



Au programme

Samedi 7 mai

13h-18h : **François Bonhomme** co-président de l'**URGC** (Union pour les Ressources Génétiques du Centre Val de Loire) et gérant de la Cave Dejault vous propose de déguster et découvrir les cépages rares et oubliés de Loire. Au-delà de l'expérience sensorielle classique, vous apprendrez l'histoire de ces anciens cépages et leur intérêt face aux enjeux actuels (biodiversité, changement climatique, économique etc.).

13h-18h : **L'IEHCA** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) et Slow Food vous proposent un jeu de l'oie Patri'miam, des animations à partir du fond jeunesse de la Bibliothèque Gourmande et un quizz gourmand.

15h00 - 17h00 : Démonstration culinaire et dégustation sucrée / salée à base de produits locaux proposée par la **Cuisine Centrale de la Ville de Tours**.

Dimanche 8 mai

15h-16h30 : **Ambroise Voreux**, chef du restaurant « **La Cabane à matelot** » situé à Bréhémont, candidat à l'émission culinaire Top Chef vous proposera un show culinaire avec dégustation de produits locaux et poissons de Loire.

Mercredi 11 mai

14h : **L'ONG Slow Food** et **Thierry Bouvet** (pêcheur de Loire) proposeront des animations liées à la valorisation de la tradition de pêche professionnelle de poissons sauvages et des savoir-faire à travers la fabrication du garum, élixir produit dès l'époque romaine sur le bassin méditerranéen.

14h : **L'association Zéro Déchet** présentera ses actions concernant le gaspillage alimentaire à travers sa campagne Pass'Plat : un service innovant de location, entretien de boîtes en verre consignées à destination de la vente à emporter pour les traiteurs, restaurateurs et « mangeurs engagés ».

15h : **Les Jardinières Masquées** vous proposent des animations autour du végétal et du vivant (jeux, discussions, accueil, dessins...).

Vendredi 13 mai

15h-17h00 : **L'IEHCA** vous propose un jeu de l'oie Patri'miam, des animations à partir du fond jeunesse de la Bibliothèque Gourmande et un quizz gourmand.

Samedi 14 mai

11h30 - 17h30 : **Cultures Solid'air** vous propose une animation « Cuisine saine et écologique : pour une approche culinaire et ludique dans nos assiettes » divisée en deux parties : des jeux autour de la saisonnalité et des alternatives en cuisine pour une alimentation saine et durable et une animation culinaire « Des tartinades printanières zéro déchet » élaborées à partir de produits locaux et issus de l'agriculture biologique.

Dimanche 15 mai

15h00-18h00 : **Florent Martin** vous propose une démonstration culinaire suivie d'une dégustation autour des produits de la Loire.