• 14h-18h : **À LA SOUPE !**
Barriol – Centre social Christian Chèze
Préparation et dégustation d'une grande soupe avec Association d'idées et la cheffe Marie, accompagnée du pain au levain cuit dans le four mobile de Longo Maï. Venez danser autour de la marmite ! Accès libre, pas d'inscription.

JEUDI 26 NOVEMBRE

• 9h30-12h : **ATELIER CONSERVATION DES AGRUMES**
Dans La Cuisine de Griffeuille (14 Rue J.F. Kennedy, Arles)
Zestes, confits, sirops crus et tisanes... Des idées vitaminées proposées par Florine pour faire le plein d'énergie ! Gratuit, sur inscription au 04 88 45 00 12.

•10h-11h30 : **VISITE DE LA FERME SAINTE MARIE**
Fourques – Ferme Sainte Marie / AMAP du Rouinet
Khalid, maraîcher bio, vous fait visiter l'exploitation familiale installée dans les limons du Rhône et vous raconte son histoire. Gratuit, sur inscription au 06 47 73 47 99.

SAMEDI 28 NOVEMBRE

• 12h-14h : **REPAS AFGHAN**
Arles – Eat Parade (7 rue de la Roquette, Arles)
Les élèves afghans de Français Langue Étrangère vous proposent de découvrir leur culture culinaire à travers un repas concocté par leurs soins.
Repas payant (9 € le plat). Réservation conseillée au 06 33 76 89 81.

FESTIVAL CONVIVENCIA D'AUTOMNE "FAISONS LA FÊTE AUX DÉCHÊTS"

Arles – Le Capitole (14 rue Laurent Bonnement)
• Vendredi 27 novembre de 17h à 22h
Les rencontres d'Arlons-y : temps convivial d'interconnaissance des acteurs zéro déchet du territoire, suivi d'un apéro zéro déchet.
• Samedi 28 novembre de 13h à 20h
Village des alternatives (13h-19h : ateliers/stands zéro déchet),
Conférence/table ronde "Décarbonons la culture" (17h30)
Concert polyphonique DĚNDĚRĚ (20h).

Festival organisé par

cpie RHÔNE PAYS D'ARLES — VRAC PAYS D'ARLES

+ D'INFOS SUR LE FESTIVAL

Rendez-vous sur www.cpierpa.fr/fiestalim
ou contactez-nous :Vrac Pays d'Arles / CPIE
04 90 98 49 09

VRAC 2026 - Conception : Un air de com' www.unairdecom.fr - Ne pas jeter sur la voie publique

FIEST'ALIM#2

Cuisinons nos cultures, cultivons nos racines !

ARLES & ALENTOURS : DU 18 AU 28 NOVEMBRE 2026

VISITES DE FERME

GRATUIT
OUVERT À TOU·TE·S

DIALOGUES GOURMANDS

REPAS FESTIFS

ATELIERS CUISINE



Un festival pour partager et se nourrir de notre Diversité, cultiver la Transition et semer l'Avenir ensemble.

cpie RHÔNE PAYS D'ARLES — VRAC PAYS D'ARLES

MERCREDI 18 NOVEMBRE

• 9h-12h : **ATELIER CUISINE – FARINES, MODE D'EMPLOI**
Trébon – Centre social Mas Clairanne
Un atelier animé par VRAC pour comprendre l'utilisation des farines et préparer les crêpes salées pour l'événement «À LA SOUPE !» de l'après-midi. Gratuit, sur inscription au 06 14 92 05 88.

• 14h-18h : **À LA SOUPE !**
Trébon – Place Jean Bouin
Action culturelle familiale pour préparer et déguster ensemble une grosse soupe avec Association d'idées et notre cheffe Marie, accompagnée des crêpes salées réalisées le matin. Venez danser autour de la marmite ! Accès libre

• 15h-17h : **LES TRADITIONS CULINAIRES PROVENÇALES**
Centre-ville – Museon Arlaten
Découvrez les traditions culinaires provençales lors d'une visite guidée inédite du Museon Arlaten. Gratuit, sur inscription au 04 13 31 51 99.

VENDREDI 20 NOVEMBRE

• 10h-12h : **VISITE DU MOULIN À EXTRACTION D'HUILE D'OLIVE**
Lycée agricole de Saint-Rémy-de-Provence
Découvrez la transformation des olives en huile lors de cette visite guidée du moulin, suivie d'une dégustation d'huile nouvelle.
Gratuit, sur inscription au 06 73 66 56 97.

• 14h-17h : **Maison de la Vie Associative à Arles**

L'ASSIETTE DE DEMAIN : MANGER EN PAYS D'ARLES EN 2050

Le CPIE Rhône-Pays d'Arles vous invite à une «conversation gourmande» qui met chercheur·es, agriculteur·ices et habitant·es « autour de la table » pour échanger sur l'impact du changement climatique sur notre alimentation et dessiner un futur désirable commun.
Gratuit, inscription conseillée à contact@cpierpa.fr ou au 04 90 98 49 09.

SAMEDI 21 NOVEMBRE

• 10h-12h : **À LA DÉCOUVERTE DE LA RIZELIÈRE**
Raphèle – La Rizelière
Benoit vous fait découvrir la diversité de son maraîchage naturel sans pesticides, pour mieux comprendre la vie du sol et ceux qui la cultivent. Gratuit, sur inscription au 07 85 21 41 29.

• 14h-16h30 : **ATELIER DE CRÉATION D'UNE TISANE**
Arles – Atelier Dandelione (Village entreprise ACCM)
Florine, cueilleuse, vous accompagne dans la reconnaissance des plantes médicinales et la création de votre tisane individuelle sur mesure.
Payant (25 € / adulte, tarif réduit enfants/minima sociaux) sur inscription par SMS au 06 86 46 81 11.

• 15h-17h : **VISITE SENSORIELLE D'UN JARDIN FORÊT**
Camargue Arlésienne – Quartier Bouchaud / La Forêt Salée
Léonard vous guide à travers son verger agroforestier pour découvrir des plantes odorantes et les bienfaits des arbres face au changement climatique.Payant (5 €) sur inscription par SMS au 06 18 32 41 70.

DIMANCHE 22 NOVEMBRE

• 10h-16h : **UNE JOURNÉE AU RUCHER !**
Fontvieille – Rucher de la Cala Melosa (Chemin de la Lecque)
Sophie vous propose une journée autour de l'abeille : visite des ruchers et terrains, rôle environnemental, pique-nique partagé, recettes au miel et dégustations. Gratuit, sur inscription au 06 07 54 56 69.

LUNDI 23 NOVEMBRE

•12h-14h : **LA CUISINE DES LUNDIS**
Dans La Cuisine de Griffeuille (14 Rue J.F. Kennedy, Arles)
Un déjeuner convivial autour d'une cuisine familiale, locale et solidaire préparée par Jamila (D'Or et des Étoiles). Payant (tarif solidaire) sur réservation au 04 88 45 00 12.

MARDI 24 NOVEMBRE

• 9h-11h : **ATELIER CUISINE SENIORS**
Dans La Cuisine de Griffeuille (14 Rue J.F. Kennedy, Arles)
Atelier cuisine réservé aux séniors adhérents du CCAS, animé par Jamila Lahboub. Gratuit, sur inscription au 04 88 45 00 12.

• 14h-16h : **VISITE ET GLANAGE CHEZ ALTERNATIVE BIO**
Graveson – Exploitation d'Alternative Bio (Nour Ayouch)
Le collectif des Mères Veilleuses part à la rencontre d'un maraîcher bio et participe à un glanage de légumes d'hiver pour comprendre l'agriculture locale.

• 17h-19h : **VISITE DE L'AMAP DU ROUINET**
Fourques – AMAP du Rouinet (Mas Sainte Marie, chemin de Rouinet)
Découverte du fonctionnement d'une Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP), des circuits courts et des partenariats direct producteurs/consommateurs. Entrée libre.

MERCREDI 25 NOVEMBRE

• 9h-12h : **ATELIER PAIN AU LEVAIN**
Barriol – Centre social Christian Chèze
Apprenez à manier la farine et préparez les pains au levain avec VRAC et Longo Maï pour la dégustation de l'après-midi. Gratuit, sur inscription au 06 14 92 05 88.