

## « S'INFORMER »

VENDREDI > 27.09

### CINÉ-RENCONTRE

#### « LA THÉORIE DU BOXEUR »

Vagues de chaleur, sécheresses, gels tardifs ou ravageurs, le climat se dérègle et l'agriculture doit bifurquer... Oui, mais vers où ? La projection sera suivie d'un temps d'échanges durant lequel les participants pourront partager sur ces sujets essentiels en présence du réalisateur, Nathanaël Coste.

Entrée: 4,50 euros

⇒ Cinéma Le Cap - Voreppe. 20h

VENDREDI > 18.10

### CINÉ-DÉBAT

#### « DEMAIN, LA VALLÉE »

La vallée de l'Arac en Ariège, peuplée d'habitants vivant de leurs terres, est confrontée aux défis du changement climatique, nécessitant des transformations justes et équitables. Une équipe de l'INRAE a créé un espace de dialogue avec les résidents pour co-définir ces transformations et façonner le futur de la vallée. Échanges et discussions après la projection.

⇒ Salle des fêtes - Saint-Étienne de Crossey.  
20h > 21 h 30

> + D'INFOS ET INSCRIPTIONS SUR:  
[www.pait-transition-alimentaire.org](http://www.pait-transition-alimentaire.org)

[tourisme.paysvoironnais.com](http://tourisme.paysvoironnais.com)

 Pays Voironnais - Officiel



## PARCOURS - FÊTONS LES 10 ANS DE L'IGP SAINT-MARCELLIN!

Venez célébrer les 10 ans de l'Indication Géographique Protégée (IGP) du Saint-Marcellin lors de festivités mémorables ! Explorez un parcours gourmand à travers une série d'événements, l'occasion idéale de célébrer ce fromage emblématique dans une ambiance festive et savoureuse...

SAMEDI > 28.09

### PORTES OUVERTES FERME LA JERSIAISE DES COMBES

Découvrez les artisans du Saint-Marcellin IGP, un fromage au lait de vache, célébrant 10 ans de cette certification en 2024. L'IGP assure un savoir-faire traditionnel et local. Pour l'occasion, des fermes et fromageries ouvrent leurs portes. Audrey et Thierry Gillos, producteurs biologiques, proposent une visite de leur ferme suivie d'une dégustation. **Sur inscription.**

⇒ Châteaudouble. 15h > 18h

JEUDI > 10.10

### DÉGUSTATION GUIDÉE DU SAINT-MARCELLIN IGP

Venez découvrir les caractéristiques physiques et organoleptiques du Saint-Marcellin IGP de manière ludique et pédagogique. Vous participerez à une commission dégustation comme si vous étiez membre du jury. Après ça, le Saint-Marcellin IGP n'aura plus aucun secret ! **Sur inscription.**

⇒ My Beers - Voiron. 18h 30

SAMEDI > 26.10

### PORTES OUVERTES GAEC DE LA CERISIÈRE

Myriam et Eddy Blanc-Pâques, éleveurs dans le Vercors, vous invitent à visiter leur ferme familiale. La visite commence à 15h, suivie d'un goûter. **Sur inscription.**

⇒ Autrans / Méaudre-en-Vercors. 15h > 18h



© New Deal Gerdaie, Illustrations : Nohemir-graphisme, Shutterstock.



## LE MOIS

## DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

27.09

> 27.10

POUR PARTICIPER AUX ÉVÉNEMENTS  
INSCRIPTIONS ET INFOS SUR :

[www.pait-transition-alimentaire.org](http://www.pait-transition-alimentaire.org)



## « À DÉGUSTER »

### JEUDI > 10.10 DÉGUSTATION GUIDÉE AUTOUR DU SAINT-MARCELLIN IGP

Voir descriptif au dos.

⇒ My Beers - Voiron. 18h30

### JEUDI > 17.10 FESTIVAL DE LA SOUPE



Partagez votre recette originale de soupe, chaude ou froide, sucrée ou salée, ou venez simplement déguster gratuitement les soupes proposées (pensez à apporter un bol et une cuillère) !

⇒ Salle des fêtes - Saint-Étienne de Crossey. Dès 18h

JEUDI  
> 17.10

LE CLIMAT  
DANS  
NOS ASSIETTES  
DÉFI  
CULINAIRE !

Dégustez les recettes des élèves du lycée Les Portes de Chartreuse et votez pour votre plat préféré, tout en découvrant les producteurs locaux grâce aux élèves du lycée La Martellière !  
**Inscription obligatoire.**

⇒ Restaurant d'application du lycée  
Les Portes de Chartreuse  
Voreppe. Dès 19h

## « NOS FERMES ACCUEILLENT »



### DIMANCHE > 29.09 PORTES OUVERTES FESTIVES AUX JARDINS DU COTEAU

Venez profiter d'une ambiance festive et conviviale ! Au programme : visite de la ferme, spectacle humoristique et concert. Voilà une belle occasion de passer un moment mémorable en famille ou entre amis !

⇒ Saint-Cassien. 14h > 18h

### DIMANCHE > 06.10 VISITE DU GAEC BERNADOU / BÉNARD VINS ET MIELS À L'HONNEUR



Venez vivre une expérience unique ! Explorez le domaine et découvrez un vin exceptionnel tout en savourant la douceur naturelle du miel de l'exploitation. Ne manquez pas cette occasion de partager des moments de convivialité et de plaisir !

⇒ La Buisse. 10h > 18h

### DIMANCHE > 06.10 VISITE D'UNE PÉPINIÈRE FRUITIÈRE DES RACINES ET DES FRUITS

Participez à la visite de la pépinière pour découvrir le cycle de production d'un arbre fruitier, apprendre à choisir vos arbres et maîtriser les premiers principes de la taille fruitière. Profitez d'une dégustation et d'un atelier ludique, « La pomme, du verger au microbiote ! », qui révèlent les bienfaits et les saveurs de ce fruit.

⇒ Voreppe. 13h30 > 17h30  
Dégustation & atelier à 14h, 15h10 et 16h20

### SAMEDI > 12.10 DÉCOUVREZ LA FERME AUTREMENT À LA FERME DU MAY

Plongez dans l'histoire grâce aux visites guidées et au camp médiéval. Découvrez aussi des animations originales : légumes d'autrefois, cuisine partagée, démonstrations de combats et ateliers d'artisanat. Rencontrez aussi des passionnés : apiculteurs, éleveurs et autres artisans vous partageront leurs savoirs. Enfin, terminez la journée en beauté avec une soirée festive animée par des concerts.

⇒ Vourey. À partir de 9h

### MERCREDI > 23.10 VISITE LES PANIERS DE L'AINAN

Rejoignez les Paniers de l'Ainan pour une demi-journée de visites et ateliers sur la biodiversité du site et découverte de plantes sauvages. Les enfants pourront participer à des ateliers cocons de graines. Découvrez les nouveaux panneaux pédagogiques à la ferme. Une expérience pour découvrir, apprendre, et partager.

⇒ Massieu. 12h > 18h



## « LES ATELIERS »



### MERCREDI > 09.10 ATELIER LACTOFERMENTATION

La bibliothèque de Chirens vous accueille pour découvrir les nombreux bienfaits de la lactofermentation. Un atelier pour apprendre les bases d'un mode de conservation ancestral, économique et bon pour la santé. Pensez à apporter votre planche à découper, un pot de confiture (d'environ 30 cl) vide et propre, un torchon et votre plus beau tablier !  
**Sur inscription.**

⇒ Médiathèque de Chirens. 14h > 15h30

### SAMEDI > 12.10 FRESQUE AGRI'ALIM

Un atelier collaboratif ouvert à toutes et tous pour comprendre les enjeux du système agricole et alimentaire. De la fourche à la fourchette, passons à table pour échanger et agir pour une alimentation plus saine et plus durable.  
**Sur inscription.**

⇒ Garderie de Saint-Étienne de Crossey. 9h > 12h

### MERCREDI > 23.10 ATELIER BATCH COOKING



Un atelier batch cooking convivial et gourmand au Centre Social Charles Béraudier. Découvrez des recettes simples et savoureuses vous permettant d'éviter le gaspillage alimentaire sans passer des heures en cuisine. **Sur inscription.**

⇒ Centre Social Charles Béraudier - Voiron. 10h > 14h