



PV Deuxième réunion Préparatoire - 22/10

Une cinquantaine de personnes réunies pour cette deuxième réunion de préparation du festival (19-29 mars 2020) avec de nombreux « nouveaux visages ». Merci !

Tous les partenaires (où futurs partenaires) peuvent proposer des alternatives à ajouter dans la brochure « [Se nourrir Autrement à Liège](#) ». Par exemple, les activités de Brigade d'Actions Paysannes.

Propositions pour le grand public

- Grand débat politique avec Benoît Biteau (parlementaire européen), le ministère de l'agriculture, un représentant du secteur traditionnel et du secteur des alternatives.
- Soirée de clôture → forum dont le débat porterait sur la possibilité de faire remonter la politique « Mangez Demain » vers le régional.
- Tandem Local → Montrer le trailer du film qui ne sera pas terminé à temps pour NL + explication de leur vécu avec les producteurs (pour le 27/03).
- Linda Gray → conférence sur les façons d'obtenir une assiette durable au quotidien → mais difficile de parler de comment manger avec peu de moyens/ réfléchir sur Comment avoir un petit déjeuner en-dessous de X€ : pour les étudiants ce n'est pas prioritaire !
- De la Terre à L'assiette/ ça Conserve → préparer une soupe et expliquer les méthodes de conservations etc. → contacter Disco Soupe.
- « On peut changer le monde dans sa cuisine » → faire un festival dans le festival sur la lactofermentation avec Marc-André SELOSSE, Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle - fonctionnement biologique des sols, micorhysation, etc (il est déjà ok)
- Ligue des Familles (10 personnes disponibles) → atelier pour repenser l'assiette de manière durable et accessible tout en payant le prix juste aux producteurs (pour étudiants aussi).
- Collectif de « [parents fâchés](#) » des crèches liégeoises → Conférence / Débat avec Madame Parent, un représentant de crèches bruxelloises et un représentant d'Isosl + perturbateurs endocriniens
- Cynorhodon → atelier pour fabriquer son pain soi-même (préparer la pâte le matin et cuire le soir), atelier traction animale, événement Interreg Kreavert « ville mangeable »
- Chef Laurent Sougné → Filmer un atelier cuisine pour une semaine d'alimentation locale et durable principalement végé (maximum 5 personnes) et diffusion du film sur les réseaux. Faire payer les gens qui participent et qui retournent avec leurs aliments pour une semaine.
- Mettre en avant l'utilité d'un contrôle des sols pour les personnes qui cultivent pour leur propre consommation (Sanisol) + analyse des sols proches de Bierset (kérosène) + Intradel qui peut fournir de la terre avec terreau certifié
- Bibliothèque Saint Léonard → atelier sur la construction de bacs
- Financité → annoncer le lancement du système de paiement électronique du Val'heureux
- Bourse d'échange de graines avec Comité de Quartier Pierreuse

Propositions pour le dossier pédagogique et activités « jeunes »

- 19/03 : Conférence au Palais des Congrès pour 2000 étudiants avec Aurélien Barrau, Jean Ziegler, Adélaïde Charlier, Rob Hopkin ... avant la soirée de lancement. Ne pas envisager une approche top-down → contacter la Fédération des étudiants.
- Liège Ville Santé asbl : 3h d'animations et repas (boite à tartines) le jeudi ou vendredi – vélo smoothie
- Bibliothèque Saint-Léonard → accueil de classes primaires / secondaires pour présenter la grainothèque.
- Végétudiants → proposer un atelier cuisine végétale aux étudiants en expliquant qu'il est possible de manger vegan à bas coût à base de produits locaux.

- La conférence sur la manière de proposer une assiette saine et durable (Linda) pourrait intéresser certaines sections du Barbou.
- Financité → expliquer aux étudiants le toit végétalisé de Novacitis (Groof)

En plus

- Intradel met à disposition des conteneurs pour les associations désireuses de mettre en avant ce qu'elles font lors de la journée du Musée de l'Ephémère d'Herstal le dimanche 31 mars → contacter :
- Pour le 'temps des cerises', conférence autour de l'alimentation locale et bio, et événement autour du bac 'incroyables comestibles' (laveu)
- Pour 'les vins de Ludo', Nous pourrions volontiers collaborer avec tous les partenaires proposant de l'alimentaire, que ce soit dans le cadre d'une animation/dégustation ou en organisant le bar lors de certains événements, ou en fournissant des vins pour certains événements... tous nos vins sont bio et proviennent de petits domaines très engagés, ils sont bien sûr importés en circuit court avec un effort maximum concernant le transport et l'impact de celui-ci. En plus, ils sont délicieux et à prix juste et raisonnable...
- Ateliers Pain Au Four et Au Jardin, l'Amicale des Boulangers, etc
- Le Pole académique Liège-Luxembourg réfléchit à la mise en place d'une épicerie solidaire (réunion d'information pendant Nourrir Liège)
- Foire des Kots à projets (Université de Liège)
- Proposition de contacter Eric Lenoir pour « Jardin Punk »

Listing des salles disponibles

- Le temps des Cerises (laveu) : petite salle de réunion + cuisine à disposition.
- Comité de Quartier Pierreuse : 70 personnes
- Novacitis : rue d'Agimont (100 personnes)
- Le Ventre de la Baleine (péniche quai Saucy, salle de spectacle 80 personnes avec ateliers possibles)

Il y a d'autres lieux possibles, n'hésitez pas à nous contacter : info@nourrirliege.be 0477364552