

LE GOÛT DU LOCAL

SUR LES COMMUNES DE GRAND POITIERS
DU 12 AU 21 OCTOBRE 2012



PRODUITS LOCAUX

ÉDITO

Pour la **troisième édition** du « **Goût du local** » nous avons voulu, par une **approche artistique**, donner à voir les **dénominateurs communs** engendrés par les **acteurs des circuits courts** en rassemblant les **métiers, activités** et **initiatives** qui se proposent d'avoir le « **Goût du local** ».

Le **Goût du local** se présente alors comme un **Cocktail de dénominateurs communs** : un **rassemblement de savoir-faire** et de **savoir-vivre** conçu comme une **fabrique** dont l'activité illustre l'**accessibilité** de la **production locale**, élément de notre patrimoine et de notre **économie locale**.

Le **Goût du local** propose une **lecture** de l'économie où l'alimentation et la **création** font **lien entre production, auto-production, commercialisation**, et **consommation** pour retrouver le **goût des repas partagés** et la **compréhension** des choses qui façonnent notre **vie quotidienne**.

Ayons le Goût du local pour se nourrir, s'habiller, décorer, partager, créer, etc...

POURQUOI « LE GOÛT DU LOCAL » ?

1 Faire connaître
par une approche ludique, festive, pédagogique
et participative l'alimentation locale et la
distribution en circuits courts.

2 Créer une rencontre
entre les acteurs : producteurs, commerçants,
artisans, consommateurs.

3 Sensibiliser sur les enjeux
des circuits courts par rapport aux questions de
l'alimentation, de l'environnement, de la santé, de
l'économie et de la solidarité locale.

PROGRAMME

TOUTE LA SEMAINE DU 12 AU 21 OCTOBRE 2012

GRAND POITIERS - Distribution de produits locaux des groupes de consommateurs et associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) - **tout au long de la semaine**. Venez découvrir les initiatives de circuits courts près de chez vous. Pour connaître le lieu de distribution et vous renseigner sur les groupes de consommateurs et AMAP, voir ci-dessous :

Groupe « Manger local » à Migné-Auxances, mercredi 17 octobre de 18h à 19h, Place du Marché - **MIGNÉ-AUXANCES**

AMAP Grand'goules, jeudi 18 octobre de 17h30 à 18h45 Maison des étudiants - **POITIERS**

AMAP ciboulette, jeudi 18 octobre de 18 à 19h Maison des Projets - **BUXEROLLES**

Groupe « Chantejeau », jeudi 18 octobre de 19h à 20h au café : "Le petit Robinson" 129 route de Ligugé - **ST-BENOIT**

Groupe « Magenta », Vendredi 19 octobre de 14h à 19h, marché Magenta - **POITIERS**

Panier de la forêt, Vente directe à l'exploitation, Vendredi 19 octobre de 14h30 à 18h30, valembert 86360 - **MONTAMISE**

AMAP du Chadron d'or, vendredi 9 octobre de 17h15 à 18h45 Maison des étudiants - **POITIERS**

Groupe de « La dorne », dimanche 14 octobre, 17h à 19h au CSC de la Blaiserie, rue des frères Montgolfier - **POITIERS**

Groupe de Poitiers Sud, le vendredi 19 octobre entre 18h30 et 19h30 à Cap Sud, 28 rue de la jeunesse - **POITIERS**

www.ladessertelocale.com ouvre ses portes toute la semaine, 203 route de Gençay - **SAINT-BENOIT**

Livraisons gratuites le **jeudi** et le **vendredi** pour les **plus fidèles clients** de la Desserte Locale par **Vélomail**, entreprise d'eco-transport (vélo à assistance électrique), <http://velomail.blogspot.com>

GRAND POITIERS - Biocoop le Pois tout vert

Animations dans les Biocoops de Poitiers

Toute la semaine, les Biocoop de la Vienne mettront en avant la production locale bio et plus particulièrement du maraîchage.

CHEZ LES RESTAURATEURS - menus composés avec des produits locaux

POITIERS - 5, Boulevard Jeanne d'Arc - **Restaurant Au Fin Gourmet**. Ouvert tous les jours sauf le dimanche.

Menu local Au Fin Gourmet. Le restaurant vous propose à midi, un menu composé avec des produits locaux.

Menu à 11 €. Réservation au 05 49 46 81 51

POITIERS - 12, Avenue de la paix - **Restaurant La Table des Rocs**. Tous les jours sauf le lundi.

Menu spécial « Goût du local ». La table des Rocs vous propose un menu spécial (16 € TTC) composé avec des produits locaux issus de productions régionales.

Entrées : Salade de chèvre de Celle l'Évescault ou Terrine de Poissons, Sauce vierge au Colza de Chauvigny

Plats (+ garniture du jour) : Andouillette des Buissonnets à la crème ou Fricassée de Lapin de Liglet à la moutarde

Desserts : Grimolle Pomme-cognac du Verger de Chézeau ou Mousse aux 2 chocolats aux œufs de Mauprevoir

Réservation au 05 49 38 18 70 - www.latabledesrocs.fr

VENDREDI 12 OCTOBRE 2012

POITIERS - Parvis de Notre Dame - de 17 H à 21 H

Cocktail DC (dénominateur commun)

Le Goût du local s'invite dans la "fabrique de l'économie locale" accompagné de viticulteurs, brasseur, cafetiers, distributeurs et gourmets dans les cafés de la place du marché en proposant une relecture, voire de nouveaux récits de savoir-faire et savoir-vivre.

SAMEDI 13 OCTOBRE 2012

POITIERS - Médiathèque François-Mitterrand - de 11 H à 13 H

Conférence Pecha-Kucha : « l'alimentation locale, produits, métiers et territoires »

Pecha Kucha est une expression japonaise signifiant « le bruit de la conversation ».

Les Pecha Kucha sont un format de présentation qui permet à plusieurs personnes de présenter leur travail en public avec une règle formelle originale : chaque personne présente 20 images, chacune projetée pendant 20 secondes, soit 6 minutes 40 secondes de présentation.

Le Pecha Kucha sera suivi d'une collecte de recettes et d'une animation culinaire à base de produit locaux.

POITIERS - Centre de Beaulieu 10 Boulevard Savari - de 9 H 30 à 18 H

Coup de pousse : fête des plantes et des jardins de Poitiers

Tous les passionnés du jardin, de la nature et de la protection de l'environnement seront présents pour vous offrir une journée de fête du jardin et de la nature. Les exposants professionnels et associatifs de la région vous proposent une vente permanente de végétaux et d'artisanat ainsi que des échanges entre particuliers de plantes, de graines, de bulbes, de boutures ou d'outils, d'astuces et de conseils.

Ateliers et animations : repotage, pâte à sel, jeu sur les légumes, réalisation de paillis, bar à eau, etc.

Plus d'infos sur www.centredebeaulieu.fr

DIMANCHE 14 OCTOBRE 2012

POITIERS - Centre socio-culturel de la Blaiserie - de 15 H à 19 H

Journée « Saveurs d'Automne » - Animations et dégustations culinaires

Venez découvrir notre journée Saveurs d'Automne où les goûts, les parfums des fruits et légumes de saison sont mis à l'honneur.

Pour tout renseignement contactez le **CSC la Blaiserie** au 05 49 58 05 52

PROGRAMME de 15 H à 18 H :

- Démonstration culinaire de mises en bouche salées d'automne animée par Laurent Girard du restaurant "Au fin gourmet"

- "Délices sucrés" autour de la pomme, atelier animé par Jenny et les nourritures terrestres + dégustation

- Atelier cuisine parents-enfants avec Pascal Béhar, animateur culinaire au "Monde en bouche"

- Étals de fruits et légumes de producteurs et artisans locaux

- Marché de créateurs (bijoux, déco, vêtements...)

- Dégustation de jus de fruits de saison

- Stand d'Informations générales sur les circuits courts et l'alimentation de proximité,

intervention du **CPIE seuil du Poitou** et de l'association **Compost'Âge**

En continu : animations diverses, orgue de barbarie avec Emma'nivelle et structures gonflables.

Compost en libre accès pour tous les maraîchers.

MERCREDI 17 OCTOBRE 2012

POITIERS – Biocoop le Pois tout vert PORTE SUD - à 16 H

Projection / débat du film " LA FILIÈRE BIO " : 7 PORTRAITS D'EXPLOITANTS EN POITOU-CHARENTES*. Film de 30 mn suivi d'un échange avec un intervenant de la filière "bio".

Entrée libre

JEUDI 18 OCTOBRE 2012

SAINT-BENOÎT - La desserte locale - 203 route de Gençay - de 16 H à 20 H

Portes ouvertes de La desserte locale

Venez découvrir La desserte locale, système de vente directe de produits locaux par internet autour d'une dégustation.

Renseignements : 05 49 42 61 32 ou 06 75 77 25 80 - jadessertelocale@gmail.com

Entrée libre

VENDREDI 19 OCTOBRE 2012

POITIERS – Biocoop le Pois tout vert PORTE SUD - à 16 H

Projection / débat du film " LA FILIÈRE BIO " : 7 PORTRAITS D'EXPLOITANTS EN POITOU-CHARENTES. Film de 30 mn suivi d'un échange avec un intervenant de la filière "bio".

Entrée libre

POITIERS – Biocoop le Pois tout vert SAINT-ÉLOI - de 10 H à 12 H

Animation / dégustation autour des courges de Jacky Mercier cuisinées par le Chef de La Tartignolle à Poitiers. Venez découvrir comment préparer les courges de saison.

POITIERS - 7 rue Carnot (face parking) Impasse St Nicolas - Le Bonheur est dans le Thé - à 19H30

Le local c'est le Bonheur : Rencontre et échanges avec des Producteurs Locaux et Bio.

A l'occasion du « Goût du local », Le Bonheur est dans le Thé vous présente ses producteurs locaux installés en agriculture biologique dont les produits sont utilisés pour réaliser les plats à la carte chaque jour. Chacun présentera son activité, ses produits, ses pratiques, ses particularités.

Cet échange sera suivi d'un **Intermède musical chanté par Sylvain Oriol.**

La soirée comprend le temps d'échange, l'Intermède musical et le repas convivial entièrement réalisé par nos soins à partir de produits frais, de saison et au maximum issus de l'agriculture locale et biologique.

Tarif de 20€. Atelier et repas sur réservation au 05 49 41 44 48 - www.lebonheuresstdandlethe.fr

SAMEDI 20 OCTOBRE 2012

POITIERS - Parvis de Notre Dame - La Cabane du Nardo's - de 9 H à 13 H

Animation dans la Cabane du Nardo's

Dégustations salées et sucrées confectionnées à partir des produits de la Desserte Locale et par le chef cuisinier de la Cabane : **Marie Annick Nardo**.

POITIERS - Parvis de Notre Dame - de 9 H à 13 H

Animation aux Halles Notre-Dame

Performance culinaire pendant le marché avec les produits des artisans et commerçants des Halles. L'association des artisans commerçants du marché des halles Notre-Dame et un chef cuisinier vous proposent une démonstration de cuisine sous les halles pour découvrir de nouveaux goûts à travers les recettes du chef et les produits des commerçants.

Entrée libre et dégustation gratuite

POITIERS - Quartier de Bellejouanne - de 10 H à 12 H

Jardins Familiaux de Poitiers Sud

Les jardins familiaux de Poitiers Sud ouvrent leurs portes pour une visite guidée à la découverte du fonctionnement des jardins familiaux. Les jardins se situent entre la cité Bellejouanne et Pierre Loti. Fléchage à partir de Cap Sud.

Contact **06 84 17 86 58** (Hélène) - Entrée libre

POITIERS - 19 chemin du sémaphore - de 9 H à 12 H

Jardinature : un jardin bio associatif au cœur de Poitiers

Portes ouvertes et visite guidée du jardin pendant la récolte hebdomadaire pour découvrir le fonctionnement de l'association, les cultures, la serre à plants (vente de plants de mars à juin) et l'activité pédagogique du jardin.

Contact **06 08 31 79 51** (Samuel) - Entrée libre

POITIERS - Le plan B - 30-32 bd du Grand cerf - à 18 H

Marché agri+culturel + repas local

Parce qu'avoir « le goût du local » ce n'est pas réservé qu'à l'alimentation, nous avons invité pour ce marché, des artisans créateurs et des producteurs agricoles pour mixer les points de vue et rapprocher les démarches. L'occasion de mêler l'agriculture paysanne et la création artistique alternative pour soutenir l'économie locale.

Ce marché local rassemblera des fournisseurs du Plan B, des producteurs bio membres de l'association « Vienne agro bio » ainsi que des artisans créateurs mobilisés par le collectif **La Bulle**. La salle d'expo du plan B sera bien occupée, en plus du marché où vous pourrez faire vos emplettes alimentaires & culturelles, un repas spécial sera réalisé par "**Le monde en bouche**" pour mettre en avant les produits locaux !

Repas BIO 10 € - Réservation au **06 71 56 58 61** (Jenny) - Entrée libre

POITIERS - Le plan B - 30-32 bd du Grand cerf - à 20 H 30

Concert de Hedgehog

A l'occasion du Goût du local, découvrez The Hedgehog Sextet, qui vous propose un voyage à travers les époques, durant lequel le swing de Django Reinhardt rencontre la puissance du jazz contemporain et l'énergie du rock. Un chant suave, une guitare virtuose et un saxophone déjanté, soutenus par une rythmique endiablée. Ils vont vous faire passer un moment inoubliable !

<http://thehedgehogsextet.bandcamp.com/> - Entrée libre

LE GOÛT DU LOCAL

Ayons « Le Goût du local » pour découvrir une alimentation de proximité et des produits locaux du 12 au 21 octobre 2012 sur les communes de Grand Poitiers.

RETROUVEZ LE PROGRAMME SUR www.toutpoitiers.com/legoutdulocal

Ateliers cuisines, rencontres de producteurs, menus de saison, conférences, marchés... des manifestations sous forme de temps de rencontres, d'échanges et de vente sur le thème des circuits courts et de l'alimentation.

Le Goût du local est le fruit de la collaboration de nombreux partenaires institutionnels, professionnels et associatifs :

Grand Poitiers, Conseil régional du Poitou-Charentes, Conseil Général de la Vienne, Ville de Poitiers, Pays Haut-Poitou et Clain, Le CAPEE, Vienne Agro bio, Bienvenue à la Ferme, Jardinature, le Plan B, Cook'it, Le monde en bouche, la Desserte Locale, Biocoop Le Pois-Tout-Vert, Jenny et les nourritures terrestres, CPIE seuil du Poitou, Uni-cité, l'Association des commerçants et artisans du marché Notre-Dame, le Collectif La Bulle, le CSC de la Blaiserie, Compost'Age, le Collectif d'entraide de Poitiers ouest, les Petits Débrouillard Poitou-Charentes, L'agence Unique, ToutPoitiers.com, Le Syndicat des vins du Haut Poitou, L'ACEVE, La médiathèque de Poitiers et son réseau, Des commerçants et artisans du Grand Poitiers et des producteurs de la Vienne, Des cafetiers et restaurateurs de la place Charles de Gaulle, Des restaurants et salon de thé (Au Fin Gourmet, Le Bonheur est dans le Thé, La Table des Rocs, etc.), Des groupes de consommateurs et AMAP (Poitiers Sud, la dorne, Ciboulette, Grand' Goules, Poils de Carotte, Le Plateau, L'Étu, Chaudron d'Or, Migné, Haut-Poitou), Le comités de quartiers de Poitiers Ouest, Le Groupe Hedgehog, l'association Minga et ses membres...



06 73 31 36 07

www.anaisrobert.com

Conception graphique : Anais Robert