

Du 10 AU 18 OCTOBRE

AU GRAND MARCHÉ

de Vichy



À  ichy tous les goûts pétillent !

FORUM

QUELLE ALIMENTATION POUR DEMAIN ?

De la fourche à la fourchette

ATELIERS

SECRETS DE CHEFS

Tous les matins, les chefs cuisinent en direct les produits locaux, dégustation et vente de plat à emporter



GRAND MARCHÉ

de Vichy

Port du masque obligatoire



De la fourche à la fourchette

de 9h à 13h

Stands et animations

Liste des intervenants de chaque jour au verso

-  **Installation agricole** - samedi 10 octobre
-  **Races et variétés** - dimanche 11 octobre
-  **Agroécologie : un sol en bonne santé** - mardi 13 octobre
-  **Filières alimentaires** - mercredi 14 octobre
-  **Consommation responsable et santé** - jeudi 15 octobre
-  **Manger mieux... éveil des 5 sens** - vendredi 16 octobre
-  **Comment réduire notre gaspillage alimentaire** - samedi 17 octobre

de 9h à 13h

Animations sur inscription préalable

Physio lunch : décryptage des étiquettes et des applications mobiles -
jeudi 15 octobre à 9h - à 10h15 - à 11h30

FRAB : produits bio au juste prix - jeudi 15 octobre à 9h30 et à 11h

Collectif Les Pieds dans le Plat :

- Comment devenir un consomm'acteur informé, responsable et choisir ses aliments ? - jeudi 15 octobre
- Donner du sens à son alimentation - vendredi 16 octobre

à 10h - à 11h - à 12h

Inscription :

alimentation@vichy-communaute.fr
ou 04 70 96 57 87

Conférences

mercredi

14/10 à 20h

L'agriculture biologique pourra-t-elle nourrir l'humanité ?

par Jacques Caplat, agronome et anthropologue

vendredi

16/10 à 17h

Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es

par Peggy Chekroun, docteur en psychologie sociale
conférence offerte et proposée par l'Académie du Vernet

Projection - débat

jeudi

15/10 à 20h

« La révolution des cantines »

d'Annabelle Basurko (durée 52 min), animé par Les Pieds
dans le Plat

50 places disponibles chaque soir

* à gagner : des
ou le cabas du

Secrets de chefs



de 9h à 13h

*Démonstration, dégustation
vente de plats à emporter*

Bernard Alaux et sa section de seconde du Lycée Valéry-Larbaud à Cusset - *mardi 13 octobre*

Fernanda et **Philippe Pauma**, Auberge de La Chapelle-aux-Chasses
Narcisse Bonaud, La cuisine de Narcisse à Vichy - *mercredi 14 octobre*

Christèle Charles et son équipe, Chez Mémère à Bellerive-sur-Allier
Jean-Christophe Debost et **Nicolas Kerdoncuff**, Le Saintonge à Vichy
- *jeudi 15 octobre*

Marlène Chaussemy, La Table de Marlène / La Rotonde du Lac à Vichy -
vendredi 16 octobre

Valentin Leclerc, L'Opportun à Vichy - *samedi 17 octobre*

Alexis Ladvie, pâtisserie Alexis Ladvie à Vichy - *dimanche 18 octobre*

samedi

17/10 à 10h

Balade gourmande

Tarif : 25€ comprenant la visite guidée du Grand Marché, une dégustation des différents produits locaux et de saison.

Information et réservation :

Vichy Destinations, 19 rue du parc,
04 70 98 71 94

Réservation en ligne sur :

<https://boutique.vichymonamour.fr/visit>

Jeux et quiz

Jeux et Quiz
Le quiz incontournable en cuisine ?*

Participatif
à la fourchette

Tous publics,
tous les jours
de 9h à 13h

Des repas au restaurant, le livre de cuisine
du Grand Marché, et bien d'autres cadeaux

Tandems surprises

Toute la semaine des personnalités seront invitées pour jouer les « petites mains » en cuisine, des tandems surprises à découvrir sur place !

Les élèves au Grand Marché

Ateliers du goût pour les élèves des écoles de Vichy et alentours animés par Juliette Dumoulin et ses diététiciennes de l'Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais.

Merci aux nombreux intervenants de la semaine

Stands

Agrilocal O3
Association Bains Callou Vichy
L'Association Française d'aide aux
Diabétiques du Bourbonnais
Auvabio
Chambre des métiers et de
l'Artisanat de l'Allier
Christian-Marie Lapchine
Comité départemental de
promotion des produits agricoles et
agroalimentaires de l'Allier
L'épicerie solidaire de Vichy
Ferme en Vie
Géraldine Mollard

Les Jardiniers du Bourbonnais et les
amis des arbres
Îlots Paysans
INTERBEV
INTERFEL
Lentilles et Pois Cassés
Les élèves du Lycée Claude-Mercier
du Mayet-de-Montagne
PodArno
La Pomone Bourbonnaise
SICABA
Terre de Liens Auvergne
UFC que Choisir
Les services de Vichy Communauté
Vichy Destinations
Le collectif Vision Sol

Animations

La Fédération Régionale d'Agriculture
Biologique (FRAB)
Le collectif « Les Pieds dans le Plat »
Physio Lunch

Conférences-débats

L'Académie du Vernet et
Peggy Chekroun
Jacques Caplat
Annabelle Basurko

Ainsi que les producteurs et autres partenaires du Projet Alimentaire Territorial de Vichy Communauté

Formation réservée aux professionnels

« Savoir travailler son sol et piloter sa fertilité de façon durable
et performante en maraîchage AB »

par la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique (FRAB)

- mardi 13 octobre 2020

Inscriptions et renseignements :

alimentation@vichy-communaute.fr

+33 (0)4 70 96 57 87

Retrouvez le programme complet sur
LEGRANDMARCHECOVERT-VICHY.FR
VICHY-COMMUNAUTE.FR

