

RENCONTRES & ANIMATIONS CULINAIRES SUR LES PATRIMOINES DE PROVENCE

JEUDI 22 AOÛT

15H : à la découverte de l'amande

16H : cuisiner l'amande avec Kristelle Mathieu

VENDREDI 23 AOÛT

15H : à la découverte du miel

16H : cuisiner le miel avec Shane Mailly

SAMEDI 24 AOÛT

11H : cuisine du marché avec Frédéric Payan

DIMANCHE 25 AOÛT

10H : à la découverte de la lavande

11H : pâtisserie autour de la lavande avec Manuel Sintès

JARDIN DES CORDELIERS À L'HONNEUR

SAMEDI 24 AOÛT

17H À 19H : visite gourmande du jardin puis découverte du parcours urbain de Célia Pernot. Démonstration de cuisine à partir des produits du jardin, sur le stand de la ville de Digne-les-Bains.

DIMANCHE 25 AOÛT

16H À 18H : rendez-vous sur le stand de la ville de Digne-les-Bains pour le parcours urbain de Célia Pernot. Balade gourmande et démonstration de cuisine directement dans le jardin.

LES ARTISANS DE LA BIÈRE

TOUS LES JOURS

17H : la Brasserie de l'Aubrée (Selonnet) et Brass'bastelle (Volx) du collectif La Bière de Provence proposeront un atelier de biéologie : tout savoir sur l'art de fabriquer la bière... et celui de la déguster !

APRÈS-MIDI FESTIVES ET PÉDAGOGIQUES

SAMEDI 24 AOÛT

15H À 18H : Mini-jeux pour apprendre à bien manger en s'amusant avec le CPIE Alpes de Provence.

DIMANCHE 25 AOÛT

15H À 17H : Rendez-vous ludique avec Ludirunner, des jeux de société sur l'alimentation !

FOIRE-EXPO DE LA *lavande*



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL : PROVENCE ALPES AGGLOMÉRATION S'ENGAGE !

Provence Alpes Agglomération a imaginé cet espace en cohérence avec sa politique publique en faveur d'une alimentation durable et accessible à tous, son «PAT». Le Projet Alimentaire Territorial «Cultivons le goût d'ici» est labellisé de niveau 2 par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Cette politique publique repose sur la coopération d'acteurs et de partenaires locaux. Elle signifie que le territoire s'est fédéré pour garantir un accès équitable et durable à une alimentation saine, locale et de qualité. C'est en unissant forces et savoir-faire que l'on agit chaque jour en faveur de l'évolution des systèmes alimentaires.



DÉCOUVREZ LA «BIÈRE DE PROVENCE»

C'est le collectif des professionnels de la filière brassicole de la région Sud. Ensemble, ils agissent pour soutenir et promouvoir une bière artisanale authentiquement locale, fabriquée en circuit court et fédérant toute une filière agricole, depuis le champ jusqu'à la chope! Nos ambassadeurs bas-alpins, la Brasserie de l'Aubrée (Selonnet) et Brass'bastelle (Volx), vous accueilleront pour vous faire apprécier les saveurs de leurs bières artisanales !