

LA MICROFABRIQUE D'AUTOMNE

huy | samedi 19 octobre | de 14 à 20h | espace saint-mengold





de 14 à 18h

REPAIR CAFÉ

C'est le moment idéal pour apprendre à affûter vos couteaux de cuisine et réparer les objets culinaires en céramique, plastique, bois. Collage, vissage, ou rivetage, on verra ce qui sera nécessaire...

Seront aussi au rendez-vous, comme d'habitude, les ateliers de réparation en électro, couture, vélo et petite menuiserie.

DONNERIE

Ici, c'est cadeau ! Vous avez chez vous des objets que vous voulez offrir ? Venez les déposer sur la table que Marie-Françoise aura préparée. Tout y est en excellent état et attend le ou la candidat-e intéressé-e. Plaisir d'offrir...

ATELIER CLOUS-CLOUS

François propose un étalage extraordinaire de déchets de bois, de vieux boulons, ferrures en tout genre... qui excitera sans nul doute la créativité des plus jeunes et de leurs parents. Ici, tout est imaginable en prenant le temps de construire sa création pas à pas.

ATELIER FABRICATION D'UN JEU

Et, tant qu'à faire, vous pouvez donner un coup de main à Serge qui fabriquera un jeu en live. Ce sera l'occasion de partager les idées, découper, coller, poncer... et surtout tester ensemble ! Quitte à réajuster un peu...

ATELIER SACS À VRAC ET À BAGUETTE

À partir de tissus de récupération, Élise va vous apprendre à coudre un sac à vrac ou un sac à baguette et éviter ainsi les déchets inutiles. Même si vous n'êtes pas couturière de la machine à coudre, vous aurez ses bons conseils. Si vous avez de jolis restes de coton et de vieilles chemises propres, apportez-les !

ATELIER EMBALLAGE ALIMENTAIRE EN TOILE CIRÉE

Quelques carrés de coton imprimé lavés à 60°, un peu de cire d'abeilles et quelques ustensiles courants vous permettront de réaliser des emballages qui remplaceront les films alimentaires jetables en plastique. Ici aussi, si vous voulez des imprimés qui vous plaisent, apportez-en ! On se charge du reste.



ATELIER POTIONS MAGIQUES

En cette période automnale, Vie féminine a invité une sorcière (une vraie, oui !) qui va vous proposer de concocter des tisanes, des potions qui guérissent, qui nous font du bien, avec des plantes magiques : celles que l'on trouve dans notre jardin ou dans le bois d'à côté.

ATELIER CHOUCROUTE

La fermentation permet de conserver les aliments sans les cuire ni les stériliser. Ces aliments sont excellents pour la digestion et la flore intestinale. Fin octobre, c'est la saison de la choucroute, l'un des plus célèbres aliments fermentés. François et Barbara (des asbl Kachinas et La Fourmilière) vous proposent d'apprendre à en fabriquer.

Pour cela, il faudra prévoir un bocal d'1 ou 1,5 litre et deux ou trois choux blancs. Le reste du matériel sera là pour vous montrer comment ça fonctionne...

Et c'est simple comme chou !

DESSERT AUX FRUITS SAUVAGES ET BOISSON DE SUREAU

En complément, l'asbl La Fourmilière proposera un dessert de fruits glanés ainsi qu'une boisson au sureau confirmant bien que l'on peut manger sain, local, de saison, en utilisant le minimum d'énergie fossile et en valorisant les ressources mises à notre disposition par la nature.

ATELIER PAIN

C'est l'occasion rêvée de vous retrousser les manches et réaliser enfin votre pain vous-même ! Le GAL partagera son savoir-faire et toutes les explications qui vous permettront de continuer à faire du pain à la maison. Pour l'occasion, vous aurez la chance de cuire votre pâton dans le GAL'Opain, un four à bois portatif. De retour chez vous, il ne vous restera qu'à déguster et recommencer !

Sur inscription à l'accueil dès 14h. Nombre limité de places.
Durée d'environ 3h.



ATELIER FROMAGE

On vous a concocté un atelier de fabrication de biro-sirenjo, fromage de type feta originaire des Balkans et d'Europe centrale, que vous pourrez refaire facilement. Casserole, passoire, étamine, eau, vinaigre, sel et lait de vache seront les principaux protagonistes de cette fabrication dont l'histoire se perpétue de génération en génération.

FABRIQUE D'HISTOIRES

Dans un petit coin calme, les enfants et leurs (grands-)parents pourront s'installer confortablement pour créer toutes sortes d'histoires autour de l'alimentation avec Gaba et ses invités.es.

BAR, SALON ET GOUTER PARTAGÉ

La MicroFabrique est un lieu de convivialité qui n'aurait pas la même saveur sans un bar de découvertes locales, un goûter alimenté des préparations de chacun-e et un salon où vous pouvez venir papoter, vous reposer ou tricoter.

Le bar apprécie les paiements en Val'heureux, la monnaie locale citoyenne qui met en valeur et en réseau le travail de qualité des artisans locaux.

à 18h30

ON PEUT CHANGER LE MONDE DANS SA CUISINE

CONFÉRENCE GESTICULÉE

À l'issue de cette après-midi riche en savoir-faire, Patricia Detaille-Larbanois proposera une conférence sur la transition alimentaire et domestique au départ de ses multiples expériences glanées dans son groupe Facebook « On peut changer le monde dans sa cuisine ».

Délivreuse de savoir-faire, elle est en recherche d'une autre manière de consommer plus en adéquation avec la volonté actuelle de manger plus sain, bio, éthique et local, mais qui se heurte souvent à des difficultés pratiques. Patricia déniche les recettes qui vont satisfaire son public et en crée également au départ de la lacto-fermentation, notamment.

FESTIVAL DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

huy et grand-marchin | du mardi 8 au dimanche 20 octobre

Cette MicroFabrique d'automne s'intègre au Festival de la Transition Alimentaire. Ce mois d'octobre sera donc celui de l'alimentation telle qu'on la rêve : vivante, durable, abordable et riche en rencontres.

CINÉ-CLUB

QUAND LE VENT EST AU BLÉ
DE MARIE DEVUYST
ET DEUX AUTRES COURTS DOCUMENTAIRES
huy | mardi 8 octobre | 20h | kihuy

SOIRÉE FESTIVE

2^e ANNIVERSAIRE DU VAL'HEUREUX,
LA MONNAIE CITOYENNE LIÉGOISE
grand-marchin | vendredi 18 octobre
17h | bistro

CAUSERIE

COMMENT CRÉER
LA TRANSITION ALIMENTAIRE À HUY ?
huy | jeudi 17 octobre | 19h
espace saint-mengold

Chacun.e d'entre nous doit manger. C'est l'évidence par laquelle on commencera à réfléchir sur notre rapport à l'économie, l'écologie et la société locale.

Nous pouvons localement cuisiner, partager, cultiver et nous fédérer pour créer une vie plus durable. C'est de ce pari que la Ceinture AlimenTerre Hutoise vous invite à discuter. Êtes-vous partant.es pour changer le monde avec la nourriture locale ?

MARCHÉ PROD'HUY-WAREMME ET CONFÉRENCES

huy | dimanche 20 octobre | de 10 à 18h
place verte et alentours

Marché d'une trentaine de producteurs et transformateurs locaux. Présentation de projets de cantines scolaires bio et durables, de la création d'une halle permanente à Huy, de la filière véérale locale et de la Ceinture AlimenTerre hutoise.

MAIS AUSSI...

Un concours de soupe, des documentaires sur la transition alimentaire, des animations, un bar et de la restauration.

Retrouvez tous les détails sur www.prodhuywaremme.be
Une initiative de « Pôle circuits Courts » de l'Instance Bassin EFE de Huy-Waremme en partenariat avec le Centre culturel de Huy, La Ceinture AlimenTerre hutoise, Hesbicoop, l'ADL de Héron et de Marchin, le GAL « Je suis Hesbignon », le GAL « Pays des Condruses », Agri-Saint-Georges, la Province de Liège, le Val'Heureux, la Ville de Huy, Circ'Huy-Court et le CISP Devenirs.

Manger sain et local n'est pas toujours simple et demande souvent que l'on reconsidère l'ensemble de nos habitudes. Nous vous y aiderons à travers ces ateliers pratiques ainsi qu'une conférence gesticulée qui clôturera l'après-midi.

La participation financière à toutes les activités de la MicroFabrique est libre, c'est-à-dire en fonction des moyens de chacun-e. Les ateliers sont limités en nombre de places. À chacun son tour... Les enfants y seront accompagnés d'un adulte.

Espace Saint-Mengold
Place Verte – 4500 Huy
Accès PMR



/centrecultureldehuy



Centre culturel de l'Arrondissement de Huy

Avenue Delchambre, 7a – 4500 Huy

téléphone : 085 21 12 06

www.acte2.be

info@ccah.be



Éditeur responsable : Justine Dandoy, avenue Delchambre, 7a – 4500 Huy