



Pour en savoir plus sur
le Projet Alimentaire Territorial
de Grand Châtelleraut :



grand-chatelleraut.fr/imaginer/projet-alimentaire-territorial

ÉDITION
AUTOMNE - HIVER 2026

La saison change moi l'assiette aussi

PROGRAMME
D'ANIMATIONS
SUR L'ALIMENTATION
DURABLE À
GRAND CHÂTELLERAUT



Projet reconnu par l'État

REPUBLIQUE FRANÇAISE

En
partenariat
avec :



Grand
Châtelleraut
Courtisme

Compost'Âge
ASSOCIATION



grand-chatelleraut.fr



GRAND
CHÂTELLERAUT
COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION



Grand Châtellerault s'engage pour une alimentation et une agriculture durables. Ce livret rassemble les animations de nos partenaires : visites de fermes, ateliers, fêtes, formations et sensibilisations au goût et au compostage... Autant d'occasions de soutenir nos producteurs et nos associations. Suivies par Jean-Romuald Minereau, élu délégué au programme alimentaire territorial, et par Johnny Boisson, élu délégué à l'Agriculture, ces actions s'inscrivent dans notre politique de transition agricole et alimentaire, au service du bien-être des habitants.

Les agriculteurs nous nourrissent. À la suite des chaleurs de l'été leurs difficultés sont réelles, alors mangeons local.

Bonne découverte !

Cyril Cibert, président de Grand Châtellerault

SIX JOURNÉES AUTOUR DE L'INSTALLATION PAYSANNE

DE SEPTEMBRE À NOVEMBRE

Les lundis de 9^h30 à 16^h30

Organisé par Le réseau InPact

Six journées de visite de ferme sont proposées pour échanger autour de l'installation paysanne, mais aussi pour découvrir des productions du territoire.

Pour les porteurs de projet agricole

Informations : civam86.coline@gmail.com ou 06 79 03 84 52

Inscription obligatoire : cloud.civampc.fr/apps/forms/s/DK5yWLCBqsSB6k99WSZf27G

APÉRO-COMPOST

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

De 10^h30 à 12^h | Site public de compostage,
place de l'église à Scorbé-Clairvaux

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 10^h30 à 12^h | Site public de compostage,
29 rue du Maréchal Juin à Châtellerault

Organisé par Compost'Âge

Participez à des rencontres ouvertes à tous les usagers des nouveaux sites de compostage ! Un maître-composteur de l'association Compost'Âge sera présent pour répondre à vos questions et vous présenter le fonctionnement du site au quotidien. Boissons et gâteaux offerts.

Tout public

Informations : info@compost-age.fr ou 05 86 16 02 69

VISITE GUIDÉE DE LA CHAMPIGNONNIÈRE

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

De 10^h à 18^h | 9 rue de la tour à Scorbé-Clairvaux

Organisé par Le Ressort

À l'occasion des Journées européennes du patrimoine, poussez les portes de la champignonnière et partez à la découverte d'un savoir-faire local original. Accompagné d'un guide, explorez les caves de production et découvrez les différentes étapes de culture des champignons pour mieux comprendre ce patrimoine agricole souterrain et les métiers qui le font vivre.

Tout public

Informations : leschampsclairvalois@leressort-ebc.fr
ou 06 13 12 00 13

BATTAGE ET TRI DE SEMENCES PAYSANNES

JEUDI 24 SEPTEMBRE

De 9^h30 à 17^h | Le Pré Joly,

La Robichonnière

à Saint-Gervais-Les-Trois-Clochers

Organisé par Cultivons la Bio-Diversité en Poitou-Charentes

Venez battre et trier vos lots de graines avec la batteuse à bottillons et le trieur aérodynamique de l'association.

Tout public

Informations : contact.cbd.pc@gmail.com ou 06 59 23 93 66

ALIMENTATION CHEZ LA FEMME TOUT AU LONG DE SA VIE

JEUDI 24 SEPTEMBRE

De 13^h30 à 15^h | Objéthèque Café,
10 rue Saint-Just à Châtellerault

Organisé par la MJC Horizons Sud

Participez à un atelier pour mieux comprendre les besoins nutritionnels spécifiques aux différentes périodes de la vie de la femme et adopter une alimentation adaptée au quotidien.

Tout public

Inscription obligatoire et informations :
accueil@mjc-horizons-sud.fr ou 05 49 21 05 32

FÊTE DU PAIN

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 10^h à 16^h30 | Salle polyvalente des
Renardières, 7 rue René Cassin
à Châtellerault

Organisé par la MJC Horizons Sud

Mettez la main à la pâte et apprenez à préparer votre pain. Puis, profitez d'un spectacle autour du pain pour un moment à la fois gourmand et festif.

Tout public

Informations et inscription obligatoire pour l'atelier :
accueil@mjc-horizons-sud.fr ou 05 49 21 05 32

ATELIER « ET ÇA, JE PEUX COMPOSTER ? »

MERCREDI 14 OCTOBRE

De 10^h à 12^h | Jardin partagé de la Plaine
d'Ozon à Châtellerault

Organisé par Compost'Âge

À l'occasion de la Fête du Sol Vivant, participez à un atelier ludique et pédagogique pour tout savoir sur le compostage ! Découvrez ce que l'on peut composter, apprenez à gérer votre compost au quotidien et plongez dans son écosystème fascinant en explorant le rôle des petites bêtes qui y vivent. Un maître-composteur de l'association Compost'Âge répondra à toutes vos questions et vous fournira des astuces pour réussir votre compostage au jardin !

Tout public

Informations : info@compost-age.fr ou 05 86 16 02 69



**SPÉCIAL HALLOWEEN :
FABRICATION DE BONBONS
MAISON**

VENDREDI 30 OCTOBRE

De 14h30 à 17h | Objethèque Café,
10 rue Saint-Just à Châtellerauld

Organisé par la MJC Horizons Sud

Un atelier ludique et gourmand pour réaliser des bonbons faits maison et partager un moment créatif aux couleurs d'Halloween.

Tout public

Informations : accueil@mjc-horizons-sud.fr ou 05 49 21 05 32

FÊTE DE LA CITROUILLE BLEUE

MERCREDI 4 NOVEMBRE

De 15h à 19h | Jardin partagé de la Plaine
Nature d'Ozon à Châtellerauld

Organisé par Le Jardin partagé de la Plaine nature d'Ozon

Le jardin partagé de la Plaine Nature d'Ozon ouvre ses portes pour célébrer la citrouille bleue ! Participez au concours de la plus belle courge, aux animations proposées et partagez un moment convivial tout en dégustant les réalisations faites à partir de la citrouille bleue.

Tout public

Informations : accueil.ozon@ville-chatellerauld.fr
ou 05 49 20 20 96

**SAVEURS ET SEMENCES
PAYSANNES**

DIMANCHE 8 NOVEMBRE

De 10h à 17h30 | Salle omnisport,
rue du vieux Palais à Thuré

Organisé par Cultivons la Bio-Diversité en Poitou-Charentes

Découvrez les semences paysannes et leurs goûts à travers des recettes originales proposées par des producteurs, des restaurateurs et des jardiniers.

Tout public

Informations : contact.cbd.pc@gmail.com ou 06 59 23 93 66

**ATELIER BOISSON
ZÉRO DÉCHET**

MERCREDI 25 NOVEMBRE

De 14h à 16h | Objethèque Café,
10 rue Saint-Just à Châtellerauld

Organisé par la MJC Horizons Sud

Dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, apprenez des alternatives simples pour préparer des boissons maison, tout en réduisant les emballages et le gaspillage.

Tout public

Informations : accueil@mjc-horizons-sud.fr ou 05 49 21 05 32

ESCAPE GAME

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

MERCREDI 25 NOVEMBRE

De 15h à 17h | Centre Socio-Culturel
des Minimes, 19 rue des Minimes
à Châtellerauld

Organisé par Compost'Âge

À l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, l'association Compost'Âge propose une animation pour découvrir, de façon ludique, les enjeux du gaspillage et les solutions pour agir à son échelle !

Tout public, à partir de 14 ans

Informations : info@compost-age.fr ou 05 86 16 02 69

RÉVEILLON À PETIT BUDGET

JEUDI 3 DÉCEMBRE

De 9h à 14h | Salle polyvalente des
Renardières, 7 rue René Cassin
à Châtellerauld

Organisé par la MJC Horizons Sud

Préparez un repas festif, savoureux et accessible grâce à des astuces pratiques pour célébrer sans dépasser son budget.

Tout public

Informations et inscription obligatoire :
accueil@mjc-horizons-sud.fr ou 05 49 21 05 32

**MARCHÉ GOURMAND DE LA
CHAMPIGNONNIÈRE**

JEUDI 25 MARS 2027

De 18h à 21h | 9 rue de la Tour
à Scorbé-Clairvaux

Organisé par Le Ressort

Le marché nocturne de la champignonnière vous attend avec, au programme, une visite guidée de l'exploitation et un marché de producteurs.

Tout public - Restauration sur place

Informations : leschampsclairvalois@leressort-ebc.fr
ou 06 13 12 00 13



La route des savoir-faire

**DÉCOUVREZ DES MÉTIERS
PASSIONNANTS ET DES
SAVOIR-FAIRE INCROYABLES...**

Organisé par l'Office de tourisme de Grand Châtelleraut

Inscription obligatoire :

contact@tourisme-chatelleraut.fr ou 05 49 21 05 47

Tarifs et programme :

www.tourisme-chatelleraut.fr/profiter/billetterie/route-des-savoir-faire/



LES AROMATIQUES ET AUTRES SENTEURS AVAILLAISES

SAMEDI 17 OCTOBRE

De 10^h à 11^h30 | La Fervallière,
1 rue des Varennes à Availles-en-Châtelleraut

Gaëlle vous emmène dans ses parcelles où romarin, thym, rosiers ou framboisiers se côtoient, et vous explique toutes les étapes de son processus de fabrication, de la plantation à la transformation en poudre aromatique.

Tout public

Tarif : 3 € par personne

VISITE DE LA FERME DES TROIS CHEMINÉES

MERCREDI 21 OCTOBRE

De 14^h30 à 16^h | Élevage des Trois
cheminées, rue des Trois Cheminées
à Châtelleraut

Éleveur de vaches charolaises, Philippe vous fait découvrir le fruit de son travail mené avec passion et vous explique la maîtrise de toutes les étapes, de l'élevage à la transformation.

Tout public

Tarif : 3 € par personne

VISITE DE LA FERME DU LAIT GOURMAND DE LA MOULIÈRE

SAMEDI 24 OCTOBRE

De 10^h à 11^h30 | Lait gourmand
de la Moulière à Bonneuil-Matours

Mélanie et Florentin, à la tête d'un élevage de vaches laitières, ont choisi de se tourner vers le circuit court grâce à la vente directe de leur lait et de ses dérivés comme des savons ou de délicieuses glaces.

Tout public

Tarif : 3 € par personne

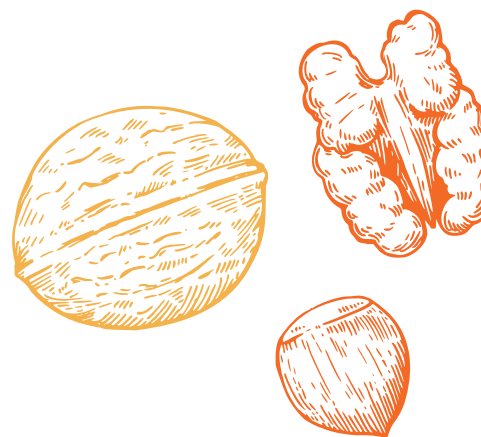
VISITE DES VERGERS DES SAVOIES

MERCREDI 28 OCTOBRE

De 10^h à 11^h30 | Vergers des Savoies
à Vouneuil-sur-Vienne

Emmanuel a repris les rênes de cette exploitation familiale en 1995, avant d'être rejoint par son épouse Isabelle en 2002. Aujourd'hui, ils cultivent 10 hectares où s'épanouissent pommes, poires, abricots, pêches, nectarines, cerises et prunes dans cette ferme arboricole d'exception.

Tout public



À LA RENCONTRE D'ISABELLE ET DE SES VINS

MERCREDI 28 OCTOBRE

De 14^h30 à 16^h | Domaine des Renardières,
13 route des vallées à Ouzilly

Isabelle partage sa passion et son savoir-faire d'œnologue et vous fait découvrir une viticulture traditionnelle, attentive au respect du terroir et du raisin, ainsi qu'une gamme de vins AOC Haut-Poitou et IGP Val de Loire : blancs, rouges et rosés.

Tout public, à partir de 18 ans

Tarif : 18 € par personne

LA TAMISERIE

SAMEDI 31 OCTOBRE

SAMEDI 5 DÉCEMBRE

De 10^h à 11^h30 | La Tamiserie, 205 Grand
Rue de Châteauneuf à Châtelleraut

En 2024, Florian Houdmon a repris la tamiserie historique créée depuis 174 ans. Installé à la Manu, il perpétue un savoir-faire ancestral en fabriquant à la main des tamis sur mesure, utilisés dans des secteurs variés comme l'agriculture, l'archéologie ou les métiers d'art.

Tout public, à partir de 8 ans

Tarif : 6 € par personne

LES FRUITS À COQUE DANS TOUS LEURS ÉTATS

MERCREDI 2 DÉCEMBRE

De 14^h30 à 16^h | Huilerie Lépine, 24 rue de
l'Huilerie à Availles-en-Châtelleraut

Suivez Murielle dans l'atelier de transformation pour connaître toutes les étapes pour obtenir cette huile de noix typique du Poitou ou encore la farine de tourteau et bien d'autres produits issus des fruits à coque.

Tout public

Tarif : 3 € par personne



LES SECRETS DE LA CHAMPIGNONNIÈRE

MERCREDI 16 DÉCEMBRE

De 10^h à 11^h30 | Les Champis Clairvalois,
9 bis rue de la tour à Scorbé-Clairvaux

Laissez-vous guider de cave en cave dans la champignonnière pour une visite pleine de surprises à la découverte des secrets de culture des champignons bruns de Paris, pleurotes et shiitakés, ainsi qu'une gamme de champignons transformés.

Tout public, à partir de 8 ans

Tarif : 6 € par personne

VISITE DE LA FERME DE FILSOIE

MERCREDI 16 DÉCEMBRE

De 14^h30 à 16^h | 39 Filsoie
à Senillé-Saint-Sauveur

Léa Vaucelle, agricultrice passionnée, a repris depuis 3 ans l'exploitation familiale et s'est engagée en 2026 dans une agriculture biologique. Léa partage avec vous les bienfaits de ses produits et vous fait découvrir la culture de ses légumineuses et l'élevage de ses volailles.

Tout public

