

Du 10 au 20 avril



NOURRIR LIÈGE 2025

Festival de la Transition alimentaire en cité ardente



Marchés • Repas
• Balades • Spectacles
• Masterclass • Ateliers • Débats



Des activités spécifiques intégrant la thématique «One Health» auront lieu tout au long du festival dont des Master Class plus particulièrement sur les campus d'ULiège, HEPL, HELMo et HEL.

#NourrirLiege2025
#NourrirLesCampus2025
info@nourrirliege.be
www.nourrirliege.be



Couverture
Noah Pacolet
instagram.com/cajouah

Mise en page intérieure
Taste & Visual
instagram.com/tasteandvisual

Infos: nourrir-humanite.org

Pour le collectif d'organisation du Festival Nourrir Liège et Campus 2025 :

La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, la Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège, Arsenic2, Adoc, CAL-Liège et ULiège.

Cette année, Nourrir Liège et Campus explore le concept de **One Health** : une approche globale qui relie la santé humaine, animale et environnementale. Dans un monde et une ville, à Liège - où nos choix alimentaires façonnent notre avenir, nous vous invitons à penser, échanger, apprendre et agir pour la transition.

Au cœur du programme, des actions concrètes : une collecte de poêles en téflon pour lutter contre la pollution invisible de nos cuisines, un mois sans supermarché pour repenser notre manière de consommer, et des master class inspirantes pour enrichir nos connaissances et nos pratiques en particulier pour le public étudiant !

Parce que transformation rime aussi avec humour, le stand-up s'invite au festival pour questionner, avec légèreté et impertinence, notre rapport à l'alimentation et à l'écologie. Conférences, ateliers, rencontres, spectacles... Nourrir Liège 2025 est un moment unique pour imaginer ensemble un système alimentaire plus sain, éthique et durable.

Participez !

Le Festival lance une collecte de poêles en téflon pour sensibiliser aux risques des PFAS («polluants éternels») sur la santé et l'environnement. L'objectif est de promouvoir des alternatives plus saines et durables en cuisine. Ramenez vos poêles ! Afin de proposer un remplacement de vos poêles à prix plus accessible,, un Groupement d'Achat Commun est mis en place via le magasin liégeois Sapiens Sapiens - Rejoignez-le sur ce lien : <https://forms.gle/Ay1AWu41cK8ZbzN89>

points de collecte

Ventre Content : Rue de la Régence 23B, 4000 Liège

Le temps des Cerises : Rue du Laveu 20, 4000 Liège

Oufticoop : Rue Curtius 10, 4020 Liège

Sart Tilman: Esplanade Agora, le Toré

De bouche a oreille : Verte voie 13, Thimister

Le beau mur : Rue du Beau Mur 48, 4030 Liège

HELMO Campus Guillemins : Rue de Harlez 25,4000 Liège

L'épicerie d'Augustin : Rue Saint-Gilles 88, 4000 Liège

En fait c'est simple : Place du général Léman 43, 4000 Liège

Centre de santé intégrée Sainte Walburge ASBL : 306 rue Sainte Walburge, 4000 Liège

Maison médicale Tilleur-Sclessin : Rue Malgarny 2, 4420 Tilleur

Maison médicale de Saint-Léonard : Rue Maghin 74, 4000 Liège

Sapiens - Sapiens : Rue du Pont 14, 4000 Liège

Maison Médicale du Laveu : Rue du Laveu 74, 4000 Liège

Les Petits Producteurs (en Neuvise) : En Neuvise 34, 4000 Liège

Maison Médicale Les Houlpays : Rue Thier de la Chartreuse 2, 4020 Liège

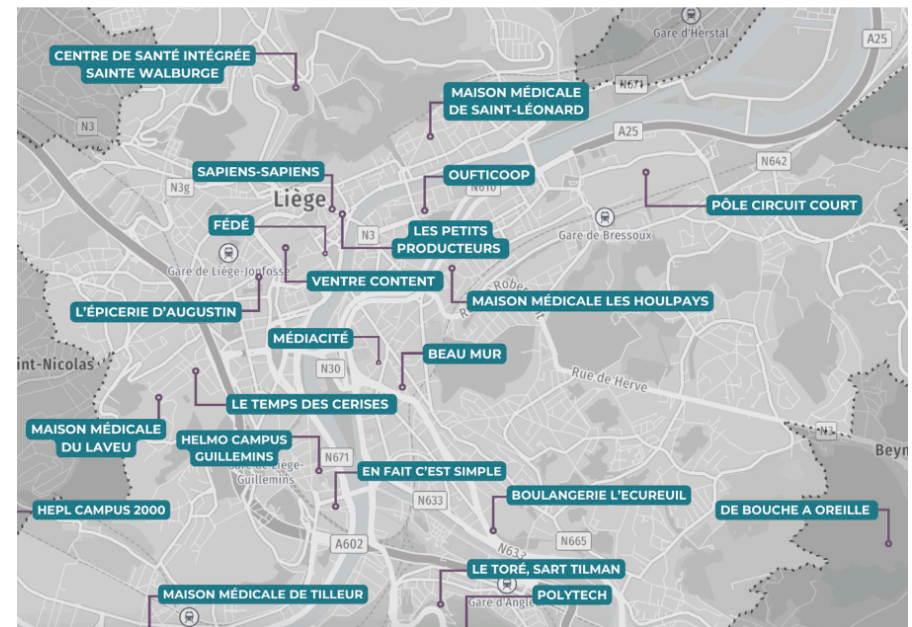
Pôle circuit court de Droixhe : Avenue de Jupille 16 4020 Liège

HEPL Campus 2000 : Angle rue Gosson - rue de la Meuse, 4101 Jemeppe-sur-Meuse

La Fédé ULiège : Place du XX Aout 24, 4000 Liège

Médiacité, stand Nourrir Liège : via rue Armand Stouls, 4020 Liège

Polytech – B52 (cuisine du 0) - allée de la Découverte 9 4000 Liège



Restaurants participants

Rue Charles Magnette 25,
Liège 4000 Belgique

À Table ! : Pendant la semaine du festival, du lundi au vendredi, nous vous proposons nos suggestions habituelles, enrichies chaque jour d'un plat spécial autour de l'œuf. Brouillade, œuf cocotte, œuf poché ou flan de légumes... Ces suggestions viennent compléter notre carte pour une expérience culinaire à la hauteur de vos papilles gustatives.

Rue Sur-la-Fontaine 78,
4000 Liège

Amour, Maracas et Salami : Un festival qui célèbre une alimentation durable, ça nous parle ! Pour l'occasion, on vous concocte un menu spécial, toujours avec des produits locaux et de saison, parce que bien manger, c'est avant tout une question d'amour... et de bonnes saveurs !

Pl. Vieille Montagne 7,
4000 Liège

Mosaïc : Événements gourmands, cuisine locale et de saison avec des ingrédients provenant du circuit court. Rendez-vous le 19 avril pour un atelier autour des cuissons des œufs !

Place Françoise Héritier
1, 4000 Liège

Walio : Walio, c'est l'aventure d'un jeune couple amoureux de l'Italie et de ses tables savoureuses. Des produits locaux, une cuisine authentique... Le tout dans un lieu extraordinaire, au carrefour de la culture, des affaires et de la convivialité.

Rue de la Régence 23B,
4000 Liège

Ventre Content : Engagés pour une cuisine savoureuse et responsable, nous mettons à l'honneur des produits biologiques et locaux dans un menu spécialement conçu pour l'occasion.

Bd de la Sauvenière 80,
4000 Liège

Quinze : «Quinze» est un projet de restaurant qui vous proposera une cuisine de sens, en s'inscrivant dans les défis du monde d'aujourd'hui, et de sentiments, car un repas réalisé avec amour est toujours meilleur.

Rue des Carmes 15,
4000 Liège

Merry : Attachés à la qualité et à l'éthique de notre cuisine, nous sélectionnons exclusivement des produits biologiques et locaux.

Cette année, **l'équipe du festival vous attend à la Médiacité** où vous serez proposées de nombreuses activités dans la galerie pendant 6 journées, en collaboration avec la Cellule Environnement de la Ville de Liège (projet zéro-déchets Cibus). Chaque jour, de 10h à 19h, venez échanger autour de l'alimentation durable. Rapportez vos poêles en téflon et repartez avec la brochure «Se Nourrir Autrement à Liège», pleine de bons plans. Un jeu interactif, apprécié de 7 à 77 ans, vous attend avec de délicieux fruits bio locaux à gagner venez fabriquer en famille un joli bracelet à l'image de vos plats préférés !

Lundi 14/04

14h à 18h (toutes les heures)
– Le Jardin de la Patchamama
Petit atelier semis de courge, repartez avec vos semis à faire pousser chez vous !

Mardi 15/04

12h – ASBL Vaincre la Pauvreté, Dégustation de cake aux œufs bio
14h à 18h (toutes les heures)
– Le Jardin de la Patchamama
Petit atelier semis de courge.

Mercredi 16/04

10h à 19h Projet Cibus et étudiant-es section diététique d'HEPL Barbou -
Atelier anti-gaspi œufs de Pâques
13h à 17h – ASBL Liège Ville Santé Dégustations saines et de saison

Jeudi 17/04

10h à 19h – La Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège Dégustations, conseils et alternatives aux sodas
13h à 17h – CPAS de Liège
Stand de produits fermiers

Vendredi 18/04

10h à 19h – Art&Faq
L'humour au service des légumes moches
13h – Adalia 2.0
Animation sur les plantes sauvages
15h – Entraide & Fraternelle et CNCD 11.11.11
Jeux autour de la souveraineté alimentaire

Samedi 19/04

10h à 13h – Sensibilisation autour de la Communauté Energ'Éthique Liégeoise
13h – ASBL Liège Ville Santé
Dégustations et recettes saines à base d'œufs
15h – Herboristerie St Adalbert
Plantes, bien-être, conseils et ateliers

Judi 10 avril

Master Class « One Health et Microbiote : La Santé en Réseau » — p 8
10 ans du Marché Court-Circuit: producteur·ice·s — p 11
associations, restauration bio locale en musique ! — p 11
Pièce de Théâtre Nourrir l'Humanité - Acte 2 — p 10
Master class « Gastronomie moléculaire » de Christophe Lavelle — p 6

Vendredi 11 avril

Apéro-rencontre de l'autrice du livre « Manger sans culpabiliser » Zina Mebkhout — p 14

Samedi 12 avril

Balade découverte de plantes sauvages — p 16
Visite d'un poulailler mobile — p 16
Menu africain & solidaire — p 17

Dimanche 13 avril

Que nourrissent les forêts urbaines ? Balade — p 19
Révolution Semis — p 19

Lundi 14 avril

Master Class « le rôle des PME pour une transition durable » — p 21
Table ronde gourmande : Bâtir ou nourrir ? — p 21

Mardi 15 avril

100^e anniversaire du potager « coin de terre » — p 26
Master Class Alimentation et bien-être : le goût de la santé — p 26
Soirée Humour et Défense des Terres avec Manon Lepomme — p 29

Mercredi 16 avril

Des abeilles au jardin maraîcher — p 30
Stand up : Humour et circuit court se rencontrent — p 33

Judi 17 avril

Master Class « One Health en Musique » — p 43
Apéro-rencontre autour du livre « Faire Paysan » avec l'écrivain Blaise Hofmann — p 37

Vendredi 18 avril

Spectacle de théâtre-action + table ronde sur l'agriculture sociale/Soins — p 44
La Fête de l'Œuf à Jacadi — p 44
Visite d'un terrain de maraîchage — p 41

Samedi 19 avril

Balade à vélo à la rencontre des producteur·trices — p 45
Ciné-débat - La vérité du sol — p 46

Dimanche 20 avril

Brunch Gourmand de Pâques & Chasse aux Œufs — p 47
Comédie Musicale HonyPop et apéro bio local — p 47

18h00

Salle académique ULiège
Place du 20 aout, 7
4000 Liège

<https://www.green-office.uliege.be/worldletter>

Gratuit

World Letter

L'artiste franco-iranienne Cocovan souhaite réaliser une lettre collective pour le monde, co-écrite par des personnes issues de toutes les cultures et de tous les continents. Depuis 2017, cette lettre a voyagé à travers 6 continents, rassemblant plus de 25 000 contributions issues de 145 pays. Pour les 5 ans du Greenoffice d'ULiège, venez découvrir son histoire et participer au challenge artistique «The World Letter» en écrivant votre part de la lettre d'amour pour le monde !



8h30

CHU B35a Bacq & Florin 1/8 -
Campus du Sart Tilman - Quartier
HOPITAL Avenue de l'Hôpital, 1
4000 Liège

<https://forms.gle/hwCoAWmpNbPhpYw58>

Gratuit

Master Class «One Health et Microbiote : La Santé en Réseau»

Comment notre microbiote intestinal influence-t-il la santé humaine, animale et environnementale ? Cette master class, ancrée dans l'approche One Health, accueillera Amandine Everard, experte en interaction microbiote-cerveau, et Terence Exaltia, du collectif du même nom, reconnu pour ses travaux de transmission scientifique. Ensemble, ils exploreront les connexions entre alimentation, bien-être psychologique, et enjeux globaux de santé, en croisant perspectives académiques et illustrations concrètes pour mieux comprendre cet écosystème fondamental. LA Master Class à ne pas manquer du festival Nourrir Les Campus !

8h30

HEL Jonfosse - local J238
Rue Jonfosse 80
4000 Liège

Gratuit

Master Class «Co-création citoyenne dans les systèmes alimentaires»

Les systèmes participatifs de garantie (SPG) proposent une alternative collaborative aux certifications traditionnelles, souvent inaccessibles aux petites structures. En impliquant producteurs, consommateurs et acteurs locaux, ces modèles créent des critères adaptés, renforcent la transparence et valorisent les pratiques agroalimentaires durables. Une solution pour allier équité, accessibilité et confiance en nos systèmes alimentaires. Cette Master Class sera co-animée par l'ONG Autre Terre et La Ferme Arc En Ciel.

9h00

Université de Liège
Campus du Sart Tilman
Amphithéâtre 500 B7A

<https://forms.gle/4pw5oA843H5KSaF68>

Gratuit

Master Class «Saveurs durables : Gastronomie moléculaire»

Christophe Lavelle, chercheur au CNRS et au Musée national d'Histoire naturelle, est un spécialiste reconnu de l'alimentation et de la gastronomie moléculaire. Auteur de plusieurs ouvrages, il s'intéresse à la manière dont science et cuisine s'enrichissent mutuellement pour repenser nos pratiques alimentaires. Cette master class dévoile comment la gastronomie moléculaire peut transformer nos pratiques culinaires pour sublimer les saveurs tout en respectant la planète. Joëlle Beaujean traiteur engagée et tout juste pensionnée de la Maison de l'Alimentation Durable viendra compléter cette Master Class par son savoir pratique.

10
avril

11
avril

12
avril

13
avril

14
avril

15
avril

16
avril

17
avril

18
avril

19
avril

20
avril

10h30

HELMo Campus de l'Ourthe
Quai du Condroz 28,
4031 Liège

Gratuit

10h30

HELMo Campus de l'Ourthe
Quai du Condroz 28,
4031 Liège

<https://forms.gle/YKtYjUE1CnbHag9G7>

Entrée libre

12h00

Ferme de la Vache - CPAS
rue de la pierreuse 113, 4000 Liège

Santé et Saveurs sur le Campus : Master class, Ateliers et Marché Local

Rejoignez l'HELMo sur le Campus de l'Ourthe pour découvrez les PFAS dans notre alimentation lors d'une master class, puis participez à un atelier interactif pour adapter votre alimentation. Profitez d'un marché de producteurs locaux et explorez des produits sains pour sportifs, créés par un de nos étudiants.



PFAS : Les Polluants Cachés dans notre alimentation

Les PFAS, ces substances chimiques omniprésentes dans notre quotidien, représentent une menace invisible, notamment à travers leur présence dans notre alimentation. Cette master class, animée par le Dr Jessica Beurton, membre du projet Docteur Coquelicot, et le professeur d'ULiège Gauthier Eppe, se concentrera sur les liens entre ces polluants environnementaux et nos habitudes alimentaires. À travers une série de publications et de recherches approfondies, les intervenants nous expliqueront comment ces substances toxiques se retrouvent dans nos produits alimentaires et les risques qu'elles posent à long terme pour notre santé. Un sujet brûlant, essentiel pour comprendre comment notre environnement et nos choix alimentaires sont interconnectés. Cette Master Class sera suivie d'un atelier «Roue de l'Alimentation» de l'asbl Mia Sano.

Découverte des produits de la Ferme de la Vache

Vente de jus de pomme, confitures variées et produits du jardin, sirops, soupes, tisanes, aromates séchés

12h00

Rue d'Hasrcamp 60,
4020 Liège

€/€€

HELMo ESAS
Sandwicherie/Bar à salades & pâtes

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations...
 Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL !

12h00

Rue de Harlez, 9,
4000 Liège

€

HELMo Guillemins
Sandwicherie/Bar à salades & pâtes

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations...
 Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL et Jefar !

12h00

Rue de Harlez, 9,
4000 Liège

€

HELMo Campus des Coteaux
Sandwicherie/Bar à salades & pâtes

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations...
 Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL et le Cortil !

12h00

IFAPME
Rue du Château Massart 70
4000 Liège

Gratuit

Distribution d'un potage

Différents potages seront réalisés par les apprenants de 1ère Apprentissage restaurateur et sera servie dans le hall du Centre de l'Ifapme de Liège à toutes personnes souhaitant la déguster (apprenants, formateurs, personnel et visiteurs externes sont les bienvenus)

12h00 à 19h00

Place Cathédrale

<https://alimentation-locale.liege.be/actualites-alimentation-locale/court-circuit-marche-des-producteurs-locaux-2025>

Gratuit

Fête des 10 ans du Marché Court Circuit

Comment ne pas mieux lancer notre 9ème édition qu'en célébrant les 10 ans du marché court-circuit de manière conviviale et surtout EN MUSIQUE ! Le marché «Court-Circuit» de la Ville de Liège s'installe chaque semaine sur la Place Cathédrale avec la présence de productrices et producteurs locaux proposant des produits variés issus uniquement de la Province de Liège. Au marché habituel se rajouteront de nombreux stands associatifs et de producteurs avec la présence exceptionnelle de COCOVAN, artiste qui recueille les témoignages d'amour du monde depuis 2017 et vient pour la première fois à Liège après avoir parcouru une dizaine de pays du globe pour aller à la rencontre de citoyens pour son projet The World Letter. À nous Liégeoises et Liégeois de lui faire bon accueil et de témoigner !

En fin de journée, un heure de concert de LUDIE live en quatuor (voix, guitare, basse et batterie) fera vibrer les pavés de la Place Cathédrale lors de l'apéro du Val'heureux.

Le marché fait la part belle aux fruits et légumes de saison, aux produits laitiers, aux pains bio locaux et pâtisseries, à la viande de poulet, de l'huile... sans parler des cosmétiques, des alcools locaux et des friandises ou produits issus de la ruche.

12h15 à 13h30

Allée du 6 Août n°6
bât. B62 - Restaurant universitaire
4000 Liège

<https://www.interreurope.eu/cibus>

Gratuit

Master class sur le gaspillage alimentaire

Saviez-vous qu'un tiers de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle ? Derrière ce chiffre se cachent des enjeux environnementaux, sociaux et économiques majeurs. Et pourtant, des solutions simples existent pour réduire ce gaspillage au quotidien !

La Ville de Liège est engagée dans le projet européen CIBUS qui vise la réduction des gaspillages alimentaires. Dans ce cadre, elle vous invite à participer à cette master class, organisée en collaboration avec la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise et Intradel.

13h00

HEC Liège Ecole de gestion
Rue Louvrex, 14
4000 LIEGE

<https://forms.gle/HyZ6v3ArNP8drxf6>

Gratuit

Master Class : Concilier circuits-courts et grande distribution ?

Cette master class réunit Yuna Chiffolleau, sociologue française spécialiste des circuits courts, et Pierre-Alexandre Billiet, PDG du Gondola Group, plateforme de référence pour les professionnels de la grande distribution et des biens de consommation en Belgique, pour un dialogue inédit. À travers leurs perspectives complémentaires, ils exploreront comment ces deux modèles peuvent coexister et répondre aux enjeux contemporains : durabilité, accessibilité et évolution des comportements alimentaires. Une réflexion riche et pragmatique sur l'avenir de notre alimentation.

14h00

Dick Annergan (B8)
Campus Sart Tilman -
district L'Agora 1
4000 Liège

<https://forms.gle/Hk8UKnFbaSfrkimQ6>

Gratuit

Pièce de Théâtre : Nourrir l'Humanité - Acte 2

En 2011, un comédien, fils d'agriculteur, décide de créer un spectacle sur le monde agricole : « Nourrir l'Humanité c'est un métier » qui a reçu le label d'Utilité Public de la FWB. Mais en 10 ans le paysage agricole a changé. Le modèle intensif ou conventionnel est toujours bien présent, cependant de plus en plus de personnes retournent à la terre et font le choix de produire autrement. Pour être au plus près de la réalité, la compagnie Adoc est retournée sur les routes recueillir de nouveaux témoignages. Que sont devenus les agriculteurs et agricultrices rencontrés lors de la première création ? Et qui sont ces nouvelles personnes qui pratiquent une autre agriculture ? Et pourquoi C'est pour continuer à rendre hommage à ceux et celles qui nous nourrissent que la compagnie Adoc vous présente aujourd'hui : « Nourrir l'Humanité – Acte 2 ».

17h00

Place Cathédrale, Liège

<https://www.valheureux.be/>

Gratuit

Apéro du Val'heureux

Apéro du Val'heureux, la monnaie locale liégeoise, dans le cadre du Festival Nourrir Liège ! Dans la foulée du marché Court-Circuit ! Place Cathédrale, Liège. Aux citoyen-ne-s, partenaires et acteur-ric-e-s de l'économie locale : Venez boire un verre et discuter de transition alimentaire, de monnaie locale, d'initiatives citoyennes ou simplement profiter du printemps avec l'équipe du Val'heureux ! Et puis signer ton V'abonnement ! Et plus encore pour les partenaires... ..TOUS les services du Val'heureux sont disponibles :

- Change de Val'heureux en Euros ;
- Recharge de comptoir de change,
- Signature de convention ;
- Création d'un compte Val'heureux Électronique ;
- Adoption du Val'heureux Électronique ;
- Recharge en signalétique et flyers

9h30

En Face
asbl Rue Curtius 9
4020 Liège

www.cucinaetcuisine.com

10€

L'œuf au cœur de la Torta Pasqualina

Découvrez la Torta Pasqualina, une spécialité italienne emblématique de Pâques, où l'œuf joue un rôle central. Originaire de Ligurie, cette tarte salée est préparée avec une pasta matta maison et une garniture savoureuse à base de ricotta et de blettes ou d'épinards. Dans cet atelier, nous réaliserons cette recette traditionnelle en mettant en valeur des ingrédients principaux locaux et de saison, tout en explorant les secrets de la cuisine italienne. L'atelier se clôturera par une dégustation conviviale pour savourer ensemble cette spécialité aux mille saveurs ! Activité proposée par Federica Greppi, de Cucina et cuisine

12h00

Rue du Beau Mur 45
4030 Liège
(entrée par l'allée de l'église des
Oblats - au fond de la cour)

Prix libre

Midi-ciné : La sécurité sociale de l'alimentation, une utopie ?

Dans le cadre de la venue du Musée du Capitalisme à Liège, on s'interroge sur les pistes de solutions pour un modèle de société plus solidaire et plus écologique. Nous avons tous une représentation de la sécurité sociale mais à quoi pourrait ressembler la sécurité sociale de l'alimentation ? Prenez vos tartines et venez en discuter avec Jonathan Peuch, Chargé de projet chez FIAN Belgium Interpeller - Mobiliser - Lutter - POUR LE DROIT A L'ALIMENTATION.

12h00

Rue d'Hasrcamp 60,
4020 Liège

€/€€

HELMo ESAS Sandwicherie/Bar à salades & pâtes

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations... Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL !

12h00

Rue de Harlez, 9,
4000 Liège

€

HELMo Guillemins Sandwicherie/Bar à salades & pâtes

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations... Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL et Jefar !

12h00

Rue de Harlez, 9,
4000 Liège

€

13h00

La CITÉ s'invente ASBL
Rue du Bâneux, 75
4000 Liège

Infos et inscriptions :
naturodomid@gmail.com

20€

14h15

HEL Hazinelle
Boulevard d'Avroy n°5
4000 Liège

<https://forms.gle/z6S8982yzcQgm15z6>

Gratuit

HELMo Campus des Coteaux Sandwicherie/Bar à salades & pâtes

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations... Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL et le Cortil !

Balade à la découverte des plantes sauvages comestibles et thérapeutiques avec dégustation

Les plantes sauvages ont souvent mauvaise réputation, elles se cachent dans les sous-bois, les haies, en lisière de tout et même dans les décombres. Venez les débusquer avec moi et ensuite titiller votre palais avec quelques dégustations ! Vous serez surpris par leur grande quantité de nutriments et par leurs saveurs ! En compagnie de Dominique, naturopathe et formée en herboristerie du Havre Verdoyant. Matériel à prévoir : de bonnes chaussures et des vêtements adéquats. Durée 2h30. Déconnexion du quotidien et de ses tracas ! Découverte, joie, ressourcement !

Master Class «Alimentation et Politiques Publiques»

Cette master class abordera l'interconnexion entre les politiques publiques et les enjeux alimentaires. Michel Demarteau et Laurie Paziencia croiseront leurs expertises pour explorer comment les décisions politiques peuvent orienter la transition vers une alimentation plus durable et équitable. Entre réglementation et engagement citoyen, ils offriront un éclairage sur les leviers à actionner pour repenser les systèmes alimentaires à l'échelle publique.

14h30

Rue St Adalbert, 13
4000 Liège

15 €

Atelier « Sirops et Plantes Médicinales »

Un atelier pratique pour découvrir les secrets des sirops médicinaux et gourmands. Adoptez un mode de vie sain et autonome grâce à cet atelier unique. Sous le thème : «Un sirop sous la main pour chaque besoin», apprenez à confectionner des sirops de qualité thérapeutique et alimentaire, parfaits pour répondre à vos besoins en hiver, pour les petits maux ou simplement pour le plaisir gustatif

18h30

Livre aux Trésors
Place Xavier-Neujean, 27/A
4000 Liège

<https://forms.gle/xpvMHVsJzitrn6jKS6>

Gratuit

Apéro-rencontre avec l'autrice de « Manger Sans Culpabiliser »

Ancienne boulimique vomitive, thérapeute spécialisée dans l'alimentation intuitive, Zina Mebkhout met les pieds dans le plat. Elle dénonce les injonctions grossophobes qui pèsent sur notre assiette, le contrôle alimentaire omniprésent et l'illusion des régimes, en réalité les grands responsables de la prise de poids. Un guide pratique pour se libérer de la culture des régimes et retrouver une relation saine et intuitive avec l'alimentation.

Toute la journée

11h à la gare de Floreffe
(départ groupé de Liège
Guillemins - train de 9h45)

Plus d'infos sur :
<https://www.luttespaysannes.be/>

Gratuit

Journée des luttes paysannes

Nous marquons la Journée internationale des luttes paysannes (traditionnellement le 17 avril mais déplacée au 12 avril en Belgique) comme journée d'action annuelle organisée par le RÉSAP qui nous réunit pour défendre la cause des petites producteur-trices. Manif médiévale et après-midi ludique avec des concerts, animations et ateliers.

9h00

Rue de fêchereux 8
4432 Xhendremael

<https://www.facebook.com/share/1A1pA5YyPz/>

Gratuit

Atelier - Rencontres

De 9h à 17h, la coopérative «Le Local de Xhendremael» vous accueille dans la future boulangerie-épicerie et vous présente son projet unique de magasin coopératif ! Dégustations, rencontres et ateliers au rendez-vous dans une ambiance conviviale.

9h30

Bibliothèque de Saint-Léonard
Place Vivegnis 46
4000 LIEGE

Gratuit

De l'œuf à la fleur en passant par la graine

Lors de l'atelier nous réaliserons une bombes à graines (fleurs estivales), un germe à graines germées et un oeuf dur coloré aux pelures d'oignons

12h30

Passerelle Léon Tchinniss
Pl. Vivegnis 209,
4000 Liège

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSepml9WOFjrX5ICitNMxJtqdZGqZdV6Ax3l-OP3zSlrZdWVnrg/viewform?usp=sharing>

20€

Balade découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales, suivie d'une dégustation riche en nouvelles saveurs

La magie des plantes sauvages, leurs bienfaits, leurs applications médicinales, apprendre à les conserver, les cuisiner... le tout avec humour ! Cette balade est adaptée à tout âge. Vous repartirez avec plusieurs fiches techniques des plantes les plus intéressantes que nous allons rencontrer. Nous finirons par un petit repas avec des boissons et de la nourriture préparés par mes soins afin de découvrir des nouvelles saveurs en se régaland.

14h00

Ferme du Chemin des Meuniers,
Chemin des meuniers 23
4140 Sprimont

<https://forms.gle/F9LHwRxUnV1ePf5Y6>

Gratuit

Visite du poulailler «Coquettes aux prés»

Découvrez le poulailler mobile de Daniel Colienne, un éleveur engagé qui veille au bien-être de ses poules pour produire des œufs de qualité. Il vous expliquera comment un élevage respectueux et une alimentation adaptée influencent directement la santé des poules et la valeur nutritionnelle des œufs. Yvan Larondelle, ancien professeur à Louvain, interviendra pour approfondir le sujet et partager ses recherches sur l'alimentation optimale des poules et son impact sur notre santé.

Une belle occasion d'en apprendre plus sur un élevage durable et responsable !

18h00

En Face asbl
Rue Curtius 9
4020 Liège

<https://lafeepompette.be>

gratuit

Alimentation locale, durable et inclusive... et le vin dans tout ça ?

Conférence en deux parties :

1° «Alimentation locale, durable et inclusive... et le vin dans tout ça ? »

2° «Bio & Cie, que buvons-nous exactement ?» pour expliquer la différence entre vins dit conventionnels, bios, biodynamiques et naturels.

3° Séance de questions-réponses

Activité proposée par Catherine Jarbinet, la Fée Pompette

18h00 et 20h00

CASA NICARAGUA
Rue Pierreuse 23
4000 LIEGE

info@casanica.org

Prix solidaire

Menu africain & solidaire

La Casa Nicaragua est le lieu de Liège en Pierreuse qui brasse et lie de nombreuses personnes, collectifs et associations. Depuis 26 ans, ses bénévoles y organisent des repas, des fêtes, des concerts, des débats, des projections. Pour Nourrir Liège c'est un menu africain qui vous est proposé par l'atelier Cuisine Métissée des femmes sans papiers.

9h00

Rue de fêchereux 8
4432 Xhendremael

<https://www.facebook.com/share/1A1pASyYpZ/>

Gratuit

Atelier - Rencontres

De 9h à 17h, la coopérative «Le Local de Xhendremael» vous accueille dans la future boulangerie-épicerie et vous présente son projet unique de magasin coopératif ! Dégustations, rencontres et ateliers au rendez-vous dans une ambiance conviviale.

9h30

Campus du Sart-Tilman :
Clos Mercator, 3
4000 Liège

Réservation obligatoire
au 0474 64 47 45

5€ (comprenant une dégustation relative au thème du jour, en fin de balade)

Balade nature « l'appel gourmand de Dame Nature »



Herbes gourmandes, racines succulentes, fruits et légumes sauvages oubliés. Comment les trouver, bien les reconnaître, et les ajouter à nos préparations au quotidien. Initiation aux plantes sauvages comestibles en compagnie de Joëlle, guide nature spécialisée dans la cuisine des plantes sauvages comestibles et médicinales. La nature est généreuse et sait le rester si on la respecte !!!

10h00

En Face asbl
Rue Curtius 9
4020 Liège

ladinettemobile@gmail.com

10€

Les œufs au brunch !

Viens cuisiner des œufs dans la bonne humeur pour bruncher ensemble. Activité proposée par Julie, de la Dinette Mobile

11h00 / 14h00 / 15h00

rue de la Brasserie 8
4000 Liège
Bâtiment de la SPI

Réservation nécessaire:
info@frysa

Gratuit

Visite de l'atelier du Glacier Frysa

Nous vous proposons une visite gratuite de l'atelier de fabrication de crème glacée artisanale au lait de ferme. Visite qui se clôturera par une dégustation. Maximum 20 personnes par visite.

14h00

Centre Liégeois du Beau-Mur, 48
4030 Grivegnée

Inscriptions vivement conseillées
04 349 01 44
animation@beaumur.org

Prix libre

Révolution Semis

Et si faire ses propres semis, c'était plus que du potager? Et si planter des légumes dans l'espace public, cela pouvait faire pousser une révolution? Quels rôles ces gestes « simples » peuvent jouer pour se reconnecter à son alimentation, au rythme des saisons? C'est quoi un semis, comment s'y prendre? Que planter et comment? Autant de questions abordées lors de cet atelier organisé dans le cadre des Incroyables Comestibles et du Permis de Végétaliser.

14h00

70 Rue Thier de la Chartreuse
4020 Liège

<https://www.facebook.com/lacYmeasbl>

Prix solidaire 3-5 euros; prix de soutien 7-10 euros, l'argent ne doit surtout pas être un frein à votre participation! contactez-nous!

Que nourrissent les forêts urbaines? Regards croisés sur la Chartreuse et ses usagers

LacYme asbl vise à favoriser la connaissance des caractères paysagers et écologiques des lieux par des expériences d'exploration des espaces et d'observation directe de la biodiversité. Dans le cadre de Nourrir Liège, nous ferons un focus sur le parc de la Chartreuse. À travers une lecture spatiale, historique et écologique, nous vous invitons à regarder la diversité des vivants que la chartreuse héberge tout au long d'un parcours d'environ 2h30.

14h30

Rue St Adalbert, 13
4000 Liège

15 €

Atelier « Sirops et Plantes Médicinales »

Un atelier pratique pour découvrir les secrets des sirops médicinaux et gourmands. Adoptez un mode de vie sain et autonome grâce à cet atelier unique. Sous le thème : « Un sirop sous la main pour chaque besoin », apprenez à confectionner des sirops de qualité thérapeutique et alimentaire, parfaits pour répondre à vos besoins en hiver, pour les petits maux ou simplement pour le plaisir gustatif

9h00

Rue de l'Arbre Courte Joie, 113
Rocourt

https://drive.google.com/file/d/1nFGNWPQ9EltMndDW8MpOLEU1KRk6SO/view?usp=share_link

Gratuit

5 ateliers d'initiation pratique à l'horticulture de conservation

5 ateliers pratiques d'initiation :

- Aménagement de parcs et jardins : Concevoir un plan de jardin esthétique et productif
- Pépinière : Multiplier et élever ses petits fruits
- Maraîchage : Permaculture, agroforesterie et syntropie : initiations au changement
- Floriculture et art floral : Récolte, Stockage et valorisation des fleurs séchées de nos jardins.
- Arboriculture fruitière : Régénérer le patrimoine fruitier de nos contrées ; greffes et autres astuces

11h00

En Face asbl Rue Curtius 9
4020 Liège

https://www.facebook.com/dietetiquejustinebaivier?locale=fr_FR

10 €

Lunch rapide avec des œufs

Venez préparer votre lunch facile et rapide et dégustez le tout en faisant connaissance avec le projet En Face et le magasin coopératif Oufcoop.

3 recettes vous sont proposées, vous choisissez celle qui vous plait et vous la réalisez avant de la savourer.

Une bonne activité pour un temps de table entre collègues par exemple !

Activité proposée par Justine Baivier, diététicienne

12h00

Restaurant Métisse, Rue Roture 70,
4020 Outremeuse, Liège

<https://framaforms.org/incription-table-ronde-legumes-ethniques-1734082175>

Gratuit

Table ronde maraîchage ethnique local

Pour les restaurateurs, épiceries, traiteurs et les passionnés de cuisine africaine/asiatique...venez participer à un repas-échange enrichissant autour de l'agriculture « ethnique » en Wallonie. Cécile, maraichère à Ans, vous présentera son projet passionnant, fruit de son expérience en Martinique où elle a appris à cultiver des légumes et plantes aromatiques en utilisant des techniques innovantes.

L'échange sera animé par les chefs de projets de Arlette (CATL), avec la participation de la youtubeuse « Josette aux fourneaux », pour ajouter une touche de convivialité et de découvertes culinaires. Réservation obligatoire.



12h15

B62 - Restaurants universitaires
ULiège

<https://www.green-office.uliege.be>

3€

Alimentation, et si on arrêta de se raconter des salades ?

Quels impacts nos choix alimentaires ont-ils sur notre santé et sur celle de la planète ?

A partir d'exemples concrets, venez cogiter sur l'organisation actuelle du secteur agro-alimentaire et sur les stratégies marketing utilisées par la grande distribution. Nous vous proposerons des pistes pour être les « consom'acteurs » de notre société. Avec Christian Jonet (Ceinture Aliment-Terre Liégeoise) et Pierre Ozer (ULiège). Réservé aux étudiants ULiège. Sur inscription.

13h15

Local 204 HEL
Hazinelle Boulevard d'Avroy 5
4000 Liège

<https://forms.gle/VbG5UXqNfk7xL97V6>

Gratuit

Master Class Le rôle des PME pour une transition durable

Expliquer comment les entreprises peuvent réduire leur empreinte carbone liée à leur activité en incluant l'alimentation et s'aligner sur les Objectifs de Développement Durable (ODD). L'exemple du bureau d'avocats Parallaxe présenté par François Boden (Réalisation d'un Bilan Carbone, Stratégie environnementale intégrée, Sensibilisation et formation, Démarches concrètes) est prégnant à cette fin., ce dernier mettant en place plusieurs initiatives écoresponsables. A cette présentation s'ajoutera celle - plus spécifique- d'une entreprise liégeoise en alimentation durable.

18h30

Rue des Bayards 67
4000 Liège

<https://reseau.canopea.be/agenda/batir-ou-nourrir/>

Prix libre

Table ronde gourmande : Bâtir ou nourrir ?

Rencontre autour d'un repas savoureux pour analyser les manières dont l'aménagement du territoire influence la viabilité des activités agricoles. Discussion des enjeux et des perspectives.

8h15

Salle A204 B4 - Amphithéâtres de l'Europe
Campus du Sart Tilman - Quartier AGORA
Boulevard du Rectorat 13
4000 Liège

<https://forms.gle/1Zo88gDR3jtAG8kG7>

Entrée libre

Master Class : Le climat, la bière et moi !

Les Shifters Belgium proposent une conférence intitulée "Le Climat et moi" destinée au grand public et centrée sur les problématiques climatiques. L'objectif de cette conférence est de donner des ordres de grandeur et des leviers d'action pour diminuer notre empreinte carbone dans le quotidien, en fonction de nos propres contraintes. Les 4 grands thèmes évoqués sont : l'alimentation, la consommation, la mobilité et le logement. L'objectif est de permettre aux participant·es de connaître et de hiérarchiser des actions individuelles atteignables selon les réalités de chacun·e. Dans ce contexte les interventions des coopératives de brasseurs liégeois durable Pulp et Brasserie Coopérative Liégeoise seront essentiels pour témoigner des réalités de terrain.

8h30

HEPL Campus des Marêts
Amphi Edison (AE)
Rue Peetermans 80
4100 Seraing

<https://forms.gle/rFnUxZTrbre8UrUr6>

Gratuit

Master Class : « Sécurité sociale et alimentation »

Cette master class explorera les racines historiques de la sécurité sociale et analysera ses différentes branches. L'importance de la sécurité sociale dans la lutte contre la pauvreté sera également mise en lumière, notamment à travers une réflexion sur ses enjeux actuels et ses perspectives d'évolution. Jean Faniel directeur du CRISP et Emilie Farcy coordinatrice de la Maison de l'Alimentation Durable de Liège détailleront les liens existants entre précarité, alimentation et santé de façon systémique et les dispositifs à mettre en place pour y remédier.

8h45

Rue du Château Massart 70
4000 Liège

<https://www.ifapme.be/centre-de-formations/liege>

Gratuit

Cuisiner un repas solidaire

En compagnie d'une classe d'apprenants en restauration et de leur formateur, vous aurez l'occasion de préparer un repas solidaire pour une association qui sera invitée à déguster votre menu du jour.

9h00

StepMétiers (Salle S3)
 Rue de Steppes 20 – 4000 Liège

www.scibelgium.be

10€

Urbo, ville en transition

Urbo est un outil pédagogique du Service Civil International (SCI) qui propose de repenser la ville et fait appel à la créativité pour imaginer la transition de demain. En jouant, les participant.es prendront des décisions au niveau de l'alimentation, la consommation et la mobilité. Lors de la journée de formation, nous vous inviterons d'abord à vivre l'outil puis à découvrir les coulisses de l'animation !

9h00

Amphi Sporck Géographie (B11)
 Campus du Sart Tilman
 Quartier VILLAGE 4
 Clos Mercator 3
 4000 Liège

<https://forms.gle/PCTQpsRN7uCxemrQA>

Gratuit

Master Class « Océans sous pression : Pêche et sécurité alimentaire »



Cette master class propose une immersion dans les enjeux critiques liés à la pêche, la sécurité alimentaire et la santé publique. S'appuyant sur le scandale récent de la contamination au mercure des poissons, révélé par Bloom et Foodwatch, les intervenants exploreront l'impact des pratiques de pêche sur les écosystèmes marins, la santé humaine et la sécurité alimentaire mondiale. Ils discuteront également des solutions pour préserver les océans tout en répondant aux besoins alimentaires croissants. Une réflexion essentielle au croisement de la justice environnementale et sociale.

10h00

ULiège - Salle Académique
 Place du 20 Août 7
 4000 Liège

<https://nhcauie3ha9.typeform.com/to/ub85CNye>

Gratuit

Master Class Wave Maker « Communiquer la transition : des récits pour inspirer »

Comment sensibiliser aux impacts de notre consommation et promouvoir la transition écologique sans épuiser son public ? Cette master class réunira Julien Vidal et Victoria Guillomon pour un échange riche et inspirant. En mêlant leurs expériences et en croisant leurs médiums – de l'activisme terrain au podcast en passant par la création littéraire –, il et elle abordent les clés d'une communication engageante sur les enjeux environnementaux. Les démarches individuelles et collectives seront mises en lumière, offrant des outils pratiques et des perspectives variées pour mieux agir et inspirer.

10h00

rue Neuve 11
 4032 Chênée

info@mmlcolibri.be

Gratuit

Je vais au marché...

Après un tour au marché et dans les petits commerces du quartier de Chênée, nous nous retrouverons à la maison médicale le Colibri pour préparer un lunch sain et de saison. Ce moment sera l'occasion de partager non seulement un repas en toute convivialité, mais également de pouvoir partager, échanger et réfléchir à nos habitudes de consommation. Pour une bonne organisation, inscription obligatoire via l'accueil de la maison médicale jusqu'au jeudi 10 avril 2025.

10h00

Rue du Beau Mur 45,
 4030 Liège
 (entrée par l'allée de l'église des
 Oblats - au fond de la cour)

Prix libre

Atelier : des protéines végétales dans mon assiette

Les Equipes Populaires de Liège et le Beaurum asbl vous invitent à un atelier cuisine pour découvrir des alternatives aux protéines animales. Vous souhaitez diminuer votre consommation de viande et découvrir des alternatives aux protéines animales ? Les légumineuses, les céréales, les oléagineux... présentent beaucoup d'avantages et leur mariage constitue un apport intéressant en plus d'être délicieux une fois bien préparés. Curieux-ses ? Venez vous initier à la cuisine de protéines végétales tout en découvrant leurs bienfaits nutritionnels. Nous dégusterons ensemble les préparations une fois l'atelier terminé.

10h30

HEPL Campus Barbou
 (Salle des fêtes)
 Quai du Barbou 2 - 4020 Liège

<https://forms.gle/gnNrmQi2npDFZgrn6>

Gratuit

Master Class : « PFAS : Les Polluants Cachés dans notre alimentation »

Les PFAS, ces substances chimiques omniprésentes dans notre quotidien, représentent une menace invisible, notamment à travers leur présence dans notre alimentation. Cette master class, animée par le Dr Jessica Beurton, membre du projet Docteur Coquelicot, et le professeur Gauthier Eppe, se concentrera sur les liens entre ces polluants environnementaux et nos habitudes alimentaires. À travers une série de publications et de recherches approfondies, les intervenants nous expliqueront comment ces substances toxiques se retrouvent dans nos produits alimentaires et les risques qu'elles posent à long terme pour notre santé. Un sujet brûlant, essentiel pour comprendre comment notre environnement et nos choix alimentaires sont interconnectés.

11h30
Pièce de Théâtre : Nourrir l'Humanité - Acte 2

TURLg
quai Roosevelt, 1b
4000 Liège

<https://forms.gle/Hk8UKnFbaSfrkimQ6>

Entrée libre

En 2011, un comédien, fils d'agriculteur, décide de créer un spectacle sur le monde agricole : « Nourrir l'Humanité c'est un métier » qui a reçu le label d'Utilité Public de la FWB. Mais en 10 ans le paysage agricole a changé. Le modèle intensif ou conventionnel est toujours bien présent, cependant de plus en plus de personnes retournent à la terre et font le choix de produire autrement. Pour être au plus près de la réalité, la compagnie Adoc est retournée sur les routes recueillir de nouveaux témoignages. Que sont devenus les agriculteurs et agricultrices rencontrés lors de la première création ? Et qui sont ces nouvelles personnes qui pratiquent une autre agriculture ? Et pourquoi C'est pour continuer à rendre hommage à ceux et celles qui nous nourrissent que la compagnie Adoc vous présente aujourd'hui : « Nourrir l'Humanité – Acte 2 ».

12h00
**HELMo ESAS
Sandwicherie/Bar à salades & pâtes**

Rue d'Hasrcamp 60,
4020 Liège

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations...
Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL !

12h00
**HELMo Guillemins
Sandwicherie/Bar à salades & pâtes**

Rue de Harlez, 9,
4000 Liège

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations...
Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL et Jefar !

12h00
**HELMo Campus des Coteaux
Sandwicherie/Bar à salades & pâtes**

Rue de Harlez, 9,
4000 Liège

Venez y découvrir les curiosités de nos chef.e.s ; de nouvelles propositions culinaires de saison ; des aliments sains ; votre faiblesse face à de délicieuses collations...
Bref, un magnifique projet réalisé en partenariat avec la CATL et le Cortil !

12h00
**B62 - rdc du restaurant universitaire-
Sart Tilman**

B62 - rdc du restaurant universitaire-
Sart Tilman

Gratuit

**Chocolat & Avenir durable :
Croquez le changement !**

Un éclairage scientifique sur la problématique du cacao (distribution brochure sur les grands enjeux et solutions) - la mise en lumière des recherches de Gembloux, des travaux d'étudiants (le travail avec la chocolaterie Galler), avec liens avec l'ONG Nature et les chocolatiers belges - la présentation de propositions d'action à la portée de chacun pour soutenir la filière cacao durable (participez à un challenge UNI for Change). Option :
Distribution de chocolat durable par Galler et & Ecocoo.

13h00
**HEPL Campus 2000
Grand Amphi A024
Avenue Montesquieu 6
4101 Jemeppe-sur-Meuse**

HEPL Campus 2000
Grand Amphi A024
Avenue Montesquieu 6
4101 Jemeppe-sur-Meuse

<https://forms.gle/KJjGzwfS9YMJfADj6>

Gratuit

**Master Class Alimentation et bien-être :
le goût de la santé**

Cette Master Class, animée par Linda Gray, auteure liégeoise du livre «Donnez du goût à votre santé» abordera le lien entre alimentation et santé, en mettant en avant des pratiques culinaires qui favorisent le bien-être et préviennent les maladies. Elle partagera son approche de la nutrition, la cuisine thérapeutique et comment intégrer des aliments sains dans notre quotidien pour renforcer nos défenses naturelles et maintenir un équilibre physique et mental optimal.

13h30
**Rue E.Malvoz à hauteur du 63A à
4020 Bressoux**

Rue E.Malvoz à hauteur du 63A à
4020 Bressoux

<https://champsdespossibles.org/le-coin-de-terre-de-bressoux/>

Prix libre

**100^e anniversaire du potager communautaire
«coin de terre»**

- 13h30 : accueil sur la parcelle Champs des possibles
- 14h : représentation théâtrale « semeurs de graines »
Animation récolte de paroles : graines d'histoires...
- 15h : visite des parcelles de l'asbl « la bobine », la maison médicale l'Herma.
- 15h30 : accueil par la bibliothèque Saint Leonard avec sa grainothèque sur la parcelle collective de l'asbl la bobine.
Auberge espagnole.

14h00

B31Keynes Faculté des Sciences Sociales Campus du Sart-Tilman. Quartier Agora – Place des orateurs, 3 4000 Liège

<https://forms.gle/KheE8Q8HRMLm2dyT9>

Gratuit

Master Class «Information et communication environnementale»

Comment amener les citoyen·ne·s et les entreprises à agir dans un monde complexe qui fait face à une crise climatique sans précédent ? Quelle place laisser à l'intelligence collective et au mouvement bottom-up? Voilà deux des nombreuses questions auxquelles tentera de répondre Gérard Pirotton, docteur en Sciences Sociales de l'UCLouvain et chercheur au sein d'Etopia, lors de cette master class. Un moment passionnant et enrichissant !

15h00

Rue Joseph Wuidar 71 4102 Seraing

<https://forms.gle/FNxjPngqkoEC31mw9>

Gratuit

Master Class : « Bâtir l'alimentation »

Les architectes et chercheuses Catherine Clarisse et Lisa Maruéjols explorent le rôle de l'architecture dans la transition alimentaire. Cette master class propose une réflexion sur la conception d'espaces favorisant une alimentation durable : cuisines communautaires, marchés locaux, infrastructures agricoles en milieu urbain. À travers des exemples concrets, elles démontrent comment l'architecture peut transformer nos environnements pour soutenir des pratiques alimentaires plus résilientes, inclusives et écologiques.

Cette Master Class se déroule dans le cadre de la Chouette Semaine Transversale (CST) de la Faculté d'Architecture d'ULiège.

16h00

HEPL Campus 2000 Local A024 Grand Amphi Avenue Montesquieu 6 4101 Jemeppe-sur-Meuse

<https://forms.gle/vqz9c5Skx1Tf93CX8>

Gratuit

Master Class « Communiquer la transition : des récits pour inspirer »

Comment sensibiliser aux impacts de notre consommation et promouvoir la transition écologique sans épuiser son public ? Cette master class réunira Victoria Guillomon et une activité belge du climat pour un échange riche et inspirant. En mêlant leurs expériences et en croisant leurs médiums – de l'activisme terrain au podcast en passant par la création littéraire –, elles aborderont les clés d'une communication engageante sur les enjeux environnementaux. Les démarches individuelles et collectives seront mises en lumière, offrant des outils pratiques et des perspectives variées pour mieux agir et inspirer.

14h00

HEPL Campus Barbou (Salle des fêtes) Quai du Barbou 2 4020 Liège

Gratuit



Master Class One Health et Microbiote : La Santé en Réseau

Comment notre microbiote intestinal influence-t-il la santé humaine, animale et environnementale ? Cette master class, ancrée dans l'approche One Health, accueillera Amandine Everard, experte en interaction microbiote-cerveau. Elle explorera les connexions entre alimentation, bien-être psychologique, et enjeux globaux de santé, en croisant perspectives académiques et illustrations concrètes pour mieux comprendre cet écosystème fondamental. Cette Master Class sera précédée d'un format court d'intervention théâtrale «actrices de la résilience» pour ouvrir les imaginaires sur la transition, comprendre le coût réel de nos productions alimentaires et booster les énergies.

19h00

CRIE Rue Fusch 3 4000 Liège

<https://forms.gle/vqz9c5Skx1Tf93CX8>

Prix libre



Ciné-débat: Mission Régénération

Attac Liège et le CRIE vous proposent une soirée ciné-débat autour de nos sols. Nous verrons pourquoi et comment il est important d'en prendre soin. Et si on pouvait presque tout résoudre en sauvant nos sols...? Mission Régénération de Joshua Tickell et Rebecca Harrell Tickell. Les sols de la planète sont LA clé pour inverser le réchauffement climatique. En effet, en les régénérant, nous pouvons totalement stabiliser le climat de la Terre, restaurer les écosystèmes perdus et créer des réserves alimentaires abondantes. De quelle manière la nourriture que vous mangez peut inverser le cours des choses, guérir votre corps et finalement sauver notre monde ?

Raconté par Woody HARRELSON, ce film inspirant et révolutionnaire révèle la première solution viable à notre crise climatique.



19h30

32, Rue Saint-thomas
4000 Liège

emilie.koch@eclosio.org

Gratuit

Rencontre autour de l'écoféminisme

Le Cercle féministe, avec Eclasio, se questionne sur les liens entre écoféminisme et One Health, à travers l'alimentation notamment. Quels ponts peut-on jeter? Quels sont les liens à faire? Essayons de trouver comment ces mouvements se répondent, s'entremêlent et se relient.

20h00

La Cité Miroir Place Xavier Neujean,
22 4000 Liège

<https://forms.gle/MvGDjRFy8xQp2X9h9>

10 €
Gratuit pour les étudiant.e.s

Soirée Humour et Défense des Terres

Comment se mobiliser pour défendre la biodiversité ? De quelle manière agir au niveau d'une - voire de plusieurs - commune(s) pour préserver des terres agricoles ? Quelle place peut avoir l'humour (et la notoriété) pour appuyer une cause d'utilité publique ? Ce sont ces questions et d'autres auxquelles vont répondre l'humoriste liégeoise Manon Lepomme et le collectif Occupons le Terrain Liège en croisant leurs regards pour un échange dynamisant !

20h00

En Face
Rue Curtius 9,
4020 Liège

patricia.mig1@gmail.com

Projection du film Dark Waters

Dark Waters (2019) est un film dramatique inspiré d'une histoire vraie. Réalisé par Todd Haynes, il raconte le combat de Robert Bilott (interprété par Mark Ruffalo), un avocat spécialisé dans la défense des entreprises, qui décide de poursuivre la puissante multinationale chimique DuPont. En enquêtant sur des cas d'empoisonnement de l'eau dans une petite ville de Virginie-Occidentale, il découvre que DuPont a dissimulé pendant des décennies les dangers toxiques d'un produit chimique appelé PFOA (utilisé notamment pour fabriquer le Téflon).

Le film explore des thèmes tels que la corruption, l'écologie et le combat pour la justice face aux grandes corporations. C'est un thriller juridique sombre et intense, avec des performances poignantes et une dénonciation forte des conséquences environnementales et humaines de l'avidité industrielle.

13h00

HEPL Campus 2000
Local A103
Avenue Montesquieu 6
4101 Jemeppe

<https://forms.gle/JKH8kVWkUckqYC6CY6>

Gratuit

Master Class «Place de la viande dans la résilience alimentaire»

Philippe Chapaux est vétérinaire et fervent défenseur de pratiques durables dans l'élevage et la santé animale. Son intervention sera suivie du témoignage de Mr Piron, éleveur bovin de la région liégeoise.

13h30

Rue d'Angleur 92
4130 Tilff

Gratuit

Visite du site de maraîchage Vent de Terre à Tilff et chantier participatif

Participez à une après-midi de (re)connexion à la terre et aux pratiques de maraîchage dans un environnement riche en biodiversité. Venez découvrir les fruits et légumes de saison à travers la présentation du site mais aussi des projets et activités de Vent de terre. Vous prendrez ensuite part à un chantier participatif et réaliserez les activités, gestes du maraîchage. Infos et inscriptions: st@csiangleur.be

13h30

Rue Maghin 11,
4000 Liège

frederic.wera@lapasserelle.be

Gratuit

L'Atelier Mimosa

Participez à notre atelier culinaire et redécouvrez l'œuf Mimosa ! Isabelle animera un atelier grimage pour petits et grands. En partenariat avec le CVFE, R d'Ateliers et la Maison Médicale La Passerelle, engagés pour l'inclusion, la créativité et l'accès aux soins. Un moment d'échange, de partage et de découverte vous attend !

14h00

rue de l'Arbre Courte-joie 40
4000 Liège

Gratuit

Des abeilles au jardin

Sur les hauteurs de Liège, vous visiterez Le Jardin Vivifiant et les vergers de la Ville de Liège distants de 900m seulement. Vous participerez à une animation «Beewrap» DIY et une dégustation «5 sens» des légumes récoltés au jardin. Vous aurez aussi l'occasion d'enfiler une tenue d'apiculteur pour découvrir le monde des abeilles.

14h00

Au pied de la rue Pierreuse

Inscription souhaitée à
 jeanyves@catl.be

Gratuit

Balade liégeoise verte et alternative

8 km de visite d'alternatives écologiques et solidaires en ville et dans un cadre bucolique et champêtre, offrant des vues de Liège inédites, à la découverte de quartiers méconnus, pour aller à la rencontre du Val'heureux (monnaie citoyenne), de petits commerces alternatifs, d'un habitat communautaire, de la Ferme de la Vache, de potagers collectifs, d'innovations culturelles, d'éco-pâturages, de « friches à réutiliser », entre autres. C'est la cinquième édition... et toujours un succès !
 Chaussures de marche recommandées – parcours vallonné
 Max 40 personnes

14h00

Ferme Pédagogique et Experimentale
 Campus du Sart Tilman
 Quartier VALLEE 3
 Chemin de la Ferme, 6 (Bât. B39)
 4000 Liège Sart Tilman

Gratuit

Visite de la ferme et atelier beurre

Venez visiter avec nous la ferme pédagogique du Sart Tilman et ses nombreux animaux. La visite sera suivie d'un atelier de fabrication de beurre.
 Inscriptions : maude.boemer@mm-herma.be
 ou au 0492/46 12 49

14h00

Rue Diguette 10
 4031 Angleur

www.billetweb.fr/
 de-la-fourche-a-lassiette
 -immersion-en-circuit-court

Gratuit

De la fourche à l'assiette : immersion dans un circuit court !

Manger sain et local, tout en respectant la planète et les producteurs, c'est possible ! Cette après-midi immersive vous propose de mieux comprendre le fonctionnement d'un magasin en circuit court et son partenariat avec une coopérative maraîchère locale.
 Nous commencerons par 45 minutes au magasin Les Halles Binète d'Angleur, où nous explorerons les principes du circuit court, du zéro déchet et du travail en direct avec les producteurs et artisans locaux. Un petit jeu interactif viendra agrémente cette première partie.
 Ensuite, direction la coopérative maraîchère Vent de Terre, à Embourg, pour une immersion dans la production locale. L'objectif de cet événement est de sensibiliser petits et grands à l'importance d'une alimentation locale et respectueuse de l'environnement, tout en créant un lien direct avec les acteurs du circuit court.

10h00

B31 Sart Tilman ULiège
 (à confirmer)

<https://forms.gle/xknQFJvTC517bBMH9>

Gratuit

Du pain sur la planche (cuisine de collectivité)

À partir de leur enquête Les Cuisines de la Nation, nos deux chercheurs de l'Université de Montpellier analysent comment l'industrialisation des cantines scolaires, sous couvert d'impératifs sanitaires et économiques, a déconnecté l'alimentation du vivant et de ses dimensions relationnelles, tout en façonnant des imaginaires socio-techniques qui invisibilisent la cuisine comme un espace de soin et de transmission. Cette discussion conservera un ancrage local grâce aux interventions de nos acteurs et actrices du terrain Florence Henrard et Quentin Spineux, tous deux experts en systèmes de cuisine de collectivité et de cantines durables en territoire liégeois. Une master class plus que jamais essentielle, à l'heure où la refonte de nos cantines universitaires s'impose comme un enjeu central, tant sur le plan écologique que social.

16h00

HEPL Campus 2000
 Local A003
 Avenue Montesquieu 6
 4101 Jemeppe-sur-Meuse

<https://forms.gle/yVQmfHfkypwcVC97>

Gratuit

Master Class : « Bâtir l'alimentation »

Catherine Clarisse et Lise Maruéjols explorent le rôle de l'architecture dans la transition alimentaire. Cette master class propose une réflexion sur la conception d'espaces favorisant une alimentation durable : cuisines communautaires, marchés locaux, infrastructures agricoles en milieu urbain. À travers des exemples concrets, elles démontrent comment l'architecture peut transformer nos environnements pour soutenir des pratiques alimentaires plus résilientes, inclusives et écologiques.

16h45

La Ruche qui dit oui
 clos du Sart, rue du Sart Tilman 341
 4031 Liège

olivodelaabuella@gmail.com

Gratuit

Rencontre avec les producteurs et conseils de menus sains

Vous souhaitez mieux comprendre d'où viennent les produits que vous consommez et comment mieux composer vos repas tout en maîtrisant votre budget ? Rejoignez-nous le mercredi 16 avril pour une rencontre conviviale avec nos producteurs locaux ! Au programme :

- Atelier : Comment composer son assiette pour manger sainement ? Apprenez à utiliser des produits de qualité tout en optimisant votre budget alimentaire.
- Échanges avec nos producteurs : Découvrez leurs savoir-faire et posez toutes vos questions sur leurs produits.
- Dégustation : Goûtez aux saveurs locales et repartez avec des idées simples et gourmandes.
- Heure : rencontre avec les producteurs 16h45-19h / atelier autour de l'assiette saine 18h-19h

Un moment d'échange et de partage pour consommer mieux, en toute simplicité !

18h00

L'Aquilone asbl
 bld saucy 25
 4020 Liège

<https://aquilone.be/>

Gratuit

«Révolte ou potager ?»

Comment agir pour une alimentation juste et durable ? Faire des choix de consommation engagés, participer à des mobilisations, s'impliquer dans des projets collectifs... Mais par où commencer ? Et comment s'y prendre concrètement ? « Révolte ou potager » est une animation interactive qui met en débat les différents leviers du changement. Au fil de l'animation, 3 capsules vidéo et 44 cartes illustrées invitent les participants à découvrir des manières concrètes d'agir, puis à en débattre par le biais de débats mouvants et de moments de réflexion collective. En collaboration avec Humundi.

18h00

Complexe Opéra ULiège
 Galerie Opéra 1, 4000 Liège

<https://www.liegecreative.be/evènements/les-couts-caches-de-l'alimentation-eclairer-les-impacts-caches-de-ce-que-nous-mettons>

Gratuit mais inscription obligatoire

Les coûts cachés de l'alimentation

Notre alimentation repose sur des systèmes alimentaires complexes qui engendrent de nombreux coûts cachés environnementaux, économiques, sanitaires ou sociaux. Lors de cette conférence, des experts décrypteront les enjeux de notre alimentation et proposeront des pistes d'action et des solutions concrètes pour un avenir plus durable.

19h00

Casa Nicaragua, rue Pierreuse 23,
 4000 Liège

<https://reseau.canopea.be/agenda/arpentage-imposteurs-du-bio/>

Gratuit

Arpentage «Les imposteurs du bio»

Dans son livre, Christophe Brusset mène une enquête sur les industriels du food-business qui nous trompent au détriment de notre santé... et de nos finances ! Peut-on se fier au bio ? Quelle différence entre le « bio d'ici » et le « bio d'ailleurs » ? Entre le « bio industriel » et le « bio de petits producteurs » ? Discutons-en ! Thé et biscuits offerts. Une activité proposée par Canopea en partenariat avec Financité et Attac.

20h00

Espace Prémontrés,
 Rue des Prémontrés 40
 4000 Liège

<https://framaforms.org/inscription-a-la-soiree-sur-leducation-a-la-robustesse-1737900677>

5 €

Education à la Robustesse avec Olivier Hamant

A destination des acteurs de l'enseignement et de l'accompagnement à l'orientation scolaire et professionnelle, cette soirée organisée par Le service de la transition écologique et sociale du diocèse de Liège, en partenariat avec l'ASBL Graines de Soi et le Centre Avec, met à l'honneur Olivier Hamant pour une conférence participative autour de l'éducation à la Robustesse. Biologiste de formation, Olivier Hamant a observé comment la nature cultive la robustesse, plutôt que la performance, pour s'adapter à un monde fluctuant. S'appuyant sur les interactions, la lenteur, l'hétérogénéité, le hasard, les erreurs et l'inachèvement, le vivant cultive des formes de robustesse étonnantes qui peuvent venir inspirer notre enseignement et nos pratiques d'accompagnement au moment où, justement, nous rentrons tous dans une période de profonde turbulence.

20h00

Les Petits Producteurs
 En Neuvive 34,
 4000 Liège
 (Entrée par Rue du Stalon)

<https://www.billetweb.fr/stand-up-oufti-comedy-club-petits-producteurs>

Gratuit

Stand Up

Humour et circuit court se rencontrent ! Dans le cadre du Festival Nourrir Liège, le Oufti Comedy Club s'invite chez Les Petits Producteurs pour une soirée stand-up engagée et savoureuse. Venez découvrir des humoristes de talent qui croquent l'actualité et la transition alimentaire avec dérision, le tout dans une ambiance conviviale et authentique. Une soirée pour rire, réfléchir et célébrer les produits locaux !

8h00

B62 - Restaurants universitaires
ULiège

<https://www.green-office.uliege.be>

3€

Petit-déjeuner durable et équilibré

Le Green Office, en collaboration avec le service Qualité de Vie des Affaires étudiantes, vous propose un délicieux buffet petit-déjeuner pour bien commencer la journée ! Les produits proposés sont issus du circuit court et du commerce équitable. Accessible uniquement aux membres ULiège

9h00

Rue de l'Arbre Courte Joie, 113
Rocourt

https://drive.google.com/file/d/1nFGNWPQ9EltMndDW8MpOLEU1KRk6SO/view?usp=share_link

Gratuit

5 ateliers d'initiation pratique à l'horticulture de conservation

5 ateliers pratiques d'initiation :

- Aménagement de parcs et jardins : Concevoir un plan de jardin esthétique et productif
- Pépinière : Multiplier et élever ses petits fruits
- Maraîchage : Permaculture, agroforesterie et syntropie : initiations au changement
- Floriculture et art floral : Récolte, Stockage et valorisation des fleurs séchées de nos jardins.
- Arboriculture fruitière : Régénérer le patrimoine fruitier de nos contrées ; greffes et autres astuces

9h00

Rue De Liège 40,
4681 Hermalle-sous-argenteau

réservation obligatoire
alesia@catl.be

Gratuit

Visites de la station dépuraton d'Oupeye

Cette station d'épuration est la plus grande de Wallonie et a été conçue pour remplir une fonction didactique et d'information aux citoyens. La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise propose deux tranches horaires de visite en matinée aux élèves (5-6ième primaire et secondaires) et aux étudiant·es à inscrire dans le cadre d'un cours.

9h30

La CITÉ s'invente ASBL
Rue du Bâneux, 75
4000 Liège Belgium

<https://lacitesinvente.be/actualites>
Informations et inscriptions par mail : naturodomid@gmail.com

20€

Petits déjeuners, goûters sains et gourmands !

Les bienfaits d'un déjeuner sain et équilibré : amélioration de la concentration, stimulation de la mémoire, augmentation de l'énergie tout au long de la journée, réduction du risque de carence, limitation du grignotage, activation du métabolisme,... Ne manquez pas cette occasion de transformer vos habitudes alimentaires et de donner un coup de fouet à votre quotidien !

- Identification des ingrédients essentiels pour booster votre énergie et éviter les coups de barre et le grignotage.
- Conseils personnalisés en fonction de vos goûts et de vos besoins nutritionnels.
- Participation à la préparation de recettes simples et rapides que vous pourrez reproduire chez vous sans difficulté.

Dégustation des préparations réalisées ensemble dans une ambiance chaleureuse et conviviale où les enfants sont les bienvenus !

En compagnie de Dominique, naturopathe et formée en herboristerie du Havre Verdoyant.



9h30

HEPL Campus 2000
Grand Amphi A024
Avenue Montesquieu 6
4101 Jemeppe-sur-Meuse

<https://forms.gle/9nUghcnUhYmSfra59>

Gratuit

Master Class – One Health en musique : Quand les chansons racontent notre lien à la nature

Et si la musique avait toujours été un miroir de notre rapport à la planète ? Laurent Rieppi, spécialiste en histoire de la musique, nous invite à explorer comment les artistes ont chanté la nature, l'écologie et les impacts de nos modes de vie sur l'environnement. Des ballades folk aux hymnes engagés, comment la musique traduit-elle notre prise de conscience écologique ? One Health et développement durable : quels liens entre la musique et les grandes réflexions environnementales, du rapport Meadows à aujourd'hui ? Chansons et responsabilité : comment certains artistes ont-ils alerté sur les liens entre consommation et état de la planète ? À travers une plongée dans l'histoire musicale, cette Master Class proposera une écoute et une analyse de morceaux emblématiques qui ont accompagné les prises de conscience environnementales. Une rencontre pour les passionnés de musique et les curieux du lien entre culture et écologie !

10h00

Maison médicale du Laveu
 rue du Laveu 74 Liège
 (adresse à confirmer !)

Gratuit mais inscription obligatoire
 loredana@mmlaveu.be

Bien dans mon assiette !

Manger c'est vital ! Mais c'est aussi éprouver du plaisir, c'est prendre soin de soi et des autres, c'est plus facile quand on en a les moyens, c'est cuisiner et faire les courses, c'est savoir comment mes aliments sont produits, c'est faire des choix, c'est mieux à plusieurs, c'est trouver de l'inspiration... Manger c'est tout ça et bien d'autres choses ! Cet atelier vous propose un temps pour discuter et (re)mettre du sens sur notre alimentation tout en mettant les mains à la pâte. On cuisine, on mange ensemble et on ressort dans son assiette !

10h00

Centre Liégeois du Beau-Mur,
 Rue du Beau-Mur, 48
 4030 Liège

Inscriptions nécessaires :
 julie.culot@cncd.be
 0488 220 503

Gratuit mais inscription obligatoire

Mangeons le capitalisme avant qu'il ne nous dévore

Le CNCD 11.11.11, avec la collaboration du Centre Liégeois du Beau-Mur, vous propose une visite guidée du Musée du Capitalisme, axée sur l'alimentation, suivie d'un moment convivial autour d'une soupe pour rêver à un système alimentaire juste et durable.

13h00

Rue de l'Arbre Courte Joie, 113
 Rocourt

https://drive.google.com/file/d/1nFGNVVPQ9EltMndDW8MpOLEU1KRkkm6SO/view?usp=share_link

Gratuit

5 ateliers d'initiation pratique à l'horticulture de conservation

5 ateliers pratiques d'initiation :

- Aménagement de parcs et jardins : Concevoir un plan de jardin esthétique et productif
- Pépinière : Multiplier et élever ses petits fruits
- Maraîchage : Permaculture, agroforesterie et syntropie : initiations au changement
- Floriculture et art floral : Récolte, Stockage et valorisation des fleurs séchées de nos jardins.
- Arboriculture fruitière : Régénérer le patrimoine fruitier de nos contrées ; greffes et autres astuces

13h30

HEPL Campus 2000
 Grand Amphi A024
 Avenue Montesquieu 6
 4101 Jemeppe-sur-Meuse

<https://forms.gle/iUDaCt2JmGkstVCR7>

Gratuit

Master Class «La transition alimentaire : une affaire de tous et toutes !»

Un échange très dynamique sur la transition alimentaire qui a été testé et approuvé à de nombreuses occasions à Liège. Avec Christian Jonet (coordinateur de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise), Céline Martin (coordinatrice du dispositif Les champs des Possibles) et Pierre Ozer (ULiège) (Docteur en sciences géographiques). Un trio de personnalités liégeoises engagées en vue de montrer l'importance de la transversalité dans la question de la transition alimentaire. Ces trois intervenant·es travaillent dans l'associatif, le culturel, l'éducation permanente, l'événementiel, la recherche, l'enseignement, l'économie sociale avec des centres d'intérêt touchant de multiples domaines.

13h30

Rue d'Angleur 92
 4130 Tilff

Gratuit

Visite du site de maraîchage Vent de Terre à Tilff et chantier participatif

«Participez à une après-midi de (re)connexion à la terre et aux pratiques de maraîchage dans un environnement riche en biodiversité. Venez découvrir les fruits et légumes de saison à travers la présentation du site mais aussi des projets et activités de Vent de terre. Vous prendrez ensuite part à un chantier participatif et réaliserez les activités, gestes du maraîchage. Infos et inscriptions: st@csiangleur.be

14h00

B31- MARX Campus du Sart Tilman
 - Quartier AGORA
 place des Orateurs 3
 4000 Liège

<https://forms.gle/ZfV6nsBTDRFSJQQW6>

Entrée libre

Master Class : anthropologie et agriculture wallonne

Dans cette master class, l'écrivain suisse Blaise Hofmann et Thimotée Petel du syndicat agricole wallon la Fugea, proposent une réflexion croisée entre paysannerie et anthropologie. À travers l'enquête intime de Blaise Hofmann, issue de son ouvrage Faire Paysan, et les travaux et combats de Thimotée Petel, ils explorent les défis du monde rural face à la crise écologique, économique et à l'urbanisation galopante. Ensemble, ils questionnent les tensions entre ruralité et urbanité, les transformations agricoles, et l'urgence de repenser nos relations à la terre et à la nature. Une rencontre inspirante au carrefour de l'écriture, de l'agriculture et de l'écologie.

15h00

Atrium Vertbois
Rue du Vertbois, 11
4000 Liège

<https://www.catl.be/le-cpa/>

Gratuit

Rencontre CPA Liège Métropole / Communes autour de l'élaboration d'une politique locale en matière d'alimentation

Le Conseil de Politique Alimentaire (CPA) de Liège Métropole organise cette rencontre à destination des collèges communaux (bourgmestre, échevin.e, président.e de cpas) et des fonctionnaires locaux des 24 villes et communes de l'arrondissement administratif de Liège. La volonté est d'échanger et de partager en particulier sur des propositions d'action en matière de mobilisation et de préservation des terres publiques agricoles ou potentiellement à usage agricole, mais aussi en matière de commande publique alimentaire (repas ou denrées - repas en collectivités). L'objectif promu par le CPA est de renforcer la résilience et la sécurité alimentaire de notre territoire. Le CPA est l'instance de concertation et de coordination dédié aux actrices et acteurs du système alimentaire de notre territoire métropolitain. Le CPA de Liège Métropole a été créé en décembre 2022, son assemblée plénière vient d'être renouvelée en février et regroupe 180 personnes (membre à titre individuel ou pour y représenter une structure). Les profils réunis sont très diversifiés et constituent un groupe rassemblant un panel large et varié des actrices et acteurs du système alimentaire, du producteur au consommateur, mais aussi de secteurs en lien avec l'alimentation.

16h00

HEPL Campus 2000
Grand Amphi A024
Avenue Montesquieu 6
4101 Jemeppe-sur-Meuse

<https://forms.gle/VF2FgbU3idx1yLZE9>

Gratuit

Master Class : Le rôle des PME pour une transition durable

Expliquer comment les entreprises peuvent réduire leur empreinte carbone liée à leur activité en incluant l'alimentation et s'aligner sur les Objectifs de Développement Durable (ODD). L'exemple du bureau d'avocats Parallaxe présenté par François Boden (Réalisation d'un Bilan Carbone, Stratégie environnementale intégrée, Sensibilisation et formation, Démarches concrètes) est prégnant à cette fin, ce dernier mettant en place plusieurs initiatives écoresponsables. À cette présentation s'ajoutera celle - plus spécifique- d'une entreprise liégeoise en alimentation durable.

17h00

Boulevard Jean de Wilde 71
4000 LIEGE

<https://www.billetweb.fr/regalez-votre-2eme-cerveau-avec-des-aliments-lacto-fermentes>

Gratuit



Régalez votre 2^e cerveau avec des aliments lactofermentés !

La richesse et l'équilibre de notre microbiote sont essentiels pour notre santé. Consommer des aliments lactofermentés est un moyen simple d'apporter un concentré de nutriments et de probiotiques, tout en nous régaland avec une palette d'arômes et de saveurs complexes. Quels sont les principaux aliments lactofermentés ? Que peut-on réaliser chez soi rapidement et sans risque ? Nous dégusterons quelques aliments lactofermentés et chacun préparera un bocal à emporter au choix (pickles de légumes, citrons confits...).

18h30

Librairie PAX
4 place Cockerill
4000 Liège

<https://www.librairiepax.be/>

Gratuit

Apéro-Rencontre avec l'auteur de «Faire Paysan»

Blaise Hofmann, écrivain suisse, s'est illustré par son regard sensible sur le monde rural et les paysages, notamment dans son livre Faire paysan, qui explore les défis de l'agriculture moderne. Diplômé en Lettres, il a mené une vie riche et variée, en passant de berger à aide-infirmier, enseignant et journaliste. Récompensé par plusieurs distinctions littéraires, il s'est imposé comme une voix originale, reliant expériences humaines et enjeux environnementaux. Son travail, à la croisée de la littérature et de l'engagement, met en lumière les liens entre territoire, résilience agricole et alimentation durable. Un apéro bio local sera proposé à prix démocratique.

18h30

Rue de l'Académie 53,
4000 Liège

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61572120941294>

Prix à la carte

Vins, Bières & Pâtes Gourmandes : une soirée à déguster

Une soirée liégeoise : À Table ! vous propose de découvrir trois producteur.trice.s locaux. Laissez-vous tenter par une dégustation de vins et bières, accompagnée d'un savoureux souper autour de pâtes aux œufs (végétarien ou non).

19h00

Institut des Travaux Publics
 Rue Walleffe, 5
 4020 Liege

https://drive.google.com/file/d/1D-SCp0XK2eVW7kUDnqORxPgS2dxmmCJo/view?usp=share_link

Prix libre

Conférence : Permaculture, agroforesterie et syntropie : initiations au changement

Face aux enjeux climatiques et environnementaux, deux solutions s'offrent à nous : croiser les doigts et fermer les yeux ou se mettre en ordre de marche et agir !

Cette conférence se veut être une initiation à la deuxième option. La stratégie est simple : au travers de la permaculture, de la syntropie et de l'agroforesterie comprendre, s'inspirer et réagir. La nature ne se résigne jamais!

19h00

Salle Lumière
 Place du XX Aout,
 4000 Liège

www.monetarydiversity.org

Prix libre

Monnaies alternatives au service de la résilience alimentaire

À travers cette conférence-atelier, venez découvrir les dernières avancées monétaires. De toutes parts, en ce compris dans le monde de la blockchain, des dispositifs innovants promettent monts et merveilles pour garantir la préservation du vivant, stimuler la régénération ou garantir des usages en commun respectueux des limites planétaires. Mais qu'en est-il vraiment? Nicolas Franka, fondateur du Mouvement pour la Diversité Monétaire qui rassemble une quarantaine d'organisations actives dans les systèmes monétaires alternatifs vous présentera les outils existants, en construction, et comment les outils de finance alternative peuvent effectivement être des leviers pour la résilience alimentaire, en ce compris à travers les programmes de sécurité sociale de l'alimentation (SSA). Une manière d'apprendre comment séparer le bon grain de l'ivraie en matière d'innovations monétaires et de mesurer la véritable capacité de changement de ces outils.

9h00

Rue de l'Arbre Courte Joie, 113
 Rocourt

https://drive.google.com/file/d/1nFGNVWPQ9EltMndDW8MpOLEU1KRk6m6SO/view?usp=share_link

Gratuit

5 ateliers d'initiation pratique à l'horticulture de conservation

5 ateliers pratiques d'initiation :

- Aménagement de parcs et jardins : Concevoir un plan de jardin esthétique et productif
- Pépinière : Multiplier et élever ses petits fruits
- Maraîchage : Permaculture, agroforesterie et syntropie : initiations au changement
- Floriculture et art floral : Récolte, Stockage et valorisation des fleurs séchées de nos jardins.
- Arboriculture fruitière : Régénérer le patrimoine fruitier de nos contrées ; greffes et autres astuces

9h30

En Face ASBL
 Rue Curtius 9 , 4020 Liège

Gratuit

Un esprit sain dans un corps sain

Rejoignez Kathleen pour un atelier de médecine chinoise alliant qi gong et alimentation. Découvrez les 5 éléments, leurs liens avec les organes et les saisons. Apprenez à faire circuler l'énergie dans votre corps à travers théorie et pratique. L'atelier se termine par un moment convivial autour d'une soupe partagée.

10h00

Rue de Loos 45
 4432 Xhendremael

Gratuit

Visite du terrain de maraîchage de La Bourrache ASBL

La Bourrache ASBL est un centre de formation qui accompagne des personnes éloignées du marché de l'emploi dans l'apprentissage de métiers verts (maraîchage bio et entretien de parcs et jardins). Venez visiter leur terrain de Xhendremael où ils cultivent leurs légumes bios avant de les vendre via des paniers ou dans des magasins locaux.

13h00

Rue de l'Arbre Courte Joie, 113 Rocourt

https://drive.google.com/file/d/1nFGNWpQ9EltMndDW8MpOLEU1KRk6SO/view?usp=share_link

Gratuit

5 ateliers d'initiation pratique à l'horticulture de conservation

5 ateliers pratiques d'initiation :

- Aménagement de parcs et jardins : Concevoir un plan de jardin esthétique et productif
- Pépinière : Multiplier et élever ses petits fruits
- Maraîchage : Permaculture, agroforesterie et syntropie : initiations au changement
- Floriculture et art floral : Récolte, Stockage et valorisation des fleurs séchées de nos jardins.
- Arboriculture fruitière : Régénérer le patrimoine fruitier de nos contrées ; greffes et autres astuces

14h00

Place Sainte-Barbe 4000 Liège

Gratuit

Balade des maisons médicales

Cette après-midi de marche (max 4km- accessible aux PMR) permettra d'échanger sur les expériences des maisons médicales liégeoises et de les partager avec le grand public.

14h00

Rue de Looz 45 4432 Xhendremael

Gratuit

Visite du terrain de maraichage de La Bourrache ASBL

La Bourrache ASBL est un centre de formation qui accompagne des personnes éloignées du marché de l'emploi dans l'apprentissage de métiers verts (maraichage bio et entretien de parcs et jardins). Venez visiter leur terrain de Xhendremael où ils cultivent leurs légumes bios avant de les vendre via des paniers ou dans des magasins locaux.

14h30

Rue St Adalbert, 13 4000 Liège

15€

Atelier « Sirops et Plantes Médicinales »

Un atelier pratique pour découvrir les secrets des sirops médicinaux et gourmands. Adoptez un mode de vie sain et autonome grâce à cet atelier unique. Sous le thème : «Un sirop sous la main pour chaque besoin», apprenez à confectionner des sirops de qualité thérapeutique et alimentaire, parfaits pour répondre à vos besoins en hiver, pour les petits maux ou simplement pour le plaisir gustatif



16h00 à 18h00

JACADI asbl
Rue de Fragnée, 76
4000 Liège

réservation obligatoire
<https://forms.gle/uJ8KzhwhWiHhEXd9>

8€ par personne en espèce

Spectacle de théâtre-action + table ronde sur l'agriculture sociale/Soins Verts

Et si, à l'avenir, votre médecin vous conseillait d'aller traire des vaches ou de semer des carottes ? L'agriculture sociale est un concept qui fait son chemin mais qui reste assez méconnu. Pour en tracer les contours, il s'agit d'une aventure humaine historique qui permet à des personnes en recherche d'un mieux-être ou d'un simple bol d'air de trouver des activités ressourçantes liées à l'agriculture et la nature. Les personnes accueillies de manière régulière retrouvent au contact des accueillants et de la nature une confiance en eux-mêmes.

Dès 16h et par le biais de la pièce « Théâtre de bottes » de la Compagnie Buissonnière, chaque spectateur est invité à découvrir l'agriculture sociale avant de pouvoir interagir lors de la table ronde qui suivra le spectacle à partir de 17h.

Autour de la table : - Deux accueillants en ferme - Deux personnes accueillies - Stéphanie PALGEN, accompagnatrice en agriculture sociale (TerraVia, AIGS) - Nolwenn LECHIEN, inf. en santé publique, projet prescription de nature en maison médicale, au CISC de Sprimont - Samuel HUBAUX, Nos Oignons asbl/coordonateur de l'étude & burn-out du Programme; Soins Verts - Groene Zorg ;

Une initiative de : Terre en Vie/ Inter action asbl, Racynes asbl, TerraVia/AIGS, Champ'Être/ACIS, Positive Agritude-ISoSL, Nos Oignons asbl/Programme Soins Verts, Fondation Terre de Vie, CATL et 10 maisons médicales liégeoises.

17h00

JACADI
Rue de Fragnée, 76
4000 Liège

Gratuit

La Fête de l'Œuf

Tradition quasi ancestrale de l'ICADI en son temps, la Fête de l'Œuf revient à Jacadi sous la houpe du Comptoir des Ressources Créatives !

Au programme :

- Vernissage de l'expo collective Liège s'Imprime et marché d'images imprimées
- Cantine sans coquilles : l'œuf sous toutes ses cuissons - repas trois services
- Chasse aux œufs XL pour petits et grands
- Concert et dj sets
- Quelques petites surprises

Un menu vous est proposé par les trois structures qui se partagent notre cuisine : Farfalle Club, Magnî, et Interra. Le programme plus détaillé arrive très bientôt !

D'ici-là, notez-le bien dans vos agendas : le 18 avril, de 17h à 22h, c'est la Fête de l'Œuf à Jacadi !

9h30

Rue de l'Arbre Courte Joie 40,
4000 Liège

https://www.facebook.com/profile.php?id=10009227818729&locale=fr_FR

Gratuit

Chantiers Vivifiants et Sécurité Sociale de l'Alimentation

Pour la deuxième année consécutive, Le Jardin Vivifiant lance sa saison des Chantiers Vivifiants dans le cadre du Festival Nourrir Liège. Rendez-vous le samedi 19 avril dès 9h30 ! Le chantier se clôturera vers midi, par un moment convivial ! Nous vous proposons donc une Auberge espagnole afin de découvrir un max de saveurs ! Une fois vos estomacs remplis, possibilité de prolonger votre moment au Jardin grâce à Jean-Yves Buron de la CATL qui sera présent pour un échange autour de l'idée de Sécurité Sociale l'Alimentation (SSA).

10h00

Autre Terre 4eme avenue 45
4040 Herstal

<https://www.autreterre.org/balade-a-velo-nourrir-liege-2025/>

Prix libre

Balade à vélo à la rencontre des producteur·ices

Enfourchons nos vélos pour un voyage à flanc de coteaux à la rencontre de celles et ceux cultivent la terre, récoltent et nourrissent et les communautés. A partir d'Autre Terre, nous roulerons en campagne oupeyenne pour découvrir différents lieux où l'on cultive les liens entre les êtres de tous horizons. Nous vous attendons en nombre pour vivre ce moment avec un repas partagé et des moments de détente et de découverte.

12h30

Lavaniste-voie 79
4000 Liège

Entrée libre

Inauguration des Trois Petits Pois

Le moment est venu de vous ouvrir nos portes ! Venez découvrir le projet, partager un moment convivial ou poser vos questions. Au programme, petit bar en présence de l'Echevine Maggy Yerna, ambiance conviviale, présentation du projet et visite du terrain.

14h00

Rue de la Belle Jardinière 469
4031 Liège

www.ecureuil-boulangerie.be

Entrée libre

Viens découvrir une boulangerie artisanale et durable !

Jusqu'à 16h, Céline vous ouvre les portes de son petit atelier de boulangerie au feu de bois. L'occasion de mieux comprendre les enjeux qui se cachent derrière la fabrication d'un pain très artisanal. Farines locales et 100% biologiques: Venez découvrir les secrets de sa fermentation au levain naturel et lui poser toutes vos questions !

19h00

Rue des Carmes 3
4000 Liège

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100086507461441>

Gratuit

Picorades locales et concert Rock

À l'occasion de Nourrir Liège 2025, les Agités du Local organisent leur soirée festive : repas en mode Slow Street Food - boissons locales (dont les fameux Locktails de Fabien) - animations déjantées prévues !

19h

Education
Environnement (jardin botanique)
3, rue Fusch, 4000 Liège

Apéro de clôture Boire Liège

La brasserie Coopérative Liégeoise, la coopérative Pulp et Les Vins de Ludo vous proposent de partager un verre festif avec eux pour fêter la fin du festival dans le cadre idyllique du jardin botanique



20h00

CRIE (Jardin Botanique)
3, rue Fusch
4000 Liège

https://www.youtube.com/watch?v=3D4nl6_jw9g

inscriptions
<https://forms.gle/jatoM9YEP3PT3aVW39>

Prix libre

La Vérité du Sol (ciné débat)

La vérité du sol nous invite à retisser du lien avec ce qui se cache sous nos pieds et dont nos vies dépendent. Quelles relations allons nous entretenir avec nos terres à l'avenir ? Au-delà de l'invitation à ne plus être hors sol, mais à être avec le sol, ce film encourage à repenser notre rapport au monde, à la nature, aux autres... À défier l'inertie, à surmonter nos peurs et à comprendre ce qui nous relie.

- 19h30: ouverture des portes
- 20h: projection à l'auditoire
- 21h: échange avec le public en présence du réalisateur
- 21h30: prolongation autour d'un verre (Bar bio local à prix libre)

10h00

Boulevard Jean de Wilde 71
4000 LIEGE

<https://www.billetweb.fr/que-mettre-dans-votre-assiette-pour-avoir-la-niaque>

10€

Que mettre dans votre assiette pour avoir la niaque ?

Que faut-il mettre dans son assiette pour apporter à notre corps ce dont il a besoin au moment où il en a besoin ? En d'autres mots, que manger pour être en forme pendant la journée et bien dormir la nuit ? Est-il indispensable de prendre un petit déjeuner ? Si oui, lequel ? Vaut-il mieux éviter les glucides le soir, comme on l'entend souvent ? Après avoir démêlé certaines croyances, nous cuisinerons et dégusterons ensemble un petit brunch sain & délicieux !

11h00

Rue de l'Académie 53,
4000 Liège

Buffet sucré salé à volonté au prix de 25€/personne ; 15€ pour les enfants de moins de 12 ans, avec une boisson chaude et une boisson froide non alcoolisée.

Brunch Gourmand de Pâques & Chasse aux Œufs

Célébrez Pâques avec un brunch gourmand et convivial au nouveau restaurant coopératif *A Table!* situé sur le site de La Menuiserie. Profitez d'un buffet sucré-salé à volonté, mettant l'œuf à l'honneur... mais pas seulement ! Les plus petits partiront à la chasse aux œufs dans la cour. Un moment festif et gourmand à partager en famille ou entre ami.e.s !

17h30

Palais des Congrès de Liège
Esp. de l'Europe 2, 4020 Liège

<https://www.billetweb.fr/le-temps-dun-accord-la-derniere>

De 8€ à 15€

Spectacle de clôture : Comédie musicale Honypop

Honypop vous invite à clôturer le festival Nourrir Liège avec un apéro bio et local, entouré de musique et de spectacle ! « Le Temps d'un Accord » raconte l'histoire de deux enfants défiant des lois austères interdisant la musique. Plongés dans un passé vibrant, autour d'un marché animé, ils défendront leurs idées pour ramener liberté et joie.





En résonance avec



SPONSORS



PARTENAIRES

