

Journée Portes ouvertes Association Auringleta
Samedi 19 octobre 2013
Du milh au maïs

Programme / horaires

Slow Food (Bordeaux)

Aux antipodes du fast food, apprendre à goûter, déceler les arômes.

Sur le modèle des dégustations de vins, apprenons à déguster la polenta.

Matin : atelier 10h15 à 11h30

Après-midi : 14h30 à 15h45

Participation aux frais : 1€ /personne

Jardin de tomates (Landiras)

Comprendre le trésor de la biodiversité par la tomate.

Atelier de grainage.

Matin : de 10h à 12h en continu

Après-midi : de 14h30 à 17h en continu

Arts en Vie (Caudrot)

Atelier mounaques.

Créer ses poupées à partir des épis de maïs. Pour les enfants et les plus grands !

Matin : de 10h à 12h en continu

Après-midi : de 14h30 à 17h en continu

11h : Causerie /débat « Du milh au maïs ». L'implantation de la culture du maïs dans le Sud Gironde, son avenir. Par Michel Lacaze, agriculteur à Bieujac.

12h15 : Apéritif offert par l'Auringleta.

A partir de 12h30 : repas proposé par « Mag in bag ». Assiettes complètes à partir du thème du maïs : formules de 6 à 10 € / soupe, milhas, cruchades à 2 €.

Pour le repas, merci de vous inscrire !

Croqu' recettes (St Macaire)

Initiation à la cuisine familiale saine.

Trois recettes proposées / une recette toutes les ½ h : cruchade - cake de légumes – purée de polenta avec légumes de saison

Après-midi : 15h - 15h40 – 16h20

Toute la journée : stand d'accueil de l'auringleta. Renseignements sur les activités proposées et prise d'adhésions.

En parallèle, l'Ussgetom organise des ateliers « Gaspillage alimentaire ».

Rens. www.ussgetom.fr