

15, 16, 17
NOVEMBRE

RDV SUR LE STAND
DE TOURS METROPOLE
PARC EXPO TOURS
HALL B



PROMOUVOIR AUX LISIÈRES DES VILLES
UNE AGRICULTURE **DE PROXIMITÉ,**
DURABLE ET PRODUCTIVE.

TOURS
LOIRE-VALLEY



AU PROGRAMME :
MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX
ATELIERS NATURE
COURS DE CUISINE ZÉRO GASPI
MAQUETTE GÉANTE DE FERME...



www.tours-metropole.fr




Tours
métropole
Val de Loire

LE MARCHÉ DE LA MÉTROPOLE

Producteurs, associations, distributeurs...
Faites le plein de produits locaux et de bonnes idées !

SAMEDI

Clara Dupré, La Petite Fève, maraîchère
[Fondettes]
Vente et dégustation de légumes

L'AMAP La Riche en Bio [La Riche]
Vente et dégustation de produits locaux

La Boul'Ange Rit, boulangerie artisanale
[Chambray-lès-Tours]
Vente de pains, brioches et viennoiseries
artisanales

Temanuata Girard, La Ferme d'Ave, éleveuse de
vaches laitières et de chèvres [Luynes]
Vente et dégustation de fromages et yaourts
fermiers (vache et chèvre)

Alain Marchais, apiculteur [Veigné]
Vente et dégustation de miels et exploitant des
ruches métropolitaines de La Gloriette à Tours

La Banque Alimentaire de Touraine
[Saint-Pierre-des-Corps]
Découvrez les missions de la Banque Alimentaire
et engagez-vous en faveur de la lutte contre la
précarité et le gaspillage alimentaire !

DIMANCHE

Timothée Delalle, viticulteur [Fondettes]
Vente et dégustation de vins

Stéphane Galisson, maraîcher [Berthenay]
Vente et dégustation de légumes

Carole Guéret, Le safran de Carole, productrice de
safran [Ballan-Miré]
Vente et dégustation de safrans et produits safranés

Brice Lamblin, La Micro-Brasserie de Tours – MBT,
brasseur artisanal [La Riche]
Vente et dégustation de bières artisanales et (ré)
créatives

Claire Dupont, Autour du vrac, épicière [Tours]
Vente de produits locaux et zéro déchets

Thierry Bouvet, Le Garum, pêcheur professionnel en
Loire [Tours]
Vente et dégustation de poissons de Loire fumés

ET AUSSI...

T TOURS
LOIREVALLEY

LA COMMUNAUTÉ DE
COMMUNES DU VAL
D'AMBOISE

Cette année, venez échanger
avec la Communauté de
communes du Val
d'Amboise autour de son
plan alimentaire agricole
territorial.

**COLORIEZ LES
FRUITS ET LEGUMES
DE SAISON !**

Les plus petits
pourront mettre en
couleur les courges,
champignons,
potimarrons... et
apprendre, en
s'amusant les fruits
et légumes de saison.

LES ANIMATIONS NATURE ET GASTRONOMIE

VENDREDI

9h – 17h > Cuisinons les restes !
Animé par l'équipe métropolitaine de La Gloriette
Réveiller ses restes pour élaborer des recettes
goûteuses, créatives et zéro gaspi ! Au
programme: cuisiner les restes de pain dur,
élaborer des Energy Balls aux fruits secs... C'est
bon pour la santé et bon pour la planète !

9h – 17h > Manger de saison, ça veut dire
quoi ?
Animé par la SEPANT
Jeu ludique sur les fruits et légumes de saison
pour mieux les connaître et les cuisiner.

9h – 17h > Jeunes pousses
Animé par l'équipe métropolitaine de La Gloriette
Atelier nature pour apprendre à planter des
graines de céréales et mieux comprendre le cycle
de la plante, de la terre à l'assiette !

SAMEDI

10h30 – 11h30 > La courge à découvrir et à
déguster
Animé par l'équipe métropolitaine de La Gloriette
Au programme : dégustation d'un plat délicieux et
inventif autour de la courge et échanges sur ses
bienfaits nutritionnels, diététiques et gustatifs...

13h30 – 14h30 > Smoothies zéro gaspi !
Animé par La Banque Alimentaire de Touraine
A base de produits collectés par la Banque
Alimentaire de Touraine, le smoothie est une
bonne astuce pour transformer les fruits et
légumes défraîchis en boisson 100% durable et
détox !

SAMEDI (suite)

14h30 – 15h > Tout est bon... dans les restes !
Animé par Kalika Loire
Atelier de cuisine pour apprendre à générer moins
de déchets en cuisine ! Fanes de radis, graines
de courges, épluchures... Apprenez à valoriser un
maximum vos produits !

15h – 15h30 > La courge à découvrir et à
déguster
Animé par l'équipe métropolitaine de La Gloriette

15h30 – 17h > Smoothies zéro gaspi !
Animé par La Banque Alimentaire de Touraine

17h – 17h30 > Tout est bon... dans les restes !
Animé par Kalika Loire

DIMANCHE

10h – 10h30 > Tout est bon... dans les restes !
Animé par Kalika Loire
Atelier de cuisine pour apprendre à générer moins
de déchets en cuisine ! Fanes de radis, graines
de courges, épluchures... Apprenez à valoriser un
maximum vos produits !

11h30 – 12h > Tout est bon... dans les restes !
Animé par Kalika Loire

14h – 17h > Smoothies zéro gaspi !
Animé par La Banque Alimentaire de Touraine
A base de produits collectés par la Banque
Alimentaire de Touraine, le smoothie est une
bonne astuce pour transformer les fruits et
légumes défraîchis en boisson 100% durable et
détox !



SUIVEZ LES ACTUALITÉS
DE TOURS MÉTROPOLE VAL DE LOIRE



www.tours-metropole.fr



TM TOURS

EN TÉLÉCHARGEMENT
GRATUIT



Download on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play