



Film « La clé volée de la cité du grain »

Suivi des ateliers « Pain » & « Graine germée »

Jeudi 06 juin - 18h30 - Bibliothèque Hergé



Le film introduit la question de la production de céréales en Europe, via l'histoire de Giuseppe Li Rossi, agriculteur italien, et son combat contre la production industrielle de blé génétiquement modifié, suspecté d'être responsable des nombreuses intolérances au gluten...

Entrée libre - Réservation souhaitée.

Cet événement est réalisé en partenariat avec la Bibliothèque Hergé dans le cadre de son expo 'Légende de la graine - jeux et enjeux' (du 7 mai - 26 juin Bibliothèque Hergé et Bibliothèque néerlandophone d'Etterbeek).

Visite libre de l'exposition durant toute la soirée.



Film 'La clé volée de la cité du grain'

Follow-up van de workshops 'brood' en 'kiemgroenten'

Donderdag 6 juni - 18.30 u. - Bibliothèque Hergé

De film kaart de kwestie aan van de graanproductie in Europa aan de hand van het verhaal van de Italiaanse landbouwer Giuseppe Li Rossi en zijn strijd tegen de industriële productie van genetisch gewijzigd graan, dat ervan verdacht wordt verantwoordelijk te zijn voor de vele gevallen van gluten-intolerantie...

Vrije toegang - Reserveren gewenst.

Dit evenement wordt gerealiseerd in samenwerking met de Bibliothèque Hergé in het kader van de tentoonstelling 'Als zaadjes spreken konden' (7 mei - 26 juni Bibliothèque Hergé en de Bib van Etterbeek).

De tentoonstelling kan de hele avond gratis bezichtigd worden.

Atelier « boîte à tartines saines »

Pour une rentrée scolaire toute en couleurs et en saveurs

Jeudi 05 septembre - Salle de l'Europe (Hôtel communal)

Un peu de couleurs et de saveurs pour égayer la boîte à tartine : venez découvrir et déguster les pâtés végétaux et graines germées, une alternative simple, économique et délicieuse pour les repas de midi.

Au choix : de 18h à 19h30 OU de 20h à 21h30.

Réservation indispensable - Entrée : 4 €



Workshop 'Gezonde boterhammen'

Voor een kleurrijk en smaakvol begin van het schooljaar

Donderdag 5 september - Europazaal (gemeentehuis)

Een beetje kleur en smaak om je brooddoos op te vrolijken: kom onze plantaardige patés en kiemgroenten ontdekken en proeven: een eenvoudig, zuinig en heerlijk alternatief voor het middagmaal.

Twee mogelijke tijdstippen: van 18 u. tot 19.30 of van 20 u. tot 21.30 u.

Reserveren noodzakelijk - Ingangsprijs: € 4.

Menu 2013

INFO

resa-dd@etterbeek.irisnet.be

T: 02/627.27.86

Commune Ferme à la ville asbl

Vzw Stadsboerderij Etterbeek

avenue d'Auderghem 113

Oudergemlaan 113

1040 Etterbeek

BE66 0688 9511 7643

www.communefermealaville.be

www.stadsboerderij.be



Une initiative de Marie-Rose Geuten, Echevine du Développement durable à Etterbeek et avec le soutien du collège des bourgmestre et échevins.

Een initiatief van Marie-Rose Geuten, schepen van Duurzame Ontwikkeling, met de steun van het college van burgemeester en schepenen.

Atelier « Céréales et légumes oubliés »

Suivi d'information sur les groupements d'achats alimentaires

Jeudi 03 octobre - Salle de l'Europe (Hôtel communal)

Millet, quinoa, boulgour, sarrasin, panais, topinambour, courge butternut, pâtisson,... venez découvrir des céréales et légumes oubliés aux goûts savoureux ! Au cours de cet atelier, vous apprendrez à composer une assiette santé et écologique et découvrirez de délicieuses recettes à base de céréales et légumes oubliés. Cet atelier sera suivi d'un temps d'information sur les différentes formules de groupements d'achats collectifs.

Au choix : de 18h à 19h30 OU de 20h à 21h30.

Réservation indispensable - Entrée : 4€.



Workshop 'vergeten granen en groenten'

Gevolgd door informatie over voedselaankoopgroeperingen

Donnerdag 3 oktober – Europazaal (gemeentehuis)

Gierst, quinoa, bulgur, boekweit, pastinaak, topinamboer, muskaatpompoen, kardinaalsmuts ... kom heerlijke en vergeten groenten ontdekken en proeven! Tijdens deze workshop leer je een gezonde en ecologische maaltijd samenstellen en ontdek je heerlijke recepten op basis van vergeten graan- en groentesoorten. Na de workshop kan je informatie krijgen over de verschillende formules van collectieve aankoopgroeperingen.

Keuze tussen twee tijdstippen: van 18 u. tot 19.30 u. of van 20 u. tot 21.30 u.

Reserveren noodzakelijk - Ingangsprijs: € 4.

Soirée d'info sur le chocolat bio et équitable avec dégustations

Jeudi 07 novembre - 20h - Salle de l'Europe (Hôtel communal)

La société Belvas est reprise en 2005 par Thierry Noesen, donnant un nouveau souffle à une chocolaterie artisanale appelée Devas située depuis 1985 dans le Tournaisis, à Dottignies. Cet expert en cacao, perfectionniste et un peu idéaliste, est bien décidé à lancer son acquisition encore plus loin sur les chemins de l'excellence. Il pense «bio», certes mais aussi «équitable». Son défi: prouver au monde entier que les produits issus du FairTrade son aussi bons au goût qu'ils le sont sur le plan humain pour les petits producteurs. Et même plus que savoureux: haut de gamme. Pari réussi!

Entrée libre, réservation souhaitée.



Infoavond over biologische en fairtradechocolade met degustaties

Donnerdag 7 november - 20 u. - Europazaal (gemeentehuis)

De firma Belvas werd overgenomen in 2005 door Thierry Noesen, die de artisanale chocolaterie genaamd Devas sinds 1985 uit Dottignies, nieuw leven inblies. Deze cacao-expert is perfectionistisch en een beetje idealistisch. Hij is vastberaden om zijn aankoop te vervolmaken. Hij heeft de biologische reflex, maar hecht ook belang aan fairtrade. Zijn uitdaging: de hele wereld bewijzen dat producten uit fairtrade even goed smaken als ze goed doen voor de kleine boeren. Ze smaken meer dan goed zelfs: het is echte topklasse.

Vrije toegang, reserveren gewenst.

Film « The end of the line »

(l'océan en voie d'épuisement)

Suivi d'un débat sur la surpêche animé par le WWF

Jeudi 05 décembre - 20h - Salle de l'Europe (Hôtel communal)

Le film suit le parcours de Charles Clover, célèbre éditorialiste anglais, de Roberto Mielgo, pêcheur de thon reconverti dans la lutte pour la préservation des espèces, de Daniel Pauly, spécialiste mondial en recherche halieutique et de nombreux autres intervenants pour dresser un portrait effarant d'un monde qui consomme plus que la Terre n'arrive à produire. Le gouffre sans fin qui voit les espèces disparaître peu à peu, et dont les conséquences socio-économiques sont encore imprévisibles, ne pourra être comblé qu'à partir de décisions politiques et d'un changement de comportement des consommateurs.

Entrée libre, réservation souhaitée.



Film 'The end of the line'

Gevolgd door een debat over overbevissing

Donnerdag 5 december - 20 u. – Europazaal (gemeentehuis)

De film volgt het parcours van Charles Clover, een bekende Engelse columnist, Roberto Mielgo, een tonijnvisser die zich nu inzet voor het behoud van de soort, Daniel Pauly, internationaal expert in onderzoek naar visvangst en tal van andere sprekers. Zo stelt hij een onthutsend portret samen van een wereld die meer verbruikt dan de aarde kan produceren. De bodemloze put waarin steeds meer soorten verdwijnen, met voorlopig nog onoverzichtelijke economische gevolgen, kan slechts gedempt worden door middel van politieke beslissingen en een verandering van het gedrag bij consumenten.

Vrije toegang, reserveren gewenst.

