

Les Explorations de la Vi(II)e

Le Grand Festin



Du 27 février
au 8 juin 2024

Édito

Depuis 2021, le THV propose chaque année une nouvelle Exploration de la Vi(II)e : un prétexte artistique pour créer du lien entre les Bartholoméens, une création commune qui fait sens pour chacun, l'imaginaire et la poésie à la portée de tous, une jolie façon de se poser des questions essentielles.

Après le parcours balado-diffusé de *Radio-Rêve*, les *Portraits de Rue* sur les murs de la Ville, les échanges épistolaires des *Corres'pondances* à l'échelle de la commune, nous vous invitons cette année à succomber à la gourmandise. *Le Grand Festin*, nous entrainera dans les plaisirs de la table et des goûts entre le 27 février et le 8 juin pour un dessert en beauté autour de la venue du ciné-concert *Mon Palais est un paysage* du groupe Alice

Le Village Pierre Rabhi, la Médiathèque de la Ranloue, le service Éducation - Enfance - Sports et le THV ont inventé et organisé tout un calendrier d'initiatives, de rencontres, d'ateliers, de rendez-vous, de conférences, d'expositions, d'appels à participation... autour de ces interrogations : que mange-t-on ? Comment ? Avec qui ? 3 mois de liens et d'activités autour des saveurs, de la nourriture, du bien-manger, de notre rapport à la terre et au paysage.

Le 8 juin nous nous mettrons tous à table pour une grande journée festive et participative : venez cuisiner, manger et guincher.

Dominique BRÉJEON,
Maire de Saint-Barthélemy-d'Anjou

Projets au long cours



Semez des radis !

La Ville met à disposition des sachets de graines de radis produites par La ferme de Sainte-Marthe.

Prenez-en-un, semez les graines et récoltez vos magnifiques radis. Nous vous proposons de venir les partager et les déguster tous ensemble lors de la soirée du *Grand Festin* le 8 juin 2024 (lire en p. 10/11). Pour obtenir de beaux radis : il vous suffit juste d'arroser fréquemment, d'enlever les adventices dès leurs apparitions puis de passer à la récolte environ un mois après les semis.

Sachets en distribution à la Mairie, au Village Pierre Rabhi, à la Médiathèque, au THV, au Centre aquatique, à l'accueil de loisirs, à la Maison de l'Enfance.

À partir du 1^{er} mars à la Médiathèque

Le partage ma recette de cuisine

Vous avez un plat fétiche qui enthousiasme vos amis ou votre famille ? Une recette qui vous rappelle votre enfance, un souvenir heureux ou une personne que vous aimez ?

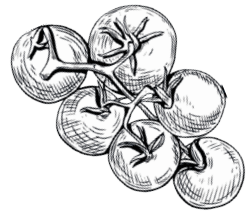
Partagez-la grâce à une fiche recette à remplir disponible à la Médiathèque de la Ranloue. Toutes les recettes seront ensuite affichées dans la médiathèque puis compilées dans un livre.

Du 18 avril au 7 juin à la Médiathèque

Exposition « Recettes d'hier et d'aujourd'hui »

Exposition de recettes collectées auprès des résidents de la maison de retraite Bon Air et mises en images et en couleurs par les enfants du Temps d'Activités Périscolaires « rencontre du 9^e art » autour de l'alimentation.

Ateliers



Mardi 27 février de 15h à 18h - Médiathèque de la Ranloue

Atelier « carte ensemencée » parents-enfants

Atelier avec l'association *Coquelicots et Papillons* pour confectionner du papier ensemencé prêt à envoyer et à planter.

Gratuit / Sur réservation à la Médiathèque : 02 41 93 35 30

Jeudi 29 février de 15h à 17h30 - Espace colibris

Atelier pâtisserie parents-enfants

À partir de 3 ans

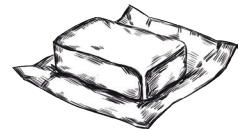
Rejoignez le collectif de parents du VPR pour cet atelier pâtisserie et jeux de société.

3€ par famille / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Mardi 5 mars de 10h à 13h30 - Espace colibris

Atelier cuisine parents-enfants

À partir de 3 ans



C'est les vacances et l'heure de cuisiner en famille ! Le VPR vous propose de de former un duo *Top Chef en famille*

5€ par famille / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Samedi 16 mars de 10h à 13h30 - Espace colibris

Atelier cuisine : parents, un temps pour soi

Pour adultes

Atelier cuisine sur le thème des légumineuses (lentilles, pois, haricots secs...), avec Bruno Couderc, chef cuisinier, dans le cadre des animations « Parents, un temps pour soi ». Cet atelier est un temps de répit pour les parents. Un mode de garde est assuré par des animateurs pour les enfants de 0-12 ans.

Gratuit / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Vendredi 22 mars à 12h30 - Espace colibris

Table d'hôtes à l'Étape

Profitez d'un repas préparé par les participants de l'épicerie communautaire « l'Étape » qui vous concocteront un repas fait maison, pour un moment en bonne compagnie.

3€ par personne / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Samedi 23 mars de 9h à 12h + pique-nique partagé
Parc de Pignerolle - entrée principale

Balade-cueillette suivie d'un atelier cuisine

À partir de 10 ans

Frédéric Michenet, cueilleur de plantes sauvages et herboriste, propose une balade-cueillette en pleine nature suivie d'un atelier cuisine. Vous y apprendrez à reconnaître et accommoder les principales plantes sauvages comestibles du printemps, dans des recettes simples et ludiques ! Nous vous proposons d'emmener votre pique-nique pour clore cette matinée conviviale.

Gratuit / Sur réservation au THV : 02 41 96 14 90



Vendredi 5 avril

17h30 : atelier culinaire à l'Espace colibris

19h : conférence à la Médiathèque

Conférence-cuisinée

Une alimentation durable et de qualité accessible à tous ?

La Médiathèque de la Ranloue propose un atelier culinaire d'17h30, suivi d'une conférence et d'échanges avec Gilles Daveau ainsi que des témoignages du tiers-lieu « C'est bio l'Anjou ». Gilles Daveau est consultant et formateur en « cuisine alternative ». Il proposera des solutions culinaires concrètes et pratiques, ainsi qu'une mini-dégustation.

Gratuit / Sur réservation à la Médiathèque : 02 41 93 35 30

Ateliers



Dimanche 7 avril de 10h à 12h
Parc de Pignerolle - entrée principale

Balade autour des plantes sauvages

À partir de 10 ans

Frédéric Michenet, cueilleur de plantes sauvages et herboriste, vous invite à vous pencher sur le monde foisonnant et mystérieux des plantes sauvages. Vous partirez en quête de connaissances mais aussi de savoirs pratiques. À la clé, une meilleure compréhension de votre environnement, des recettes et un bol d'air rafraîchissant.

Gratuit / Sur réservation au THV : 02 41 96 14 90

Mardi 9 avril à 18h30

Accueil de loisirs Planète Enfants

Soirée de lancement « Mon Restau Responsable »

Tous les acteurs du service Éducation Enfance et Sports de la Ville sont parties prenantes pour mettre en oeuvre des actions autour de l'alimentation durable au sein des restaurants des écoles publiques et de l'accueil de loisirs Planète Enfants, à travers la démarche « Mon restau responsable » (lire en p. 12). Cette soirée de lancement officialisera les objectifs et les actions pour les deux ans à venir.

Gratuit / Renseignements au service Éducation Enfance Sports : 02 41 96 12 80

Mercredi 10 avril de 15h à 17h30 - Espace colibris

Atelier pâtisserie parents-enfants

À partir de 3 ans

Mercredi, c'est pâtisserie en famille et jeux de société, animé par le VPR.

3€ par famille

Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60



Vendredi 12 avril de 15h à 18h30

Médiathèque de la Ranloue

Portraits de cuisiniers

Les membres du club photo de l'Amicale Laïque proposent de vous prendre en photo pour illustrer un bel album de recettes.

Gratuit / Renseignements à la Médiathèque : 02 41 93 35 30



Samedi 20 avril de 9h30 à 12h

Espace colibris

Troc tes plantes

Amis jardiniers d'intérieur, du balcon, de la terre... divisez vos plants, bouturez, mettez de côté et venez échanger. Vous venez avec vos graines en trop ? Repartez peut-être avec ce que vous cherchez pour embellir votre potager.

Gratuit / Renseignements au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60
Organisé en même temps que le Repair café.

Mardi 23 avril de 8h30 à 10h30 - Espace colibris

Brunch des familles

Sous la houlette du secteur parentalité et famille du VPR, vous réaliserez et dégusterez un brunch équilibré.

Gratuit / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Ateliers

Mardi 23 avril de 14h à 17h - Espace colibris

Atelier couture

À partir de 6 ans

Accompagné par 2 bénévoles du VPR, cet atelier, à réaliser en famille et accessible aux débutants, vous permettra de coudre un tablier et/ou un sac à tarte.

Gratuit / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Mercredi 24 avril de 10h à 13h30 - Espace colibris

Atelier cuisine parents-enfants

À partir de 3 ans

En famille, petits et grands réaliseront un repas équilibré et gourmand.

L'association *Bobo Planète* animera, aux côtés du VPR, un atelier avec des outils visuels et ludiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

5 € par famille / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60



Jeudi 25 avril de 14h à 18h - Espace colibris

Atelier de peinture acrylique parents-enfants

À partir de 8 ans

Accompagné de Morgane Poupard, peintre, le VPR vous propose un atelier parents-enfants pour réaliser des natures mortes (fruits et légumes). Une pause goûter sera proposée pour agrémenter cette après-midi créative.

Gratuit / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Vendredi 26 avril de 14h30 à 17h - Jard'In Zur

Jardinage parents-enfants

Le Village Pierre Rabhi vous propose de découvrir le groupe d'artiste *Zur* lors d'une visite agrémentée de son Jard'In (semis, plantations, dégustation), accompagné d'un médiateur culturel du Château à Motte.

Gratuit / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Mardi 14 mai de 18h30 à 20h

Espace colibris

Atelier cuisine végétale et de saison

À partir de 12 ans

Lucie Noirault, cheffe cuisinière pour la structure *Merci Boulette !*, propose une cuisine chaleureuse et mouvante dans le respect du vivant. Elle vous invite à un atelier de réalisation et dégustation de petites assiettes à partager, végétariennes, avec des produits de saison et du placard. Mettez vos sens et vos papilles en alerte et découvrez de nouvelles astuces et sensations culinaires !

Gratuit / Sur réservation au THV : 02 41 96 14 90



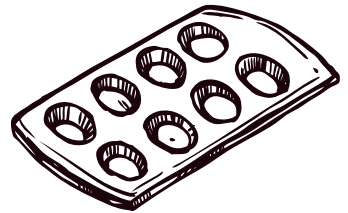
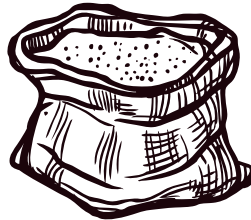
Mercredi 15 mai de 8h30 à 10h30

Espace colibris

Le petit-déj Colibris

Réalisation et dégustation d'un petit-déjeuner équilibré, offert par le VPR.

Gratuit / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60



Mercredi 5 juin de 15h à 17h30

Espace colibris

Atelier pâtisserie parents-enfants

À partir de 3 ans

Le VPR vous accueille lors d'un atelier pâtisserie parents-enfants et des jeux de société.

3 € par famille / Sur réservation au Village Pierre Rabhi : 02 41 96 12 60

Le Grand Festin

Samedi 8 juin
Radinez-vous au Jardin
de Cocagne Angevin !



Pour clôturer ces 3 mois de rendez-vous autour de la nourriture, du bien manger et de la convivialité, nous vous invitons à une journée festive, le samedi 8 juin au Jardin de Cocagne Angevin.

Participez à des ateliers de préparation des fouées et de leurs garnitures que nous partagerons tous ensemble pendant le dîner du soir. Ateliers avec Lucie Noirault, cheffe cuisinière pour la structure *Merci Boulette !* et Annabelle Cesbron, en charge de l'accueil des artistes et de la cuisine au THV.

10h

Fabrication de beurre

Apprenez les étapes de fabrication du beurre à partir de la crème.

11h

Fabrication des pâtons

Pesez et divisez la pâte en paquets réguliers, formez les pâtons pour préparer la cuisson des fouées.

14h

Fabrication de farces sucrées

Avec des fruits de saison du Jardin de Cocagne Angevin.

16h

Fabrication de farces salées

Avec des légumes de saison du Jardin de Cocagne Angevin.

17h

Cuisson des fouées

Enfournez, surveillez (évitez que ça crême...), défournez !



Ateliers gratuits sur inscription
auprès du THV : 02 41 96 14 90



10h-17h

Portes ouvertes du Jardin de Cocagne Angevin

Venez découvrir le chantier d'insertion du Jardin de Cocagne Angevin. Au programme : animations, jeux en bois, visites des plantations, conférences, marché de producteurs bios et locaux, restauration sur place...

19h30

Repas partagé

Emmenez vos radis semés avec amour (lire en p. 3) et partageons enfin farces, fouées... Le THV vous invite à un grand dîner en plein air sur l'esplanade enherbée du Jardin de Cocagne Angevin.

Repas gratuit sur inscription obligatoire avant le 31 mai auprès du THV : 02 41 96 14 90
Sur place : bar et possibilité de pique-niquer.

21h

Concert La Collecteuse

LA COLLeCTeUSE joue un répertoire de chansons recueillies depuis des années par Carine Henry, chanteuse de ce quartet. Elle a glané des chants du monde, les a recréés et s'est inspirée des rencontres et des histoires, pour les transmettre et les partager.



22h30

Ciné-concert « Mon Palais est un paysage »

Accompagné par les paroles et la musique du groupe Alice, ce ciné-concert mêlant documentaire, fiction et poésie, nous entraîne au fil des saisons, sur les traces de paysans engagés pour des cultures de qualité. Il nous fait découvrir des réseaux actifs et inventifs qui revendiquent un rapport plus respectueux à la Terre.

Concert et ciné-concert libres et gratuits. Parking sur place.

L'alimentation à Saint-Barth



Un des axes majeurs du Projet Éducatif De Territoire (PEDT) de la Ville est de promouvoir l'éducation à la santé.

La Ville rejoint la démarche « Mon Restau Responsable » proposée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co.

« **Mon Restau Responsable** » labellise les restaurants de collectivités s'engageant pour une cuisine de qualité, respectueuse de l'environnement. 4 domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les écogestes, l'engagement social et territorial. Cette démarche est souple, volontaire et basée sur l'évolution progressive des pratiques sur 2 ans.

Au niveau de la ville, tous les services mettent en œuvre des projets autour de l'alimentation durable.

- Plusieurs actions sont menées tout au long de l'année sur les temps périscolaires et à l'accueil de loisirs autour de l'alimentation et du gaspillage alimentaire : ateliers cuisine, ateliers jardinage, repas partagé avec les résidents de la maison de retraite Bon Air et les enfants de l'accueil de loisirs...
- Les tout-petits ne sont pas en reste puisque le Relais Petite Enfance et le Multi-accueil l'Îlot câlin organisent des actions de sensibilisation autour de l'alimentation : ateliers cuisine, découvertes gustatives, participation à la semaine du goût...
- Enfin, en cette année particulière autour de l'alimentation, des cycles de trois ateliers parents-enfants autour de la cuisine équilibrée sont organisés par l'École Maternelle Jules Ferry et le Village Pierre Rabhi, pour les familles de l'école.