLES BIO**

**Animations :** toute la journée découverte des poulaillers, présentation du matériel de désherbage mécanique, sentier pieds nus, information sur l'agriculture biologique et l'association Terre de Liens, présentation de produits agricoles biologiques pour la préservation du grand hamster d'Alsace et la biodiversité, le matin de 9h30 à 12h30 : ateliers Fresque agri'alim (sur inscription via le lien ci-après : <https://urlz.fr/la3D>), l'après-midi : quiz Agri'Alim, quiz Climat et quiz commerce équitable avec Hop la transition et le Colecosol. **Vente à la ferme :** fruits et légumes bio de La Coccinelle. **Restauration :** knacks, bretzels bio et boissons

# Graines d'Alsace

Les légumineuses cuisinées lors des Rendez-vous de l'alimentation sont 100 % locales ! Elles sont produites par Graines d'Alsace, un collectif de 4 agriculteurs qui se sont récemment lancés le pari de remplir nos assiettes de lentilles et pois chiches alsaciennes.

📌 Découvrez-les sur leur page [facebook.com/graines.alsace/](https://facebook.com/graines.alsace/)

NOUVEAU

LENTILLES  
POIS CHICHES  
QUINOA  
CULTIVÉS EN  
ALSACE !



Graines d'Alsace  
les petites graines qui font du bien

[www.grainesalsace.fr](http://www.grainesalsace.fr)

📌 [graines.alsace](https://facebook.com/graines.alsace/)



# JEU CONCOURS

Récoltez le maximum de mots clés  
sur les lieux d'animations  
et gagnez de nombreux lots.

Pour participer, suivez le QR code



Retrouvez toutes les infos  
[strasbourg.eu/rdv-alimentation](https://strasbourg.eu/rdv-alimentation)



**NOURRIR**  
L'EUROMÉTROPOLE  
DE STRASBOURG