

DU CHAMP À L'ASSIETTE !

Fête du Champ à l'Assiette

- 4ème édition -

Le 15 septembre 2018

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine

Site historique de l'agriculture rennaise, la Prévalaye est aujourd'hui un lieu d'innovations passionnant aux portes de la ville où notre patrimoine naturel et cultivé est mis à l'honneur.

La Fête du Champ à l'Assiette est l'occasion de célébrer cet héritage et d'exprimer les initiatives qui feront le patrimoine de demain.

Lors de cette journée, jardiniers, artistes, cuisiniers, chercheurs et citoyens proposent, chacun à leur manière, une exploration de la biodiversité et de sa transformation par l'Homme au fil du temps.

Familles et publics avisés ou non sont invités, dans un moment convivial, à se laisser guider dans un parcours découverte du champ à l'assiette: conférences, marché de producteurs, ateliers botaniques et culinaires, visite de fermes, fabrication de farine et de pain, promenade en calèche, balade imaginaire, concerts.

Samedi 15 septembre, de 14h à 22h.

Ecocentre de la Taupinais, Chemin de la Taupinais, 35000 Rennes.

Restauration et buvette sur place.

Places limitées aux ateliers, inscription le jour de l'évènement.

Contact presse : Cécilia Monneau, 06 75 10 06 82, monneau.c@gmail.com

Facebook : <https://www.facebook.com/LaPrevalayePaysanne/>

Cet évènement est proposé dans le cadre du projet Prévalaye Paysanne et Plurielle piloté par la Maison de la consommation et de l'environnement (MCE). Il contribue à dynamiser les initiatives agricoles, innovantes et locales, en partenariat avec l'association Collectif Agricole de la Prévalaye, l'INRA, le Jardin des Mille Pas, Semons l'espoir, PERMA G'rennes, les Amis de la Prévalaye, Le Pain qui court, Vert le jardin, Kaol Kozh. Avec le soutien de: Conseil de quartier Ouest (Rennes), Ville de Rennes et Vallée de la Vilaine.



Pre-programme de la journée du 15 septembre (sous réserve de modification d'horaires)

Tout au long de l'après-midi, de 14h à 18h, à l'Ecocentre de la Taupinais		
14h-18h	Marché de producteur locaux	avec le collectif agricole <i>Semons l'espoir</i>
	Installations sonores et radiophoniques dans les jardins de la Taupinais	sur le thème " <i>Nature et Jardins : mémoires sonores</i> "
	Balades en calèche	aller-retour Ecocentre Taupinais-Vieux Ville
	Visite des parcelles Ferme de Vieux ville	par <i>des chercheurs de l'INRA</i>
	Stand sur le compostage	par <i>Vert le jardin</i>
	Atelier sur les semences paysannes	par l'association <i>Kaol Kozh</i>
	Jeux avec les plantes aromatiques des jardins de la Prévalaye	avec <i>Alice Simmerman, botaniste</i>
14h-22h	Restauration	Produits bio et locaux, dégustation d'amuse-bouche fabriqués lors de l'atelier culinaire, des Jus de pomme produits à la Prévalaye
Déroulé au fil de l'après-midi à l'Ecocentre et alentours (une carte des parcours sera fournie avec le programme définitif)		
12h30	Déjeuner tiré du sac	
14h	Visite de ferme avec les maraîchers	avec <i>PERMAG' Rennes</i>
14h	Activation du Guide Vallée de la Vilaine - promenade thématique à la Prévalaye	par la coopérative <i>Cuesta</i>
14h à 17h	Atelier fabrication de pizza	par <i>Le Pain qui Court</i>
15h	Conférence 1 - Patrimoine culinaire	avec <i>Anthony Fardet, auteur de "Mangeons vrai-Halte aux aliments ultra transformés!" Ed. Thierry Souccar</i>
15h30	Balade botanique sur les chemins de La Prévalaye	par <i>PERMAG' Rennes</i>
15h à 17h	Atelier fabriquer farine sarazin	par <i>Les Mille Pas</i>
15h30	Atelier fabrication de galettes sarrasin (à partir de la farine de l'atelier pain)	par <i>Les Mille Pas</i>
16h30	Conférence 2 - Patrimoine vivant et cultivé	avec <i>Véronique Chable, autour de "La culture de la biodiversité"</i>
16h30	Atelier culinaire à base des légumes de la Prévalaye	par le chef <i>Maxime Vignon</i>
16h30	Balade imaginaire de la campagne à la ville, autour du patrimoine bâti et vivant	par la conteuse <i>Najoua Darwiche</i>
18h30	Concert cumbia	par <i>La Petaquita</i>
19h30	Brass Band New Orleans	par la <i>Jam NOLA collectif de musiciens rennais (sous réserve)</i>
21h	Dj set funk	Par <i>Maxime P</i>