

DU 11 AU 21 AVRIL 2024

NOURRIR L'ÉCARTÉ 2024

FESTIVAL DE TRANSITION ALIMENTAIRE EN CITÉ ARDENTE
MARCHÉS • BALADES • REPAS • SPECTACLES • MASTERCLASS • ATELIERS • DÉBATS



#FestivalNourrirLiege2024
#FestivalNourrirLesCampus2024
info@nourrirliege.be
www.nourrirliege.be



Couverture
Matthieu Ossona de Mendez
instagram.com/mattossona

-
Olivier Laval
instagram.com/olilaval

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

Infos: nourrir-humanite.org

Pour le collectif d'organisation du Festival Nourrir Liège 2024 :

La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, la Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège,
Arsenic2, Adoc, CAL-Liège et ULiège.

La 8^e édition de Nourrir Liège - le festival de la transition alimentaire - se tiendra du 11 au 21 avril 2024. Le programme coconstruit par une centaine de partenaires propose une multitude d'activités ! La pomme de terre - légume phare de cette édition - sera déclinée dans des ateliers cuisine originaux et des repas solidaires gouteux. Si les enjeux de l'eau vous interpellent, plusieurs visites et échanges nous rappelleront que l'eau est un bien commun à respecter. L'inspiration viendra par ailleurs d'un nombre conséquent de Master Class (en lien avec le Festival Nourrir les Campus) impliquant plus de 20 personnalités spécialistes dans leurs domaines respectifs : permaculture, santé, communication environnementale, pédagogie, droit, art, économie circulaire, enjeu des réseaux sociaux, etc.

En cette année d'élections et de crise du secteur agricole, notre assiette est plus que jamais politique. Le festival offrira une caisse de résonance aux revendications des nombreux mémorandums pour une alimentation saine, durable et accessible à tous·tes en particulier au travers de la journée du jeudi 18 avril. Sur le campus du Sart-Tilman, se tiendront plusieurs rencontres et tables rondes avec des producteur·rice·s et des représentant·e·s du monde agricole ainsi qu'un village de stands associatifs. Cette journée se conclura par un grand débat politique réunissant les partis de tous bords autour des questions alimentaires et agricoles. Le festival s'inscrit dans la dynamique du Festival « Rêve Général » qui mêle événements culturels à la sensibilisation aux enjeux de santé, de migration, de transition alimentaire, d'écologie et de genre.

Participez !

Programme imprimé le 1^{er} mars

—
Vérifiez les lieux et les horaires
d'activités en ligne sur nourrirliege.be

Jeudi 11 avril

- **Marché Court-Circuit festif «NourrirLand» : producteur.ice.s, associations, restauration bio locale en musique !** — p 8

Vendredi 12 avril

- **La Fête de l'Œuf à Jacadi** — p 14
- **Master class «Brasserie durable», visites et soirée avec 3 microbrasseries liégeoises** — p 14

Samedi 13 avril

- **Journée Croisement entre alimentation et migration** — p 18
- **Repas Solidaire autour de la Pomme de Terre bio locale** — p 19

Dimanche 14 avril

- **Journée découverte au potager collectif du Coin de Terre** — p 20
- **Révolution Semis** — p 21

Lundi 15 avril

- **Lancement du festival Nourrir Les Campus** — p 22/23
- **Stands alimentation durable au sart Tilman** — p 22
- **Les tables paysannes** — p 24
- **L'Horeca liégeois plus chaud que le climat ?** — p 22
- **Master class «Communication environnementale et alimentaire»** — p 23
- **Ciné-Débat «Intensif : ces agriculteurs alliés de la Terre»** — p 24

Mardi 16 avril

- **Eau, santé et environnement : du traitement industriel à l'action citoyenne** — p 27
- **L'espoir comme moteur d'engagement et de résilience** conférence de Runa Khan — p 31
- **Master class «Quand on sème, c'est pour la vie. Comment le capitalisme s'approprie le vivant?»** — p 31
- **Projection-rencontre politique «La Belle Ville»** — p 33

Mercredi 17 avril

- **Master Class «Nourrir l'humanité- Acte 2»** — p 37
- **Ciné-débat - La vérité du sol** — p 38

Jeudi 18 avril

- **Village «Nourrir le débat» au Sart Tilman** — p 43
- **Grand débat politique «enjeux locaux et régionaux de notre agriculture et notre alimentation»** — p 45

Vendredi 19 avril

- **Pièce de Théâtre Nourrir l'Humanité - Acte 2** — p 46
- **Spectacle de Nicolas Meyrieux «On sait pas»** — p 49

Samedi 20 avril

- **Clôture de la semaine de l'alimentation au Sart Tilman** — p 52

Dimanche 21 avril

- **Journée Le Ry-Ponet en fête** — p 53
- **On plante les patates ! Journée de plantation.** — p 53

En cette année cruciale d'élections, le festival veut offrir une caisse de résonance aux appels et mémorandums de ses partenaires en faveur d'une transition alimentaire juste et durable. Le collectif «Nourrir Liège» rejoint par d'autres festivals locaux dans le cadre de la dynamique «Nourrir la Wallonie», soutient ardemment les demandes fondamentales qui y sont formulées et qui prennent en compte les réalités et les défis socio-économiques, la santé, l'environnement et le territoire.

“Développer les priorités identifiées par les acteurs.rices locaux.les pour une transition juste de notre alimentation”

Le Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole (CPA) appelle à une accélération choisie plutôt que subie de la transformation du système alimentaire et met en avant le droit universel à une alimentation durable et le droit à un cadre de travail décent. Ses recommandations incluent le soutien aux initiatives telles que la restauration collective et à l'émergence de nouveaux projets tels que la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA). Le CPA insiste sur la nécessité de revaloriser les métiers de l'alimentation et préconise une politique publique globale, intégrée et structurelle. Enfin, il réclame l'exemplarité en matière de commande publique et de gestion du patrimoine foncier agricole public.

“Soutenir, de façon structurelle, les Maisons de l'alimentation durable et leur développement à l'échelle de la Région”

Les Maisons de l'Alimentation wallonnes plaident pour être considérées comme outil d'intérêt commun afin de communiquer, promouvoir et sensibiliser à l'éco-citoyenneté, émanciper les publics vers une alimentation durable mais aussi rendre la transition alimentaire accessible aux personnes en situation de précarité tout en valorisant les producteurs locaux.

“Préserver l'accès à la terre pour nos agriculteur.rice.s et une Agriculture Durable et Nourricière”

Terre en Vue recommande un programme d'accompagnement pour installer une nouvelle génération d'agriculteur.rice.s et assurer la transmission, garantir la préservation des terres agricoles, construire une gouvernance agricole et alimentaire participative, administrer les terres publiques de manière exemplaire et reconnaître le droit à une alimentation saine.

“Soutenir les travailleur.euse.s sociaux.ales pour une société plus juste et un accès aux droits fondamentaux pour tou.te.s”

La Fédération des Services sociaux (FdSS) propose ses mesures prioritaires pour, d'une part, améliorer la prise en charge des personnes en situation de précarité et, d'autre part, agir sur les inégalités dans le contexte de crises que nous traversons et qui nous traversent. Elle plaide, entre autres, pour la relève des minimas sociaux et des bas salaires et l'accès pour tous aux droits fondamentaux dont l'alimentation de qualité.

“Mettre le droit à l'alimentation au centre des politiques publiques et opérer une transition vers la souveraineté alimentaire et l'agroécologie”

FIAN propose de consacrer le droit à l'alimentation dans la Constitution, les lois et les politiques, d'instaurer une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA), de favoriser des environnements alimentaires sains et lutter contre la malbouffe, de renforcer la souveraineté alimentaire et soutenir la transition agroécologique et de préserver les terres et les ressources naturelles et favoriser leur accès pour une agriculture paysanne agroécologique et nourricière.

“Préserver l'environnement pour construire une société solidaire et prospère”

Canopea insiste sur des mesures de soutien à l'agriculture qui collabore avec la Nature : agriculture biologique, zones tampon avec un couvert végétal, organisation de producteurs pour les filières viandes bovines bio, donner la priorité à la fonction nourricière de la terre, améliorer la gouvernance alimentaire (via des CPA), encourager la diminution de la consommation de viande et finalement évaluer le plan d'actions «REGAL» pour réduire le gaspillage alimentaire.

« Renouveler les générations en agriculture »

La **Fédération des Jeunes Agriculteurs (FJA)** demande de mettre en place une politique pour sécuriser le revenu agricole à un niveau décent, de concilier production alimentaire et enjeux environnementaux et former-conseiller-accompagner les jeunes agriculteurs et les cédants. Elle appelle également à réformer la PAC (Politique Agricole Commune) en se dotant de nouveaux outils de régulation des marchés et revoir les modalités d'attribution des aides.

“Soutenir une politique de santé environnementale ambitieuse et intersectorielle”

La **Fédération Wallonne de Promotion de la Santé (FWPS)** plaide pour inscrire la santé environnementale et le concept One-Health comme une priorité dans les politiques publiques. Elle appelle à agir avant l'apparition de problèmes de santé, en donnant les clés pour adopter des modes de vie sains, en tenant compte des facteurs individuels, sociaux, économiques et environnementaux.

Le Festival relaye aussi les appels de **CréAS-SA, d'Agroecology In Action et du Réseau de Soutien à l'Agriculture paysanne**

Apportez votre soutien aux mémorandums en signant le document en ligne :



10h

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

laureys@equipespopulaires.be
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.

12h

Place Cathédrale, Liège

Gratuit

Marché Court-Circuit «NourrirLand»

Comment ne pas mieux lancer notre 8ème édition que par un marché court-circuit convivial et surtout EN MUSIQUE! Le marché «Court-Circuit» de la Ville de Liège s'installe chaque semaine sur la Place Cathédrale avec la présence de producteurs locaux proposant des produits divers et variés issus uniquement de la Province de Liège. Au marché habituel se rajouteront de nombreux stands associatifs et de producteurs, une friagerie bio locale et c'est en dansant qu'on ira de stand en stand au son des chansons de Pepe et de Tokyo Witch. En fin de journée, Dj wolf fera vibrer les pavés de la Place Cathédrale lors de l'apéro du Val'heureux.

Le marché fait la part belle aux fruits et légumes de saison, aux produits laitiers, aux pains et pâtisseries, à la viande et à la charcuterie... sans parler des cosmétiques, des alcools locaux et des friandises ou produits issus de la ruche !

12h

— Dans le cadre du marché
Court-circuit

Place Cathédrale, Liège

Gratuit

Découverte de la carte Mayage! Un jeu de piste visuel pour aider tous les pollinisateurs !

Miel Maya Honing et Amélie Joveneau ont élaboré « Mayage », une carte « dont on est le héros » ; sorte de jeu de piste visuel sur un support papier permettant de créer son propre chemin au milieu de toutes les actions concrètes en faveur des pollinisateurs et de la biodiversité.

Des pistes d'action s'ouvrent ainsi en fonction des choix effectués : lieu de vie, accès à un espace vert, ressources disponibles... Ce jeu est tout public et chacun peut devenir un héros : il est de ce fait très positif appelant à l'action directe en levant le voile sur les actions concrètes, exportables universellement et se vaudra un support à tout le panel d'outils en faveur des pollinisateurs déjà disponible.

12h

— Dans le cadre du marché
Court-circuit

Place Cathédrale, Liège

Gratuit

Couscous végété, plants de légumes et recettes saines

Distribution gratuite de couscous végété préparé par les bénéficiaires lors de nos ateliers Alimentation Saine. Distribution de plants de légumes à destination de bacs potager et livret de recettes offerts.

13h30

Un lien vous sera envoyé par mail.

Pour toute question :
openfoodnetwork@mdmoxfam.be
<https://oxfammagasinsdumonde.be/events/>

Gratuit (sous inscription)

Webinaire : découverte d'Open Food Network

Open Food Network est un projet piloté par Oxfam-Magasins du Monde. Il s'agit d'une plateforme qui promeut l'alimentation durable en offrant un outil qui permet à des productrices et artisans de vendre en ligne leurs produits, de renseigner leur activité ou encore à des groupements d'achats de structurer leur offre et de faciliter leur gestion.

17h30
— Dans le cadre du marché
Court-circuit

Place Cathédrale, Liège

Gratuit

Apéro du Val'heureux

Aux citoyen·nes, partenaires et acteur·rice·s de l'économie locale : Venez boire un verre, manger un petit bout et discuter de transition alimentaire, de monnaie locale, d'initiatives citoyennes ou simplement profiter du printemps avec l'équipe du Val'heureux ! Et puis signer ton V'abonnement !

Et plus encore pour les partenaires...

...TOUS les services du Val'heureux sont disponibles :

- Change de Val'heureux en Euros ;
- Recharge de comptoir de change,
- Signature de convention ;
- Création d'un compte Val'heureux Électronique ;
- Adoption du Val'heureux Électronique ;
- Recharge en signalétique et flyers.

18h

Université de Liège
Campus du Sart-Tilman
B31 — Salle Mahain

iness.benabdallah35@gmail.com

Gratuit

Table ronde “Élevage bovin : l'importance de consommer local”

Table ronde proposée par le Green Office Uliège visant à débattre de l'importance de consommer de la viande locale : bien être animal, aspect environnemental, difficultés rencontrées par les éleveurs (sur inscription)

Vendredi 12 avril 2024

De 9h30 à 11h30

JACADI
rue de Fragnée, 76
4000 LIEGE

forms.gle/EA5ncDoY9mNJJlEidA
Gratuit

De 10h à 12h
De 13h à 15h

Rue de l'Arbre Courte Joie, 113
4000 Liège (Rocourt)

Gratuit

10h30

L'atelier sera organisé dans la cuisine
de la maison médicale de l'Herma
rue Natalis, 73 à Liège

loredana@mmlaveu.be
Gratuit mais inscription obligatoire

13h30

CRIE
3 rue Fusch
4000 Liège

[membres.oxfammagasinsdu
monde.be/civicism/event/info/
?reset=1&id=606](https://membres.oxfammagasinsdumonde.be/civicism/event/info/?reset=1&id=606)
Gratuit

Formation Manger local, de saison , conscient

MC Hames vous propose de partir de la pyramide alimentaire, d'analyser les différents étages, de choisir les produits locaux , de saison, de privilégier le vrac et tendre vers le zéro déchet. Pas à pas. Sans culpabilité. Interaction et échanges lors de l'activité. Cette formation a lieu dans le cadre de la journée de l'oeuf chez Jacadi et vous pourrez vous restaurer sur le temps de midi.

Atelier de maraîchage bio sur terrain

Ateliers se déroulant sur nos terrains de maraîchage situés à Rocourt. Séances de deux heures, de 10h00 à 12h00 ou de 13h00 à 15h00. Prévoir une tenue adéquate. Inscriptions par mail à poleagroecologique@gmail.com

Chaud Patate !

Tout le monde connaît la patate ! Mais comment sortir du frites-purée quand on veut la cuisiner ? Pas chère, facile à trouver, elle constitue la base de notre alimentation, mais gagne encore à être connue ! Venez la cuisiner avec nous ! Cet atelier est organisé par la maison médicale du Laveu dans la cuisine collective de la maison médicale de l'Herma.

Fresque Agri'Alim

Un atelier participatif pour comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire, se rassembler et échanger sur les actions à mener pour y répondre. La Fresque Agri'Alim est un atelier collaboratif de 3h conçu pour être accessible à tous·tes, quel que soit le niveau de connaissances. Plus d'infos : fresqueagri.alim.org

La fresque sera animée par Patrick Veillard d'Oxfam-Magasins du monde. Cet atelier est organisé dans le cadre de la campagne d'Oxfam-Magasins du monde sur l'agroécologie, (Re)prenons en main notre alimentation. Avec le soutien de la DGD et de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

LE JOUR DES MAISONS MÉDICALES

Organisé par les Maisons médicales Colibri, Hélios, Herma, Houlpays,
Laveu, Passerelle, St-Léonard, Tilleur/Sclessin

Contact : loredana@mmlaveu.be

12h30

La CITE s'invente ASBL
Rue du Bâneux, 75
4000 Liège Belgium

+32 (0) 4 274 13 75
<https://lacitesinvente.be/>

Gratuit

Visite de la CITE s'invente et atelier

Depuis 2009, la Cité s'invente s'est développée sous la forme d'un écolieu, situé dans les Coteaux de la Citadelle à Liège. Son bâtiment et le site qu'elle occupe sont ses principaux outils d'expérimentation et de démonstration pédagogique. Autour de ses pôles thématiques : Nature, Alimentation, Écoconstruction, Énergie & Habitat.

13h

Rue Natalis 73
4020 Liège

Maison médicale de l'Herma
maude.boemer@mm-herma.be
Gratuit

Des plantes aromatiques dans ma cuisine

Les plantes aromatiques sont nombreuses, délicieuses et remplies de bienfaits. En plus d'aromatiser nos plats, elles peuvent être utilisées pour des pestos des tisanes et bien d'autres délices. Et si vous en aviez à portée de mains au quotidien ? Nous vous proposons de venir semer les plantes de votre choix dans une jardinière à reprendre chez vous. Des dégustations vous seront proposées afin de vous aider à vous décider !

13h

Maison médicale de l'Herma
Chemin du Carmel, 27
4053 Embourg

maude.boemer@mm-herma.be
Gratuit

Visite du maraîchage «Vent de Terre»

Vent de Terre est un projet de maraîchage en agroécologie avec une grande diversité de légumes cultivés. Manger mieux, pour notre corps, pour la planète... Vivre autrement aussi, dans les petits gestes du quotidien, se rendre compte que l'eau potable est précieuse, que consommer responsable et éthique peut faire changer les choses. C'est pour cela que la maison médicale souhaite soutenir le projet de Vent de Terre et s'y intéresser avec les patients de la maison médicale. Faire découvrir aux patients / travailleurs qu'il est possible de consommer local, de saison tout en respectant l'environnement. Durant l'après-midi, une visite du maraîchage est organisée ainsi qu'un tour dans l'épicerie.

16h

Départ balade :
Gare des Guillemins
(entrée principale)
JACADI : rue de Fragnée, 46

Gratuit - Inscriptions obligatoires via les maisons médicales partenaires
- Les personnes non affiliées à une maison médicale sont les bienvenues moyennant une inscription et la participation à la balade

Balade et repas

Après divers ateliers organisés dans différentes maisons médicales, travailleurs et participants se retrouveront durant une balade pour mettre en commun leurs expériences. 30 min de marche max ponctuées par plusieurs arrêts. La balade démarre à 16h à la gare des Guillemins et se terminera à 18h à JACADI rue de Fragnée pour un repas bio, local et de saison !

14h

La Grand Poste
Quai Sur Meuse 19
4000 Liège

forms.gle/eW7pc7ZBgFBKTDH1A
Gratuit

Master class «Brasserie durable»

Discussion active animée par 3 intervenants dynamiques de la Brasserie de Liège, de la Brasserie Coopérative Liégeoise, et de la Pulp qui présenteront leur procédé de fabrication ainsi que leur vision de la bière locale et de la brasserie durable. Une visite guidée des cuves de la Grand Poste sera proposée en fin de Master class. Pour terminer, la Pulp vous invite à une soirée de lancement de la coopérative dans ses locaux. Une belle manière d'entamer son week-end !

17h

Rue Bonne Nouvelle 29
4000 Liège

brasseriepulp.be
Gratuit

PULP Brasserie Urbaine, l'Envol

En 2024, PULP Brasserie Urbaine devient coopérative. Et prépare son déménagement de Bressoux à Saint-Léonard. Ce soir-là, dans les futurs murs de la brasserie, sera présenté le projet. Ce soir-là, ce sera aussi l'occasion de célébrer et de faire la fête. Au menu : Installations artistiques autour des plans de la future brasserie et du café-concert, De la musique, fanfare et DJ.

La fête sera de l'apéro à la nuit, de 17h à 1h.

17h30

JACADI,
76 rue de Fragnée,
4000 Liège

comptoirdesressourcescreatives.be
Gratuit

La Fête de l'Œuf à Jacadi

Depuis le mois de mars 2023, le Comptoir des Ressources Créatives occupe l'ancien bâtiment de l'ICADI et y développe un projet d'espaces de travail mutualisés destiné aux métiers de la création, sous le nom Jacadi. Il tient à cœur au CRC de créer du lien entre les artistes qui occupent ce lieu et le quartier qui l'entoure, c'est pourquoi nous perpétons la traditionnelle Fête de l'Œuf de l'ICADI et proposons un menu avec plein de plats différents autour de l'oeuf, une expo pluridisciplinaire baptisée «Jacatharsis : l'Œuf ou la poule ?», des dj sets, une chasse aux oeufs et plein de surprises.

18h

La CITE s'invente
Rue du Bâneux 75
4000 Liège

forms.office.com/e/75Vy68dwjd
Gratuit

Ciné-débat: Elections, piège à cons?

4 wallons sur 5 n'ont plus confiance dans les politiques ! Les votes extrêmes se multiplient. En cette année électorale, n'est-il pas temps de réenchanter la démocratie ? Pour en discuter, Canopea vous invite à découvrir le documentaire « Élections, piège à cons? » qui fait le pari de l'espoir en questionnant la possibilité de donner davantage de place aux citoyens ! La projection sera suivie d'une discussion et d'un apéro convivial.

18h30

«La Ruche des Bayards»
Rue des Bayards 67,
4000 Liège

<https://www.facebook.com/events/1141447923616500/>
Prix libre pour le repas
et verre de bienvenu offert

Table ronde gourmande : Bâtir ou nourrir?

La CATL, URBAGORA, CANOPEA et Occupons le Terrain vous proposent une rencontre autour d'un repas savoureux pour analyser les manières dont l'aménagement du territoire influence la viabilité des activités agricoles. Discussion des enjeux et des perspectives. Prix libre pour le repas et verre de bienvenue offert.

19h

Boulangerie sans patron
Rue de la Loi 20
4020 Liège

<https://www.ecotera.be/>
Gratuit

Ecotera - Eco-lieu «en transition vers la transition»

Ecotera ambitionne de transformer un ancien camping de 5 ha en un écolieu destiné à la villégiature de loisirs et à se préparer en douceur aux défis du monde de demain. Seuls de nouveaux modèles de vie et de consommation donneront un lendemain à l'Humain et à la Terre. Cela passe par une remise en perspective de notre relation à l'environnement et au vivant, de revoir les chaînes d'approvisionnement longues et polluantes. Découverte et formation aux connaissances d'avant l'ère industrielle dans un esprit de résilience et d'autonomie. L'énergie collective est tournée vers la mise en place d'un fonctionnement social axé sur l'humain, le dialogue, l'expression des sentiments, la résolution des conflits et des relations d'égal à égal, sur base des principes de communication non violente et d'intelligence collective. Le projet comporte un volet d'habitat léger, à construire par les membres, avec empreinte au sol et écologique minimale, matériaux et consommables naturels et biodégradables, une occupation tendant au zéro déchet, au recyclage systématique et à la consommation énergétique la plus basse possible.

9h

Route del Baraque Boulet 4,
4163 Tavier (Anthisnes)

acterre@proton.me
Gratuit

Chantier de plantation de pommes de terre

Venez planter avec nous des pommes de terre dans une ambiance conviviale et un paysage sympa. Vous êtes les bienvenus.e.s quand vous voulez, entre 9h et 17h. Amenez votre pique-nique et votre gourde. Nous apporterons des biscuits et une arrivée d'eau potable sera mise à disposition de tout le monde.

10h

RDV au Parking du Terrain
de football du CS Sart Tilman,
rue de la Belle Jardinière à Angleur

facebook.com/lacYmeasbl
Prix libre

Balade Biodiversité avec lacYme asbl

lacYme asbl vise à favoriser la connaissance des caractères paysagers et écologiques des lieux par des expériences d'exploration des espaces et d'observation directe de la biodiversité. Dans le cadre de Nourrir Liège, nous ferons un focus sur Angleur. Nous nous arrêterons notamment au Point de vue sur la vallée de l'Ourthe, lande de Streupas, quartier d'Angleur. Nous vous inviterons à regarder différemment l'environnement et à interroger les représentations contemporaines de la nature et la nature en ville à partir de clefs de lecture historiques et écologiques tout au long d'un parcours d'environ deux heures.

10h

Centre liégeois du Beau Mur
rue du Beau Mur 48
4000 Liège

natpro.liege@gmail.com
PAF : 20€ // 15€ pour les membres
de Nature & Progrès

Atelier Pain au levain

Comprendre le levain, sa fabrication, son utilité, la manière de l'entretenir sur le long terme. La locale liégeoise de Nature et Progrès vous invite à réaliser le façonnage d'un pain avec le levain, qui sera repris chez soi pour la finalisation de la levée et la cuisson. Du matériel sera nécessaire et communiqué lors de l'inscription qui est obligatoire via l'adresse mail.

10h

Rue de l'Arbre Courte Joie 40,
4000 Liège (Rocourt)

[brigadesactionspaysannes.be/
evenement/chantier-de-
plantation-13902#reserver](https://brigadesactionspaysannes.be/evenement/chantier-de-plantation-13902#reserver)
Gratuit

Chantier de plantation

Annick et Chloé sont en pleine installation de leur projet de maraîchage: Le Jardin Vivifiant. Elles ont besoin d'un super coup de pouce pour planter tous les plants qu'elles recevront durant le Festival Nourrir Liège. Au programme il sera entre autres possible de planter : courgette, bette, brocoli, cerfeuil, choux, mesclun, navet, oignon, verdure... De quoi bien s'éclater ! Repas: soupe, pain et fromage offert.

10h

Bibliothèque de Saint-Léonard
Place Vivegnis 46
4000 LIEGE

saintleonard.lecture@gmail.com
gratuit

Animation sur le zéro déchet

Cette animation de 2 heures est ciblée sur une diminution des déchets occasionnés par l'achat de nourriture. Il y aura trois ateliers : energy ball, furoshiki et bee wraps. Chaque participant repartira avec ce qu'il aura réalisé lors des ateliers. Sur inscription - places limitées.

11h

Le lieu de départ vous
sera fourni lors de l'inscription

www.urbagora.be
Prix libre

Les Promenades de Jane / 1

«Les promenades de Jane», c'est l'intitulé d'une collection de livrets thématiques qui présentent les grands enjeux d'un territoire au fil d'une promenade. L'activité est destinée en particulier aux enseignant·es et aux animateur·ice·s, mais est ouverte à tous ceux et celles qui veulent partir à la rencontre d'un paysage et des humains qui l'habitent.

Réservation indispensable, jauge limitée !

14h

Rue de la Belle Jardinière 469,
4031 Liège

www.ecureuil-boulangerie.be
Entrée libre

Viens découvrir une boulangerie artisanale et durable !

Céline vous ouvre les portes de son petit atelier de boulangerie au feu de bois. L'occasion de mieux comprendre les enjeux qui se cachent derrière la fabrication d'un pain très artisanal. Farines locales et 100% biologiques Venez découvrir les secrets de sa fermentation au levain naturel et lui poser toutes vos questions !

16h

La CITE s'invente
Rue du Bâneux 75
4000 Liège

forms.office.com/e/FfM4ATfj7P
Gratuit

Atelier «Je vote avec mon assiette»

On vote une fois tous les 5 ans, c'est ça la politique... Vraiment? Et nos choix quotidiens, alors ? Découvrons ensemble les choix politiques qui se cachent derrière nos choix alimentaires (conscients ou non) et leurs implications sociales, économiques et environnementales, pour retrouver notre pouvoir citoyen à travers notre alimentation ! Car manger, c'est aussi faire de la politique ! L'atelier sera suivi d'un apéro convivial.

12h

Clos Mercator,
Sart Tilman
4000 Liège

<https://revegengeneral.be>
Prix variable

Journée Croisement entre alimentation et migration

Les festivals Rêve Général, Nourrir Liège et Les Campus vous invitent ce samedi 13 avril à une journée au coeur du Sart Tilman pour explorer les liens entre alimentation et migration.

Au programme de cette journée :

Spectacles, ateliers, visites d'expositions, courts-métrages documentaires, stands associatifs,... (Programme complet à venir)

- 14h Portrait sans paysage (spectacle)
- 16h15 Tant que la terre te portera (spectacle)
- 16h15 C'est des touristes, oui mais... (spectacle/chanson)
- 16h30 Grand Peur et Misère du Ille Reich (spectacle)
- 18h30 – 20h30 Moment convivial d'échanges et de rencontres.
- 20h30/21h HK à la sauce belge (Concert)
- 22h30 Jam session Rejoignez-nous avec vos instruments ou venez découvrir nos artistes liégeois.e.s

Et ! Bar + Petite restauration sur place

Bien vivre avec les sucres !

Quels glucides choisir et comment les associer pour se faire plaisir tout en préservant sa santé ? Découvrez des astuces simples et accessibles à tous pour vous prémunir des risques de glycémie instable, de prise de poids et de diabète. Nous cuisinerons et dégusterons ensemble une recette en lien avec le thème de l'atelier ! Pour celles et ceux qui souhaitent approfondir le sujet, rendez-vous à la table ronde sur le sucre le 18 avril au Sart Tilman.

Si votre consommation de sucre est source d'interrogations ou de préoccupations, venez nous rejoindre pour éclaircir cette question avec nous.

Ne tardez pas à réserver car la conférence est limitée à quinze personnes.

17h30

Clos Mercator,
4000 Liège (Sart Tilman)

docs.google.com/forms/d/107o9zx41ff-PPYzIMXhVVNYcyVWvyu6wbG4IpuYLVVr9c/prefill
10€

Repas Solidaire « Pomme de terre bio locale »

Dans le cadre du repas solidaire autour de la pomme de terre proposé par les asbl Interra et Migrations Libres, vous allez découvrir les différentes déclinaisons de la pomme de terre en dégustant des plats inspirés par la cuisine du monde. Ce repas est une manière de mettre en valeur l'aliment local belge par excellence, la pomme de terre, dans le cadre d'une collaboration entre cuisiniers de différentes origines géographiques.

À partir de 9h30

Rue Fond du Bois
(entrée au niveau du n° 27),
4020 Liège

info@catl.be
Gratuit

Journée découverte au potager collectif du Coin de Terre

Participez à cette journée de partage dédiée à la nouvelle parcelle communautaire du potager collectif du Coin de Terre. La journée commencera par un chantier collectif des 9h30 à 12h sur la parcelle communautaire du potager. À partir de 12h, nous proposons une auberge espagnole solidaire et conviviale, avec du bon potage offert. À 13h30 nous allons inaugurer officiellement la nouvelle parcelle collective du potager. À 14h la compagnie d'Arsenic2 nous proposera la pièce théâtrale «Semeurs de graines», à la suite de laquelle la fête se poursuivra.

10h

Pot'Ingé
(à côté de l'entrée sud-est
du Bâtiment B52),
Quartier Polytech 1,
Allée de la Découverte 9,
4000 Liège

<https://potinge.be/fr-be/field/working-day>
Gratuit

Journée Chantier au Pot'Ingé

Le Pot'Ingé est un potager collectif se situant sur le site universitaire du Sart-Tilman qui rassemble étudiant.e.s, doctorant.e.s mais aussi personnes externes à l'université. C'est dans un esprit d'ouverture, d'apprentissage et de partage que les membres du Pot'Ingé se rencontrent régulièrement pour faire vivre le projet. De l'entretien du terrain et la planification des plantations, à la récolte des beaux fruits et légumes en passant par la gestion des semis, nous travaillons dans une dynamique de permaculture et de respect de l'environnement et des personnes. Nous portons également notre projet à travers diverses activités didactiques et sociales au cours de l'année afin de sensibiliser aux questions de développement durable et réfléchir ensemble aux solutions que nous pouvons apporter dans notre quotidien. Nous vous invitons à venir nous rejoindre lors de notre journée chantier pour découvrir notre magnifique petit potager avec l'opportunité de mettre les mains dans la terre, rencontrer les acteurs du projet et discuter ensemble dans un cadre convivial. Nous vous accueillons pour la journée chantier de 10h à 17h avec une visite et activité de groupe à 15h suivie d'un petit apéro - goûter (participation libre).

Événement facebook: <https://fb.me/e/5h7Lx9l6h>

10h

Rue du paradis 104
4000 Liège

www.instagram.com/cafesubuntu?igsh=MVV1qc3k4c2U3d2Q1cw==
Gratuit

14h

rue Maréchal Foch 108,
4430 Ans
(parking à 300m derrière l'église,
et gare de Ans à 200m)

Gratuit

14h

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

www.beaumur.org
prix libre

UBUNTU Sunday Coffee Fest

Dégustations toute la journée de nos différentes spécialités caféinées, mais aussi de notre cuisine locale! Différents ateliers seront organisés tout au long de la journée. L'ambiance sera assurée par de supers artistes liégeois ! Rendez-vous sur les réseaux sociaux pour plus d'informations.

Balade guidée à Ans

Partir en balade guidée à la découverte des friches menacées de la petite fagne ansoise : voir ses lichens, ses coquilles d'escargots géants, apercevoir peut-être des lézards des murailles ou entendre le cri des crapauds calamites. La participation est libre et il n'y a pas besoin de réserver.

Révolution Semis

Et si faire ses propres semis, c'était plus que du potager? Et si planter des légumes dans l'espace public, cela pouvait faire pousser une révolution? Quels rôles ces gestes «simples» peuvent jouer pour se reconnecter à son alimentation, au rythme des saisons? Qu'est-ce qu'un semis, comment s'y prendre? Que planter et comment? Autant de questions abordées lors de cet atelier organisé dans le cadre des Incroyables Comestibles et du Permis de Végétaliser.

Inscriptions souhaitées
04/349.01.44 — animation@beaumur.org

12h

La Table Conviviale -
Rue des Carmes 3, 4000 Liège

forms.office.com/e/10EDstvmr0
10€ + prix des boissons consommées

L'Horeca liégeois plus chaud que le climat ?

Face aux dérèglements climatiques, quels sont les défis pour les restaurants? Qu'est-ce qui les motive? Quelles sont les solutions déjà en route et à renforcer? Venez-en discuter avec différent.e.s traiteur.euse.s et restaurateur.trice.s. Le collectif Canopea partagera les résultats d'une recherche de terrain réalisée auprès du secteur. La discussion portera aussi sur l'accès à la carafe d'eau gratuite dans les restaurants avec «cheffejo-setteauxfourneaux». La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise vous invite à cette table ronde au sein de l'unique restaurant Slow Food de Liège en présence de la Fédération HoReCa Wallonie, de l'Apaq-VV, de Biowallonie, Intradél, du service environnement et de l'Echevin du Commerce de la Ville de Liège, Elisabeth Fraipont. Une collation bio locale sera préparée par Maxime Renard (places limitées, sur inscription).

12h

Sart Tilman - Agora - Bâtiment B4

Stands alimentation durable au Sart Tilman

Le festival et le Green Office Uliège vous invitent à découvrir l'alimentation durable ! Etudiant-es, membres du personnel ou simple curieux.ses : venez rencontrer la boulangerie artisanale du Sart Tilman l'Ecureuil, le magazine Imagine et le super magasin collaboratif Oufitcoop de 12h à 17h.

12h30

Sart Tilman - Agora - Bâtiment B4

Balade des plantes sauvages comestibles du Sart Tilman

greenoffice.uliege@gmail.com
gratuit

Les étudiant-es du Green Office vous invitent à une promenade à la découverte des plantes comestibles du Sart Tilman et proposeront des recettes de cuisine avec l'équipe de l'asbl Permavenir (sur inscription).

13h15

CHU - Amphithéâtres de Médecine (B35A) - Local D50
Avenue de l'Hôpital, 1 - 4000 Liège

info@nourrirliège.be
<https://forms.gle/3pAkVWjX1j8DFtjVA>
Gratuit

Master class «Communication environnementale et alimentaire»

Communiquer sur l'environnement et l'alimentation de manière efficace et sensibiliser les consommateurs, deux objectifs qu'Aurélien Rigolet, auteur et humoriste, ainsi que Shani Hannay ont tenté d'atteindre au travers de leurs livres et réseaux. Leurs interventions présenteront leur parcours et les enjeux de l'alimentation au travers de la communication avec le grand public.

14h

Chapelle Saint-Maurice,
Rue Coupée, 4000 Liège

https://idamind.org/index.php?option=com_content&view=article&id=148&Itemid=593
7.5euros (à payer par virement ou sur place en liquide)

15h30

Campus du Centre-ville - Galerie Opéra - Auditoire Pousseur - Place de la République française, 35 4000 Liège

info@nourrirliège.be
<https://forms.gle/b32Zf2zqgCTvtQoa6>

15h30

Esplanade B62
Sart Tilman

gratuit

16h

Rue du Sart Tilman, 345
4031 Liège

Balade nature «Plantes comestibles»

Tout au long de cette balade, nous découvrirons les vertus des plantes rencontrées et nous vous expliquerons comment les utiliser en cuisine. Venez passer un moment convivial et d'échange dans la nature.

Master class «Pédagogie et communication environnementale»

Comment communiquer et sensibiliser sur les thématiques des impacts de notre consommation et la nécessité d'une transition de manière générale sans fatiguer son public ? Lors de cette master class, Sarah Freres journaliste au magazine Imagine abordera la communication autour des enjeux environnementaux actuels. De manière plus particulière, les démarches individuelles et collectives dans ces questions seront mises en avant. Cette Master Class sera précédée d'une performance théâtrale «Actrices de la résilience» pour ouvrir les imaginaires sur la transition, comprendre le coût réel de nos productions alimentaires et booster les énergies.

Goûter équitable

Découvrez le commerce équitable via des quizz et la dégustation de quelques produits. Le goûter aura lieu de 15h à 17h sur l'esplanade du B62 au Sart Tilman, accompagné de différents stands de plusieurs partenaires.

Nourrir Les Campus à la Brasserie Le Campus

La brasserie emblématique du Sart Tilman vous accueille autour d'un repas durable spécialement conçu pour le lancement du festival «Nourrir Les Campus». L'occasion de venir goûter les produits locaux et de saison mis en avant à la brasserie du quartier !

18h30

Clos Mercator,
4000 Liège (Sart Tilman)

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScxliY1pCr0SgcHGRlrHdg0kAJkvcsVa8EW1kTwwHW7WA6bg/viewform?usp=pp_url
Contribution de 5 euros pour le repas bio et local

Les tables paysannes

Discussions sur la valorisation sociale et économique de la paysannerie, autour d'un repas gourmand, local et de saison. Quelle vision devrait-on avoir de la paysannerie ? Comment revaloriser cette activité si essentielle ? Une rencontre proposée par Eclasio, la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, Le Mouvement d'Action Paysanne, avec le Pot'ingé.

21h

Clos Mercator,
4000 Liège (Sart Tilman)

<https://forms.gle/ucHMD1okHbfUhfj6>
Places limitées !

Ciné-Débat

«Intensif : ces agriculteurs alliés de la Terre»

Nature et Progrès et Télévisions du Monde vous invitent à la projection en avant-première à Liège de leur film documentaire dont l'objectif est de prouver qu'il existe des alternatives à l'utilisation de pesticides pour l'agriculture en Wallonie. Un documentaire simple, humain, authentique et 100 % wallon. Dans le contexte actuel, il donne de l'espoir, de par un ton inspirant et apaisant. À travers les témoignages concrets de trois agriculteurs wallons - bien connus des médias - il présente l'agriculture bio comme étant une des solutions pour agir à long terme sur la santé et la planète. Tout en nuance et de façon pragmatique, ceux-ci partagent leurs expériences et expliquent pourquoi cultiver sans intrants chimiques n'empêche pas un bon rendement.

8h30

HEPL Campus La Reid
Local C13 - Rue Haftay 21
4910 Theux

info@nourrirliège.be
docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScyD5VD0S-gLwVx8C57E-B_8KNqsE_KLmzslm0eOaelmt7zyLg/viewform?usp=pp_url
Gratuit

Master class «Pédagogie et communication environnementale»

Comment amener les citoyens et les entreprises à agir dans un monde complexe qui fait face à une crise climatique sans précédent ? Quelle place laisser à l'intelligence collective et au mouvement bottom-up ? Voilà deux questions essentielles auxquelles répondra Gérard Pirotton, docteur en Sciences Sociales de l'UCLouvain et intervenant plus qu'inspirant ! Cette Master Class sera précédée d'une performance théâtrale *Actrices de la résilience* pour ouvrir les imaginaires sur la transition, comprendre le coût réel de nos productions alimentaires et booster les énergies.

8h30

CHU - Tour 4 (B36) -
Local Stainier -
Avenue de l'Hôpital, 1 -
4000 Liège

info@nourrirliège.be
Gratuit
COMPLET

Master class «Sécurité sociale et soins de santé»

Cet échange class assuré par Christine Mahy, secrétaire générale du Réseau Wallon de Lutte Contre la Pauvreté, et Jean Faniel, directeur du Centre de recherche et d'information socio-politiques 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 aussi présentés.

9h

Rue de steppes 20 à
4000 Liège

melisande@scibelgium.be
Gratuit

Urbo, ville en transition

Urbo est un outil pédagogique du SCI qui propose de repenser la ville et fait appel à la créativité pour imaginer la transition de demain. En jouant, les participant.es prendront des décisions au niveau de l'alimentation, la consommation et la mobilité. Lors de la journée de formation, nous vous inviterons d'abord à vivre l'outil puis à découvrir les coulisses de l'animation !

10h

boulevard Fosse-Crahay 1
(rond-point) - 4000 Liège

sis@eclatderie.be
Gratuit

Chantier participatif

L'Asbl Eclat de rire vous invite à participer au démarrage du projet «J'ai un quartier, je veux un potager». Nous avons besoin de bras pour préparer la terre et rendre cultivable un espace dédié à la création d'un potager collectif. Nous avons peu de matériel, n'hésitez donc pas à prendre vos pelles et bêches ! C'est l'équipe de Permavenir asbl qui encadrera le chantier en transmettant ses approches de design en permaculture. Rendez-vous mardi 16 avril entre 10h et 15h, un café et une soupe vous seront offerts.

10h

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

www.beaumur.org
prix libre

Cuisine ton quartier

Le Beau Mur, en collaboration avec la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) et la Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège (MAdiL), initient le projet «Cuisine ton quartier», un rendez-vous hebdomadaire de rencontre et d'échange sur une préoccupation universelle : se nourrir. L'objectif? Se retrouver pour un moment qui sent bon, qui fait du bien, qui donne envie de se réunir, de s'échanger de bons plans, des recettes... Mais aussi se questionner, s'entraider... Et pourquoi pas, rêver son quartier ! Ce 16 avril : lancement du projet ouvert à toutes et tous! Ensuite, rendez-vous tous les mardis (hors congés scolaires).

12h

Campus du Sart Tilman
rez de chaussée du B62,
en bas du restaurant universitaire

info@nourrirliège.be
gratuit

Atelier sur l'alimentation bas carbone et dégustation

Rejoins les étudiant·es du Green office de 12h à 14h pour être sensibilisé à l'alimentation bas carbone via une dégustation de produits. Une conférence aura également lieu avec une nutritionniste afin de faire le lien entre la diminution de la consommation de la viande et les apports nécessaires en protéines et acides aminés pour rester en bonne santé.

12h

Rue De Liège 40,
4681 Hermalle-sous-argenteau

docs.google.com/forms/d/1cbzOkAfGGLIQ7zDCDGD-XRMGGfVVB/B9aFGG6_Sb3mRPe/prefill
Gratuit

Eau, santé et environnement : du traitement industriel à l'action citoyenne

La Ceinture Aliment-Terre et Canopea vous proposent de partager un repas de midi avant de visiter la station d'épuration de l'AIDE (Oupeye). Participez ensuite à une conférence-débat où les interventions des spécialistes de l'environnement et de la santé (Jessica Beurton, Médecin en santé publique et Agathe Defourny, chargée de Mission Ressources Canopea) vous permettront de découvrir tout ce qui se cache derrière notre consommation d'eau. Cette après-midi a été conçue pour informer le citoyen du lien entre la gestion des eaux, la santé humaine et la santé environnementale.

13h30

Un lien vous sera envoyé par mail.

Pour toute question :
openfoodnetwork@mdmoxfam.be
<https://oxfammagasinsdumonde.be/events/>
Gratuit (sous inscription)

Webinaire : découverte d'Open Food Network

Open Food Network est un projet piloté par Oxfam-Magasins du Monde. Il s'agit d'une plateforme qui promeut l'alimentation durable en offrant un outil qui permet à des productrices et artisans de vendre en ligne leurs produits, de renseigner leur activité ou encore à des groupements d'achats de structurer leur offre et de faciliter leur gestion.

13h30

HEPL Campus Barbou -
Salle des fêtes - Quai du Barbou 2
4020 Liège

info@nourrirliège.be
<https://forms.gle/MeJm6yomFFYJhTHK7>
Gratuit

Master class «Permaculture : une approche pratique de la culture sur petite surface du sol à l'assiette»

Joseph Chauffrey et Olivier Gruié, formateurs en permaculture vous présenteront avec passion des éléments concrets pour la mise en place de cette pratique qui fait du bien à la terre tout en produisant des légumes sains et aux qualités organoleptiques optimales. Master class organisée sur le campus Barbou pour tous, étudiants et autres participants, des étudiants de la section diététique assureront des activités de sensibilisation et dégustations en rapport avec l'alimentation durable.

12h

La Menuiserie
Rue de l'Académie, 53
4000 Liège

financite.be/
Gratuit

Le dîner de contes ! Raconte-moi l’histoire d’une coopérative.

Financité et la boulangerie « Chez Matteo » vous invite à venir partager un lunch en écoutant l’incroyable histoire de cette boulangerie devenue coopérative. Nous vous accueillerons à « La Menuiserie », ce tout nouvel espace en plein centre de Liège dédié à la transition vers une économie soutenable, plus sociale et solidaire.

L’histoire de cette boulangerie liégeoise, située derrière le Palais de Justice, vous sera contée par un passionné qui, sur un mode narratif et avec une touche d’humour, vous fera revivre la belle aventure citoyenne et économique de cette entreprise sauvée par la solidarité.

Après ce temps de récit, nous aborderons une réflexion sur l’économie collaborative et ses rouages. Quels en sont ses valeurs et les enjeux aujourd’hui ? Quel cadre juridique est réservé aux coopératives en Belgique et quels sont les avantages et les enjeux liés à ce modèle d’entreprise ?

Notre système socio-économique est confronté à de multiples crises ; de profondes transformations sociétales sont nécessaires. Nous devons repenser nos modes de vie et de consommation tant au niveau individuel que collectif. Cette aventure illustre parfaitement comment un collectif citoyen a osé se sentir capable de créer ensemble un opérateur économique qui respecte leurs valeurs. Même si l’échelle reste modeste, il s’agit bel et bien d’un réel vecteur de changement social dans le champ d’action économique.

Nous nous réjouissons de passer ce moment avec vous !

12h30

Rue Chateau Massart 70
4000 Liège (sur invitation)

forms.gle/BJ6Pat53TvRw4cY76
Sur invitation

Repas solidaire organisé par l’IFAPME

Repas de midi réalisé et servi au Centre Ifapme de Liège par les apprenants en apprentissage du Centre Ifapme de Liège sur le thème de la pomme de terre. Cette proposition est réservée aux associations de la région liégeoise pour leurs bénéficiaires (15 personnes sur inscription).

13h30

local A125, ESA Saint-Luc, 41
Bd de la constitution, 4020 Liège.

info@nourrirliège.be
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfewXOp2U7E9j6UWV7B5FLI3mKTpyTEuPoMOhBOte8u0zSnm7g/viewform?usp=pp_url
Gratuit

13h45

Rue De Liège 40
4681 Hermalle-sous-argenteau

docs.google.com/forms/d/1cbzOkAfGGLIQ7zDCDGd-XRMGGfWBB9aFGG6_Sb3mRPC/prefill
Gratuit

Master class «Art et alimentation ou comment illustrer la transition alimentaire pour convoquer le changement ?»

Shani Hannay expliquera son intérêt pour la théorie de la “fiction-panier”, un essai écrit par l’écrivaine féministe Ursula K. Ce texte propose principalement de découvrir d’autres récits possibles, jugés essentiels, pour susciter le changement. Quelle histoire souhaite-t-on partager? Quels éléments veut-on valoriser et mettre en avant? Chris Damaskis quant à lui nous racontera son parcours d’illustrateur et artiste engagé notamment le chemin parcouru en tant qu’illustrateur de la bande-dessinée “Le Champ des Possibles”. Les enjeux de l’art et de l’illustration dans la transition alimentaire et écologique ! Cette Master Class sera précédée d’une performance théâtrale «Actrices de la résilience» pour ouvrir les imaginaires sur la transition, comprendre le coût réel de nos productions alimentaires et booster les énergies.

Eau, santé et environnement : du traitement industriel à l’action citoyenne

La Ceinture Aliment-Terre et Canopea vous proposent de partager un repas de midi avant de visiter la station d’épuration de l’AIDE (Oupeye). Participez ensuite à une conférence-débat où les interventions des spécialistes de l’environnement et de la santé (Jessica Beurton, Médecin en santé publique et Agathe Defourny, chargée de Mission Ressources Canopea) vous permettront de découvrir tout ce qui se cache derrière notre consommation d’eau. Cette après-midi a été conçue pour informer le citoyen du lien entre la gestion des eaux, la santé humaine et la santé environnementale.

16h30

Campus Sart-Tilman
Quartier Agora - B31 - Local Keynes

<https://revegeneral.be>
Réservation sur le site

Pièce de Théâtre Nourrir l'humanité - Acte 2

En 2011, un comédien fils d'agriculteur, décide de créer un spectacle sur le monde agricole : « Nourrir l'Humanité c'est un métier » qui a reçu le label d'Utilité Public de la FWB. Mais en 10 ans le paysage agricole a changé. Le modèle intensif ou conventionnel est toujours bien présent, cependant de plus en plus de personnes retournent à la terre et font le choix de produire autrement. Pour être au plus près de la réalité, la compagnie Adoc est retournée sur les routes recueillir de nouveaux témoignages. Que sont devenus les agriculteurs et agricultrices rencontrés lors de la première création ? Et qui sont ces nouvelles personnes qui pratiquent une autre agriculture ? Et pourquoi ? C'est pour continuer à rendre hommage à ceux et celles qui nous nourrissent que la compagnie Adoc vous présente aujourd'hui : « Nourrir l'Humanité – Acte 2 ».

18h

Campus Sart-Tilman
Quartier Agora - B31 - Local Keynes

info@nourrirliège.be
docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfZamYbeT-hkTsYrIMldTxesolPwSIYdAc0fc0BM18F2UCGOA/viewform?usp=pp_url
Gratuit

Master class «Quand on sème, c'est pour la vie. Comment le capitalisme s'approprié le vivant?»

Corentin Hecquet docteur en sciences de l'environnement et comédien amateur nous emmène dans l'histoire de l'appropriation des semences qui, au fur et à mesure, verrouille le système semencier et exclut toutes les variétés qui ne correspondent pas à une norme. Loin de s'arrêter aux constats amers d'une perte de biodiversité, Corentin raconte comment des personnes essaient de faire entendre une voix dissidente.

L'espoir comme moteur d'engagement et de résilience, l'histoire de Runa Khan et de Friendship

Le Greenoffice Uliège vous propose une conférence de l'inspirante entrepreneure sociale bangladaise Runa Khan (traduction simultanée de l'anglais) suivie d'un débat animé par Séverine Dieudonné. Cet événement inaugurera également l'application mobile UNI for Change développée par le Green Office. Pour terminer la soirée, un restaurateur liégeois d'origine bangladaise proposera des spécialités bangladaises à base de produits bio et locaux (réservation obligatoire).

17h30

Chapiteau Rêve Général
clos mercator
Boulevard rectorat 15
Sart Tilman

<https://urls.fr/QVwiNZ>
conférence-débat gratuite - 10€
pour le repas sur inscription

18h30

rue Waleffe, 5
4020 Liège
(entrée par le porche au 1B)

5€ (gratuit pour les étudiants sur
présentation de la carte d'étudiant)

19h

Rue Fusch 3,
4000 Liège

<https://forms.office.com/e/SrJNFx18rf>
Gratuit

19h

CCKali,
Rue Saint Thomas 32, Liège

<https://liege.attac.org/event/groupe-de-lecture-mangez-les-riches/>

Prix libre et conscient

8 actions pour adapter votre potager aux changements climatiques»

Avez-vous déjà remarqué que les impacts du changement climatique se font déjà sentir dans vos jardins ? Alors que la planète vient de se réunir au chevet du climat à la COP28, à quels bouleversements climatiques et environnementaux il serait raisonnable de s'attendre dans les prochaines années ? En compagnie de Nadejda Echikh, biologiste et Viollette Lognoul agronome et professeurs à l'Institut de Travaux Publics de la Ville de Liège, nous vous proposons d'explorer des pistes utiles pour vos jardins afin d'y faire face. Car, bien que la thématique puisse sembler anxiogène, les deux conférencières sont convaincues que c'est seulement en ouvrant les yeux que l'on devient efficace ! Alors rangeons la fatalité au placard et partons à la découverte de nos possibilités.

World Café: Réenchantons la démocratie!

4 Wallons sur 5 n'ont plus confiance dans les politiques ! Les votes extrêmes se multiplient. Nous vivons de plus en plus de crises environnementales, sociales, économiques. En cette année électorale, n'est-il pas temps de réenchanter la démocratie en mettant les citoyens aux cœurs de ces enjeux ? Venez en discuter avec nous autour d'un verre dans une ambiance conviviale!

Groupe de lecture - Mangez les riches

ATTAC vous invite à un groupe de lecture et de réflexion autour du livre de Nora BOUAZZOUNI «Mangez le riches». Toutes les infos sur notre site web.

20h

Cinéma Sauvenière (Salle 3)
Pl. Xavier-Neujean 14,
4000 Liège

www.grignoux.be
9€

Projection-rencontre «La Belle Ville»

Manon et François vous propulsent au cœur de leur voyage inspirant aux quatre coins du monde. Ils vous proposent leur vision de la belle ville de demain, à travers la rencontre de personnes ordinaires, aux initiatives révolutionnaires, qui reconnectent Hommes, Villes et Nature : des murs et toits végétalisés, des jardins partagés, des mini-forêts urbaines, l'agriculture urbaine, la biodiversité, la décarbonisation, mais également le développement d'une vie collective plus humaine. La projection suivie d'une rencontre citoyenne avec des candidats aux élections communales d'octobre 2024.

Une collaboration entre Les Grignoux, le Beau Mur, et la Ceinture Aliment-terre liégeoise dans cadre du festival Nourrir Liège. Un repas composé de produits locaux sera proposé à la Brasserie Sauvenière avant la projection.

8h

Départ groupé
depuis la gare des guillemins

alan.watterman@autreterre.org

Journée des Luttes Paysannes

Les paysan·nes et leurs alliés partent en lutte contre l'agrivoltaïsme ! Est-ce que les panneaux solaires ont leur place sur sur des terres agricoles ? Ou est-ce que cela ne serait pas plutôt un prétexte pour certains propriétaire terrien de sortir un rendement monétaire plus élevé que l'agriculture ? Le réseau de soutien à l'agriculture paysanne (Resap, dont plusieurs collectifs liégeois font partie) manifestera sur un terrain agricole menacé et demandera un cadre légal clair aux autorités politiques. Rejoignez la dynamique !

8h30

HEPL Campus Parc des Marêts
Local AE - Rue Peetermans 80
4100 Seraing

info@nourrirliège.be
docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfUlo1QFsS8TvAjuKeKckli3VgNufs0Yw2p--uv6k2YZ/itppeg/viewform?usp=pp_url
Gratuit

Master class «Le climat et moi»

L'objectif de Martin Castin et de Guillaume Vogt des Shifters sera 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 quatre grands thèmes évoqués sont : l'alimentation, la consommation, la mobilité et le logement. L'objectif est de permettre aux participant·e·s de connaître et de hiérarchiser des actions individuelles atteignables selon les réalités de chacune.

9h30

Rue du Plope
4041 Liège

forms.gle/TuT6vTB9MgbW1QE36
Gratuit

Chantier collectif sur le champ des Pousses Poussent

Vos maraichers préférés vous invitent à les aider dans leur champ de légumes, là-haut sur la montagne Sainte Walburge de Liège. Ils entament leur troisième saison de culture ; au programme : plantations, paillage, semis, etc. Venez avec votre pique-nique, qui sera accompagné de la soupe chaude dont David a le secret ! Organisation dans le cadre des Brigades d'Actions Paysannes. Accès depuis la gare de Liège en 25 minutes via le bus 71 direction Milmort, ou bien en 40 minutes à pied. Vêtements de circonstance.

9h

Campus du Sart-Tilman
Clos Mercator, Chapiteau
de «Rêve Général»,
4000 Liège

info@nourrirliège.be
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScDUJeSDXiy4FXySKuf9By0IiqR901EY06NChVGatpTguVIEg/viewform?usp=pp_url
Gratuit

10h

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

laureys@equipespopulaires.be
Prix libre

10h

Au Four et au Jardin
Rue Lamarck, 57
4000 Liège

[facebook.com/aufouretaujardin](https://www.facebook.com/aufouretaujardin)
15 euros

Master class «Santé et consommation de viande»

Sébastien Demange est membre de l'Observatoire national des alimentations végétales (France), professeur à l'Université de Bordeaux et médecin généraliste. Qu'est-ce qu'une alimentation végétale bien équilibrée ? Quels sont les éléments à prendre en compte dans un pays où les recommandations alimentaires ne sont pas spécifiquement conçues pour une alimentation excluant les produits d'origine animale ?

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.»

Atelier « Viens faire ton pain ! »

Différentes méthodes de panification seront abordées : levure sèche, levure fraîche et levain (naturellement). Dégustation de pain tout frais et recettes à expérimenter à la maison. Amène ton bocal pour reprendre du levain. Prévois un tablier.

10h

Campus du Sart-Tilman
Quartier Agora (B7a) - local S1
4000 Liège

info@nourrirliège.be
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSePhu3LNOOJGOziX6SL2_E6l-2sruKHUwyROQkglss37XVEYg/viewform?usp=pp_url
Gratuit

10h30

HEPL Campus Barbou -
Salle des fêtes -
Quai du Barbou 2
4020 Liège

info@nourrirliège.be
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeMxALQeEMDRD98TvlFZ2mn4FtrjhVqVw2avrkOlu24a0Zpw/viewform?usp=pp_url
Gratuit

12h30

Rue du Château Massart 70
4000 Liège

gratuit

Master class «Art et alimentation ou comment illustrer la transition alimentaire pour convoquer le changement ?»

Shani Hannay expliquera son intérêt pour la théorie de la "fiction-panier", un essai écrit par l'écrivaine féministe Ursula K. Ce texte propose principalement de découvrir d'autres récits possibles, jugés essentiels, pour susciter le changement. Quelle histoire souhaite-t-on partager? Quels éléments veut-on valoriser et mettre en avant? Chris Damaskis quant à lui nous racontera son parcours d'illustrateur et artiste engagé notamment le chemin parcouru en tant qu'illustrateur de la bande-dessinée "Le Champs des Possibles". Les enjeux de l'art et de l'illustration dans la transition alimentaire et écologique ! Cette Master Class sera précédée d'une performance théâtrale «Actrices de la résilience» pour ouvrir les imaginaires sur la transition, comprendre le coût réel de nos productions alimentaires et booster les énergies.

Master class «Résilience alimentaire, santé et alimentation»

Cet échange est axé sur les discours inspirants des intervenant·e·s. Petite-fille d'agriculteurs, Yuna Chiffolleau remet dans son contexte notre alimentation et l'impact santé de son développement au cours du siècle dernier. Quant à Félix Scholtes, il s'inspire de son métier de neurochirurgien pour illustrer les phénomènes de résilience à l'échelle de notre société.

Distribution de potage

Les apprenants en restauration du centre IFAMPE de Liège serviront un potage qu'ils auront réalisé aux personnes présentes dans le Centre le mercredi 17 avril à 12h30. N'hésitez pas à y passer !

10h30

Clos Mercator, Sart Tilman,
4000 Liège

<https://reveggeneral.be>
Réservation sur le site

Master Class «Nourrir l'humanité» avec Benoît Biteau

En 2011, un comédien fils d'agriculteur, décide de créer un spectacle sur le monde agricole : « Nourrir l'Humanité c'est un métier » qui a reçu le label d'Utilité Public de la FWB. Mais en 10 ans le paysage agricole a changé. Le modèle intensif ou conventionnel est toujours bien présent, cependant de plus en plus de personnes retournent à la terre et font le choix de produire autrement. Pour être au plus près de la réalité, la compagnie Adoc est retournée sur les routes recueillir de nouveaux témoignages. Que sont devenus les agriculteurs et agricultrices rencontrés lors de la première création ? Et qui sont ces nouvelles personnes qui pratiquent une autre agriculture ? Et pourquoi ? C'est pour continuer à rendre hommage à ceux et celles qui nous nourrissent que la compagnie Adoc vous présente aujourd'hui : « Nourrir l'Humanité – Acte 2 ». Cette représentation sera suivie d'un échange avec Benoît Biteau agriculteur et député européen dans le cadre de la Journée Mondiale des Luttes Paysannes de ce 17 avril. «

14h

Au pied de la rue Pierreuse

jeanyves.buron@entraide.be
Gratuit

Balade Liégeoise Verte et Alternative

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, d'habitats communautaires, de la Ferme de la Vache, de potagers collectifs, d'innovations culturelles et créatives, d'éco-pâturages, de « friches à réutiliser ».

14h

Le lieu de départ vous sera
fourni lors de l'inscription

www.urbagora.be
Prix libre

Les Promenades de Jane / 1

« Les promenades de Jane », c'est l'intitulé d'une collection de livrets thématiques qui présentent les grands enjeux d'un territoire au fil d'une promenade. L'activité est destinée en particulier aux enseignant·es et aux animateur·ice·s, mais est ouverte à tous ceux et celles qui veulent partir à la rencontre d'un paysage et des humains qui l'habitent.

Réservation indispensable, jauge limitée !

18h

Espace Inédit
Grignoux Cinéma Sauvenière
Place Xavier Neujean
4000 Liège

<https://www.eventbrite.fr/e/billets-nourrir-liege-2024lancer-son-projet-a-impact-sans-chambouler-toute-sa-vie-842734390247?>
20

Lancer son projet à impact positif sans chambouler toute sa vie? Oui, c'est possible!

Vous avez peur que votre vie professionnelle manque de sens? Vous cherchez à avoir plus d'impact tout en conservant votre emploi? Sarah était dans la même situation. Elle ne voulait pas que mon envie ait un impact financier négatif sur ma famille. Depuis 4 ans, elle gère son épicerie durable à Fragnée (En Fait C'est Simple - L'Épicerie) à côté de son poste de juriste (4/5ème). Elle a décidé de lancer «l'Impact Boost» pour aider d'autres personnes à réinventer leur impact. Durant 1h30, elle vous propose de vous donner des pistes et outils concrets pour réfléchir différemment à comment lancer votre projet à impact, tout en évitant les 8 erreurs qui vous permettront d'accélérer votre envie de changement.

19h30

Beau-Mur, Rue du Beau-Mur 48,
4030 Liège

<https://liege.attac.org/event/cine-debat-la-verite-du-sol/>
Prix libre et conscient

Ciné-débat - La vérité du sol

ATTAC Liège vous invite à la projection du film «La vérité du sol», de François Legrand. La projection sera suivie d'un débat avec le réalisateur.

8h

Sart Tilman
En bas du restaurant universitaire
(B62)
3€

9h30

Rue de l'académie 53

réservations par mail à
manu@stepentreprendre.be
gratuit

10h

Jardin de la Fouarge
rue de la Fouarge
4170 Comblain-au-Pont

sarah.remy@hotmail.be

10h

Rue Alfred Magis, 16
4020 Liège

aude.wery@solidaris.be
2,5 euros
[k7SYIRMHFg/viewform?usp=pp_url](https://forms.gle/k7SYIRMHFg/viewform?usp=pp_url)
Gratuit

Petit-déjeuner durable

Le Greenoffice propose un délicieux petit-déjeuner à base de produits locaux et équitables pour un prix démocratique !

Nourrir n'est pas un jeu : entreprendre dans l'alimentation.

Vous avez toujours rêvé d'entreprendre dans l'alimentation. Tout cela vous paraît flou, compliqué. Vous voulez mieux connaître les réalités qui se cachent derrière un projet entrepreneurial. Venez découvrir ceci lors d'une demi-journée, clôturée par un repas & où vous aurez l'occasion d'entendre un témoignage d'entrepreneur ! une animation de GoodFoodEntrepreneurs, programme porté par Job'in, ALPI, Creajob et StepEntreprendre

Grand chantier de printemps

La saison démarre avec son lot de plantations, semis et entretien de cultures. Pétula (notre cheval de trait) sera de la partie pour nous aider à préparer des parcelles de cultures ainsi que pour désherber.

Venez avec vos bras et votre bonne humeur, je me charge du dîner et de l'apéro.

Atelier Cuisine du Monde

L'atelier Cuisine du Monde de la Maison des Femmes d'ici et d'ailleurs ouvre ses portes le 18 avril pour vous proposer 2 ateliers : le matin (9h30-12h30, repas compris) autour d'une soupe aux lentilles et l'après-midi (13h30 à 16h, repas compris) autour du pain d'ici et d'ailleurs. Durant les ateliers, un partage d'expériences sur le thème «comment manger aussi bien et moins cher» vous sera proposé. ATTENTION : nombre de places limité (matin : 6/après-midi : 12) et sur inscription uniquement.

10h30

Campus du Sart-Tilman -
Clos Mercator 3 -
B11 local 1/31
4000 Liège

info@nourrirliège.be
<https://forms.gle/7pkiPQVWt8EU9VW5i6>
Gratuit

10h30

stand/activité du village
«Nourrir Le Débat»
Campus du Sart-Tilman,
Clos Mercator
4000 Liège

gratuit

10h30

HEPL Campus 2000
Rue du Gosson 126
Grand Amphithéâtre

info@nourrirliège.be
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdZwOEITE9rT55FfBZgEuCDZubsOHQYbAWnAw2Gk7SYIRMHFg/viewform?usp=pp_url
Gratuit

Table ronde “Frites/ Pommes de terre locales”

Nous mangeons régulièrement des pommes de terre et des frites sans nous préoccuper de leur provenance ou de la manière dont elles ont été cultivées ou produites. La Ceinture Aliment-Terre vous invite à cette table ronde qui permettra d'explorer l'impact de la pomme de terre sur notre environnement et les enjeux et difficultés à s'approvisionner via des filières bio et locales. Elle sera animée par G.Devillet (SEGEFA - ULiège) et seront présents: Biowallonie, ApaQ-VV, Glouton, Liège à la patate, Friterie Le Chalet, Échafaudage asbl.

Friskot - Frigo Solidaire

Présentation du super kot-à-projet, le Friskot : un frigo solidaire dans le quartier Saint-Léonard. Venez rencontrer l'équipe étudiante afin d'échanger et d'en apprendre plus sur le gaspillage alimentaire et les solutions que l'on peut y apporter. Toute la journée dans le cadre du Village «Nourrir le débat»?

Master Class «L'enjeu des réseaux sociaux dans l'alimentation»

Influenceur écologiste incontournable et depuis tout récemment paysan, Nicolas nous fait l'honneur de venir échanger avec les étudiant·es liégeois sur son parcours et l'impact des réseaux sociaux et de l'humour pour la transition alimentaire. Par ailleurs il présentera son tout nouveau spectacle (vendredi 19/04 au Sart Tilman). Les étudiant·es de l'IFAPME proposeront des viennoiseries bio locale en début de conférence ! Cette Master Class sera précédée d'une performance théâtrale «Actrices de la résilience» pour ouvrir les imaginaires sur la transition, comprendre le coût réel de nos productions alimentaires et booster les énergies.

10h30

HEPL Campus 2000
Rue du Gosson 126 - Local A003

info@nourrirliège.be
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfjHaUo-U-E2hEkXkClcS05M7_uzhPkkKnF76SXm0z1eNzag/viewform?usp=pp_url
Gratuit

Master class «L'Économie circulaire alimentaire»

Marie Jemine, fondatrice de l'Empoteuse, est une pédagogue et entrepreneuse passionnée. Elle échangera sur son parcours et sur comment elle accompagne les entreprises prêtes à adopter ou optimiser leurs flux de contenants alimentaires réutilisables. Jean-Yves Buron, liégeois engagé et écrivain, présentera les outils des monnaies locales, en particulier le Val'heureux et son impact pour renforcer notamment la filière alimentaire. Et enfin, Valérie Lizen, représentante de Smart2Circle, expliquera les objectifs et stratégies développées par Smart2Circle pour construire de manière durable et circulaire.

12h

stand/activité du village «Nourrir
Le Débat» Clos Mercator,
Campus Sart Tilman 4000 Liège

www.painetpatisserie.be/
l-ecureuil-une-boulangerie-artis
anale-et-durable-a-liege/
<https://www.lamicale.coop/>
3 euros

Atelier public : pain et focaccia au feu de bois

Rendez-vous au coin du four à bois avec l'Amicale des boulangers et la boulangerie l'Ecreuil pour la préparation, de A à Z, de pains et de focaccia maison. Partagez un moment convivial avec des artisans boulangers engagé.es. Ouvert sans inscription; accueil de participants jusqu'à 16h pour permettre les dernières cuissons à 18h.

12h

Liège Science Park
Avenue Pré Aily 4
4031 Angleur

<https://www.liegecreative.be/agenda>
38€ / 30€ (étudiants et personnel
universités et hautes écoles)
Lunch inclus

Climat et adaptation : le secteur de l'eau entre en résilience

Cette rencontre-conférence proposée par Liège Créative portera sur les effets du changement climatique sur nos ressources en eau et la résilience du secteur de l'eau. Avec Robin Glaude, doctorant de l'ULiège et Jean-Michel Compère de la CILE.

12h

Campus du Sart-Tilman
Clos Mercator 3
B11 local 1/31
4000 Liège

info@nourrirliège.be
forms.gle/CUqS2eLTyrJeyM5g8
Gratuit

Table ronde sur le sucre dans notre alimentation

On entend parler du sucre quotidiennement, mais que sait-on vraiment à son sujet ? Quels sont les impacts du sucre sur notre santé ? Venez-en discuter avec différent.e.s professionnel.le.s du sucre. La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise vous invite à la table ronde en présence de Nicolas Paquot, chercheur en diabéto-logie. Une collation bio locale sera proposée (places limitées).

12h

Chapiteau «Rêve Général»
(Clos Mercator)
ou esplanade du B62

2€

13h

Université de Liège -
Campus du Sart-Tilman B8 Foyer,
4000 Liège

info@nourrirliège.be
docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfjIRgraDL4o9Iz1ACGfyXOgulfFZ4ZrXbNPfV4wRSdrzoJtg/viewform?usp=pp_url
Gratuit

Dégustation de boulets et frites durables

Le Green Office Uliège, en collaboration avec la Fédé, vous propose une dégustation de boulets durables réalisés avec la recette lauréate du «Concours Boulet Durable» de Nourrir les campus 2023.

Master class «La transition alimentaire : une affaire de toutes et tous»

Un trio de personnalités engagées et dynamiques en vue de montrer l'importance de la transversalité dans la question de la transition alimentaire. Avec Christian Jonet (coordinateur de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise), Céline Martin (coordinatrice du dispositif Les champs des Possibles) et Pierre Ozer (ULiège - Docteur en sciences géographiques). Ces trois intervenant.e.s 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.

12h

Place Cathédrale, Liège

info@nourrirliège.be
Gratuit

Marché Court-Circuit «NourrirLand»

Le marché «Court-Circuit» s'installe cette semaine encore sur la Place Cathédrale avec la présence de producteurs locaux qui vous proposent des produits divers et variés issus uniquement de la Province de Liège ou d'un rayon de 50 km autour de Liège. Le marché fait la part belle aux fruits et légumes de saison, aux produits laitiers, aux pains et pâtisseries, à la viande et à la charcuterie... sans parler des cosmétiques, des alcools locaux et des friandises ou produits issus de la ruche.

13h30

Rue Alfred Magis, 16
4020 Liège

aude.wery@solidaris.be
2,5 euros

[k7SYIRMHFg/viewform?usp=pp_url](https://mouveat.be/k7SYIRMHFg/viewform?usp=pp_url)
Gratuit

Atelier Cuisine du Monde

L'atelier Cuisine du Monde de la Maison des Femmes d'ici et d'ailleurs ouvre ses portes le 18 avril pour vous proposer 2 ateliers : le matin (9h30-12h30, repas compris) autour d'une soupe aux lentilles et l'après-midi (13h30 à 16h, repas compris) autour du pain d'ici et d'ailleurs. Durant les ateliers, un partage d'expériences sur le thème «comment manger aussi bien et moins cher» vous sera proposé. ATTENTION : nombre de places limité (matin : 6/après-midi : 12) et sur inscription uniquement.

14h

stand/activité du village
«Nourrir Le Débat»
Campus du Sart-Tilman,
Clos Mercator - 4000 Liège

natpro.liege@gmail.com
PAF : 20€ // 15€ pour les membres
de Nature & Progrès N° de compte :
Nature et Progrès Liège :
BE75 0682 2761 2951

Atelier pain à la levure avec cuisson sur place

La locale liégeoise de Nature et Progrès vous invite à un atelier pain animée par Tatiana Shaefer. Ensemble vous allez réfléchir à la fabrication du pain et vous y mettre ! Un peu de matériel sera nécessaire. Cela vous sera communiqué lors de votre inscription qui est obligatoire. (Le versement confirme l'inscription.)

14h

Université de Liège
Campus du Sart-Tilman,
Clos Mercator - 4000 Liège

Gratuit - atelier variable

Village «Nourrir le débat»

En préparation du grand débat politique du soir, le festival Nourrir Liège invite à un tour d'horizon des acteurs et actrices de la transition alimentaire. Collectifs citoyens, associations, mouvements politiques, organismes publics, agriculteur.rices ou entrepreneur.es, ils seront plus d'une cinquantaine sous le grand chapiteau du festival pour parler des enjeux de la transition vers des systèmes alimentaires durables, mais aussi pour exposer leurs solutions ! Au programme : informations, ateliers pain, animations, dégustations, jeux-concours... bars et petites restaurations.

14h

stand/activité du village
«Nourrir Le Débat»
Campus du Sart-Tilman,
Clos Mercator - 4000 Liège

www.liegevillessante.be
Gratuit

Vélo smoothies

Animation ludique sur l'alimentation saine pour tout public : le citoyen pédale sur le vélo pour mixer les fruits et légumes et le smoothie est prêt à déguster. Cette animation proposée par Liège Ville Santé se fera dans le cadre de l'après-midi «Village Nourrir le débat» au Sart-Tilman.

14h

stand/activité du village
«Nourrir Le Débat»
Clos Mercator,
Campus Sart Tilman 4000 Liège

<https://mouveat.be/5> €

Atelier collations saines aux plantes sauvages

Partez à la découverte des plantes sauvages comestibles et réalisez de savoureuses collations saines (sucrées et salées). Linda Gray est consultante en nutrition santé durable et auteur du livre «Donnez du goût à votre santé», titulaire en 2023 du diplôme «Cuisine Sauvage» de botanique culinaire. Linda est passionnée par la démarche d'autonomie alimentaire (cueillette sauvage, modes de conservation traditionnels, herboristerie et tisannerie).

Christine Heinrichs est professeur de langues germaniques, animatrice nature et guide nature, passionnée par la nature, faune et flore, également titulaire du diplôme «Cuisine sauvage» en botanique culinaire.

15h

L'épicerie d'Augustin
rue saint gilles 88
4000 liège

entrée libre
gratuit

Dégustation de produits Franc-comtois

Originaire de Franche-comté Augustin travaille en direct avec des producteurs de sa région. Producteurs soigneusement choisis ! La fruitière des Suchaux pour les fromages, comté, morbier, bleu de feux Le tuyé du papy gaby pour ses saucisses de Morteau et saucissons Le domaine de la croisée comtoise pour ses vins du Jura chardonnay savagnin Poudlard, crémant... La distillerie Guy pour son pontarlier anis et ses absinthes, Rieme fabricant de la reine des limonades ! Vous pourrez déguster ces produits dans sa petite épicerie rue S^t Gilles où se trouvent aussi de bons produits liégeois !

15h30

HEPL Campus 2000 -
Rue du Gosson 126 - Local A003

info@nourrirliège.be/docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdzHU48jo1-X5Ms_bfnAQBvVUL4G-9tns5wbKhnglJfpL8akA/viewform?usp=pp_url
Gratuit

Master class «Droit et alimentation»

Amélie Adam, spécialiste de défense des droits humains et membre de la Commission Environnement du Barreau de Liège, ainsi que Perrine Bulgheroni, ancienne juriste reconvertie en agricultrice bio (dont la Ferme du Bec Hellouin), tenteront ensemble d'apporter des éléments de réponse aux enjeux liés à ce droit fondamental qu'est l'alimentation au cœur du développement futur de nos sociétés.

17h

<https://revegeneral.be>

Spectacle d'Impro «Street Food»

Un spectacle 100% improvisé sur l'alimentation durable.

Ce spectacle d'improvisation est nourri par un micro-trottoir (d'où le nom) réalisé le jour même à l'Université sur le rapport qu'on les étudiant·e·s à l'alimentation. En ouverture du spectacle seront diffusés des extraits du micro-trottoir et les cinq comédien·ne·s s'animeront ensuite dans de nombreuses impros FreeForm sur base des témoignages entendus.

18h

Clos Mercator, Campus Sart Tilman 4000 Liège

<https://forms.gle/ncG2jvu3PSNc7Jcw6>
gratuit

Grand débat Politique

Les partenaires du festival Nourrir Liège 2024 invitent chaque parti représenté dans les parlements sur les niveaux de compétence régionale et communautaire à participer à un échange autour des questions agricoles et alimentaires sur la base des mémoires publiés par de nombreuses associations et collectifs.

Après le débat, la soirée se poursuivra par un concert de L'Orchestre Étudiant des Ingénieurs de Liège (OEIL) à 19h30. Il sera possible de se restaurer pendant toute la soirée avec une nourriture bio et locale préparée par des traiteurs locaux.

19h30

Clos Mercator, Campus Sart Tilman 4000 Liège

Concert Orchestre Étudiant OEIL

Parce qu'alimentation durable et musique font bon ménage, venez écouter le bel ensemble des étudiant·es de l'OEIL ! L'Orchestre Étudiant des Ingénieurs de Liège - plus couramment appelé OEIL - fondé en 2012 au sein de la Faculté des Sciences Appliquées de l'Université de Liège vous propose de chouettes morceaux sélectionnés avec soin.

La mission première de l'OEIL est de permettre aux étudiants musiciens, de toute Faculté et des Hautes Écoles, de continuer la pratique de leur instrument via le jeu en orchestre, parallèlement à leurs études supérieures.

Un concert inoubliable dans la suite du Grand Débat Politique sur les enjeux de l'agriculture et l'alimentation - parce qu'il faut bien se nourrir pour une musique harmonieuse !

Vendredi 19 avril 2024

De 10h à 12h
De 13h à 15h

Rue de l'Arbre Courte Joie, 113
4000 Liège (Rocourt)

Gratuit

10h

Les Halles Binète Sainte-Walburge,
Boulevard Jean de Wilde 71, Liège

alimentation@lacitesinvente.be
75 €

10h

rue de la Fouarge
4170 Comblain-au-Pont

sarah.remy@hotmail.be

10h30

Clos Mercator,
Sart Tilman,
4000 Liège

<https://revegeneral.be>
COMPLET

Atelier de maraîchage bio sur terrain

Ateliers se déroulant sur les terrains de maraîchage de l'école d'horticulture de Liège situés à Rocourt. Séances de deux heures, de 10h00 à 12h00 ou de 13h00 à 15h00. Prévoir une tenue adéquate. Inscriptions par mail à poleagroecologique@gmail.com

Atelier-cueillette et cours «permanutrition»

Atelier alimentation et santé sur le thème «éviter les pics de glycémie» par Clara Materne, Nutrithérapie & Santé fonctionnelle. Clara vous emmène à la découverte des plantes sauvages par une balade cueillette sur le beau site de la Cité S'Invente, elle développera ensuite son concept de PERMANUTRITION, qu'elle définit comme étant une alliance entre se nourrir pleinement; produire et consommer consciemment; penser écologie; cueillir et sublimer la nature; et entretenir sa santé. Elle propose donc ce qu'elle aime par-dessus tout : partir à la cueillette puis cuisiner ensemble, proposer des remèdes à base de plantes et pa

Grand chantier de printemps

La saison démarre avec son lot de plantations, semis et entretien de cultures. Pétula (notre cheval de trait) sera de la partie pour nous aider à préparer des parcelles de cultures ainsi que pour désherber.

Venez avec vos bras et votre bonne humeur, Sarah se charge du dîner et de l'apéro.

Pièce de Théâtre Nourrir l'Humanité - Acte 2

En 2011, un comédien fils d'agriculteur, décide de créer un spectacle sur le monde agricole. En 10 ans de nouvelles alternatives sont apparues et la pièce a évolué, incluant de nouveaux témoignages.

C'est pour continuer à rendre hommage à ceux et celles qui nous nourrissent que la compagnie Adoc vous présente aujourd'hui : « Nourrir l'Humanité – Acte 2 ».

14h

Boulangerie Chez Matteo
Rue du Palais 32
4000 Liège

info@nourrirliège.be
Prix libre et conscient

Atelier cake au citron bio

Olessia vous partagera sa merveilleuse recette du cake au citron bio (Les Petits Producteurs) aux graines de pavot accompagné de son glaçage.

Pour celles et ceux qui n'auraient pas le temps de les réaliser chez eux, vous retrouverez ses productions chez Matteo, la boulangerie Coopérative du quartier Pierreuse.

15h

L'épicerie d'Augustin
rue saint gilles 88
4000 Liège

entrée libre
gratuit

Dégustation de produits Franc-comtois

Originaire de Franche-comté Augustin travaille en direct avec des producteurs de sa région. Producteurs soigneusement choisis ! La fruitière des Suchaux pour les fromages, comté, morbier, bleu de feux Le tuyé du papy gaby pour ses saucisses de Morteau et saucissons Le domaine de la croisée comtoise pour ses vins du Jura chardonnay savagnin Poudlard, crémant... La distillerie Guy pour son pontarlier anis et ses absinthes, Rieme fabricant de la reine des limonades ! Vous pourrez déguster ces produits dans sa petite épicerie rue St Gilles où se trouvent aussi de bons produits liégeois !

15h30

Campus du Sart-Tilman
Chapiteau blanc
Clos Mercator - 4000 Liège

<https://revegeneral.be>

Projection du reportage d'investigation : Solvay, «la pollution invisible», suivie de la master class « Comment la science peut aider le journalisme d'enquête ? »

Emmanuel Morimont (journaliste et auteur de l'enquête pour #Investigation, RTBF) et Gauthier Eppe (Professeur de Chimie analytique inorganique, ULiège) reviendront sur leur collaboration dans le cadre de cette enquête environnementale de santé publique. Ou comment la science peut aider le journalisme d'investigation. Modération assurée par David Leloup (chargé de cours en journalisme, ULiège).

15h30

En visioconférence.
Le lien sera transmis aux participants après l'inscription.

<https://www.clps.be/>
Evènement gratuit mais inscription obligatoire auprès de Laurence Petit: laurence.petit@clps.be

Présentation d'outil : « Nutrichamps : quand les fruits et les légumes s'invitent dans nos assiettes ».

Le Centre Liégeois de Promotion de la santé vous invite à la présentation de l'outil Nutrichamps. Du champ à l'assiette : bien manger, c'est ludique ! Nutrichamps a pour but de sensibiliser à l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement, promouvoir l'équilibre alimentaire et l'activité physique. Il aborde aussi les pratiques agricoles et responsabilise le consommateur. L'objectif de Nutrichamps est de recréer du lien entre les champs et nos assiettes. Chaque joueur possède un plateau-repas composé d'aliments qu'il complète, au fur et à mesure des points gagnés. Un outil pédagogique pour les petits et les grands.

16h30

Haute Ecole de la Ville de Liège,
Rue Hazinelle 2 – 4000 Liège

Réservation sur info@nourrirliège.be
Gratuit

Conférence gesticulée «Quand on sème, c'est pour la vie. Comment le capitalisme s'approprie le vivant ?» de Corentin Hecquet

Dans sa conférence gesticulée, Corentin Hecquet nous emmène dans l'histoire de l'appropriation des semences qui, au fur et à mesure, verrouille le système semencier et exclut toutes les variétés qui ne correspondent pas à une norme. Loin de s'arrêter aux constats amers d'une perte de biodiversité, Corentin raconte comment des personnes essaient de faire entendre une voix dissidente.

20h30

Clos Mercator,
Chapiteau Rouge de «Rêve Général»,
Sart Tilman, 4000 Liège

<https://revegeneral.be/on-sait-pas/>

7 à 35 euros (Prix conscient)

Spectacle de Nicolas Meyrieux «On sait pas»

Nicolas Meyrieux de comédien à paysan ! Influenceur écologiste français incontournable, Nicolas nous fait l'honneur de venir nous présenter son tout nouveau spectacle à la cité ardente. La philosophie de son spectacle est percutante et la résume en une phrase :

« Est-ce que tu t'es déjà marré en lisant un rapport du Giec? Non ? Et ben c'est normal. C'est parce que c'est pas fait pour. Par contre, si t'as besoin de te marrer tout en parlant d'écologie, y'a mon spectacle. » Le ton est donné ! Les réseaux sociaux et l'humour au service de l'alimentation ! En voilà un titre précurseur d'un moment d'échange passionnant.

Restez danser avec les équipes de Nourrir Liège et de Rêve Général suite au spectacle !

19h30

Centre-ville (lieu à préciser)
et ferme Larock
(rue Duchêne 12, 4120 Neupré)

info@catl.be
Libre

500 ans de révoltes paysannes

Le Mouvement d'Action Paysannes et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise vous proposent une conférence dédiée au grand public qui permettra de retracer l'histoire des luttes paysannes à travers le temps et de faire le lien avec les révoltes paysannes d'aujourd'hui. La conférence se tiendra en centre-ville dans un lieu encore à préciser. Dans la journée du 20 avril (9h30-16h00), à la ferme Larock (rue Duchêne 12, 4120 Neupré), nous allons entamer une réflexion autour de la paysannerie de demain par une approche historique. Un repas sera proposé dans ce cadre.

10h

départ au Parking P+R Vottem
Vieille voie de Tongres 297,
4000 Liège

<https://www.autreterre.org/balade-a-velo-nourrir-liege/>
Prix libre

Plusieurs visites accessibles
toute la journée:
10h / 11h / 13h / 14h / 15h

Rue de la Brasserie 8
4000 Liège
(Bâtiment de la SPI)

Réservation uniquement via :
info@frysa.be
Gratuit

10h

Rue de l'Arbre Courte Joie 40,
4000 Liège

brigadesactions paysannes.be/evenement/chantier-de-plantation-13948#chantierdeplantation
Gratuit

14h

Rue de la Xhavée, 56
4020 Wandre

contact@evetopie.be
5€

Balade à vélo à la rencontre de celles et ceux qui nous nourrissent

Profitions de nos deux roues pour aller à la rencontre de celles et ceux qui cultivent, récoltent, transforment et fournissent des aliments de qualité à nos estomacs et nos mollets musclés ! Nous roulerons entre ville et campagne et découvrirons comment défendre une alimentation locale, pleine de saveurs et de sens.

Visite de l'atelier du Glacier Frysa

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.

Dégustation gratuite de nos produits.

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

Chantier de plantation terrain maraîcher

Annick et Chloé sont en pleine installation de leur projet de maraîchage: Le Jardin Vivifiant. Elles ont besoin d'un super coup de pouce pour planter tous les plants qu'elles recevront durant le Festival Nourrir Liège. Au programme il sera entre autres possible de planter : courgette, bette, brocoli, cerfeuil, choux, mesclun, navet, oignon, verdure... De quoi bien s'éclater ! Repas : soupe, pain et fromage offert.

Saveurs insolites locales : un avant-goût du livre du Miam Tour

Découvrez que manger local, c'est passionnant ! Avec nous, explorez produits oubliés ou étonnants des producteurs locaux, du jardin et de la nature. Au programme : un chapitre du livre en préparation de l'équipe du Miam Tour (Pays de Herve), des dégustations uniques, un partage d'expériences et vous repartirez avec votre épice en pot. Sur inscription, places limitées.

16h

Clos Mercator, Sart Tilman,
4000 Liège

<https://revegengeneral.be>
Variable

Clôture de la semaine de l'alimentation

Dans le cadre de sa semaine de l'alimentation du 15 au 20 avril 2024, le Festival Rêve Général vous convie à une journée de clôture avec au programme :

de 14h-20h un village associatif :
Ateliers - Expositions - Documentaires - ...

Avec une petite restauration

Pour les Spectacles :
- 16h30 — Spectacle Hors Sol
- 19h30 — Claude Semal en «Frit'concert»
- 20h15 — Grand peur et misère du 3ème Reich
- 20h30 — Nourrir l'humanité - Acte 2
- 22h30 — Concert Fritüür

Le programme peut possiblement évoluer.
Plus d'informations et réservations sur le site web de Rêve Général :<https://revegengeneral.be>

16h30

Les Halles Binète Sainte-Walburge,
Boulevard Jean de Wilde 71, Liège,

billetweb.fr/manger-bio-local-et-de-saison-mieux-pour-la-sante

10 eur

Manger bio, local et de saison : mieux pour la santé ?

Manger bio, local et de saison, c'est mieux pour la planète, c'est bien connu ! Mais est-ce vraiment mieux pour notre santé aussi? Comment faire les bons choix pour profiter d'un maximum de bienfaits ? Living Nutrition vous propose de cuisiner et déguster ensemble une recette bio, locale et de saison.

Dimanche 21 avril 2024

9h30

Université de Liège
Campus du Sart-Tilman
Clos Mercator - 4000 Liège

facebook.com/MADILiege/
3€ (dégustation en fin de balade)

Balade de la MAdiL à la découverte des plantes sauvages comestibles

(De mars à septembre) chaque mois sa balade pour suivre l'évolution nutritive et médicinale des plantes sauvages 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 ! Joëlle, animatrice de la MAdiL, vous conseille de bonnes chaussures de marche pour profiter des charmantes balades aux légers dénivelés. La balade se termine par une dégustation relative au thème du jour. Réservation obligatoire au 0474/64.47.45
Animation : MAdiL : Joëlle Beaujean - guide nature, herboriste et restauratrice

14h-17h

Ecole communale de chênée.
Rue bourdon 4032 Chênée
www.ryponet.be

Journée Le Ry-Ponet en fête

Partez à la (re)découverte de ce poumon vert sur les hauteurs de Liège (400ha). Promenades guidées, départs à 14h. Un départ à Chênée, rue de Chèvremont (face au cimetière). Un départ à Beyne-Heusay, avenue de la Gare (face au service communal).

9h30

Ferme Larock, rue Duchêne 12,
4120 Rotheux-Rimière

www.fermelarock.be
gratuit

On plante les patates !

Venez mettre en terre 75 kilos de pommes de terre avec nous, c'est le moment idéal dans le calendrier lunaire ! Plus on est, plus vite ça ira! Et ensemble, c'est tellement plus gai. Le sol réchauffé par le printemps sera préparé en amont. Espérons juste que la météo sera de notre côté, ce serait de bon augure pour lancer la saison des chantiers cette année. N'hésitez pas à vous manifester si ce genre d'engagement vous tient à coeur, et vous tenir au courant sur nos canaux de communication. Prévoir vêtements et chaussures adaptés, auberge espagnole.

<https://stopalibaba.com/>
Prix libre

Dark tourism à Liège Airport

Marre des dimanches moroses ? Vivez une aventure inoubliable avec Stop Alibaba&Co et Occupons le terrain ! Nous vous proposons une excursion sur un site touristique qui ne vous laissera pas indifférentes.

Les meilleurs guides de la région vous y raconteront la fabuleuse odyssée de l'extension de l'aéroport de Liège : un rêve devenu cauchemar. Départ depuis la gare des Guillemins (entrée principale). Un bus de la TEC sera mis à notre disposition pour accompagner la visite guidée.



SPONSORS



PARTENAIRES

