



# Salon International de l'Agriculture Le Planning



26 fév. - 6 mars

## DU HOUBLON À LA DRÊCHE

26 FÉVRIER 2022

Dégustation bières made in Seine-Saint-Denis avec Mir et Brasserie Croix de Chavaux  
11H-17H

Atelier découverte: "Moulinons la drêche" avec les Drêcheurs urbains et dégustations des biscuits d'Aziza Gonon  
10H30-12H

*A la table des idées: « Peut-on produire de la bière 100% localement ? »*

AVEC MIR, CROIX DE CHAUAUX, RAMEN TES DRÊCHES ET LES DRÊCHEURS URBAINS  
12H-13H30

Inauguration du stand In Seine-Saint-Denis en présence de Stéphane Troussel, président du Département  
12H45-14H30

Atelier: "Quand la drêche rime avec délices japonais !" avec Ramen tes drêches  
13H30 - 15H30

## DÉCHETS GOURMANDS

27 FÉVRIER 2022

Atelier: "Cuisinons ces délicieuses épiluchures" avec Altrimenti  
10H30-12H

Atelier: "Abracadabra, ces fruits et légumes moches deviennent confitures" Avec Re-belle  
11H30-13H30

*A la table des idées: « Les déchets gourmands, leviers de l'insertion, de l'économie sociale et solidaire »*

AVEC BALUCHON, RE-BELLE, ALTRIMENTI, LE BOCAL, LA CITÉ MARAÎCHÈRE DE ROMAINVILLE, LES DÉLICES DE L'OGRESSE  
12H-13H30

Dégustation les yeux bandés Avec Les Délices de l'ogresse, MIR et Fromaville  
14H-15H30

Atelier/discussion: "Et dire que ces délicieuses recettes auraient pu finir à la poubelle..."  
AVEC LE BOCAL ET LES DÉLICES DE L'OGRESSE  
15H30-17H

## ÊTRE JEUNE, URBAIN ET AGRICULTEUR.RICE

28 FÉVRIER 2022

Atelier: "Construire la frise interactive de l'installation d'un maraicher urbain" avec Le Potager du Grand Paname  
10H30-12H

*A la table des idées: « C'est quoi être jeune, urbain et agriculteur.rice »*

AVEC LA SAUGE, LE POTAGER DU GRAND PANAMÉ, SOUS LES PRAISES, LA FERRER OUVERTE DE SAINT-DENIS, HALAGE, TERRES URBAINES, MAIRIE DE SEVRAN  
12H-13H30

Atelier: "Apprendre à faire son potager urbain" avec Terres Urbaines et La Sauge  
14H-15H30

*A la table des idées: "Quand les pouvoirs publics aident les jeunes agriculteurs à faire pousser leurs projets"*

COLLECTIF DE LA FERME DU SAUSSET, DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS, PARISCULTEURS  
15H-16H30

## TRANSFORMÉ, SUBLIMÉ, LE TERROIR MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

1ER MARS 2022

Dégustations des produits made in Seine-Saint-Denis  
10H30-17H

Ateliers: "Thés, confitures, miels, marrions-les !" avec le Beau Thé et les Délices de l'Ogresse et "Gourmandises made in Baluchon" avec My Kaakery  
11H-13H30

*A la table des idées: "Fier.e.s d'être made in Seine-Saint-Denis, c'est quoi notre terroir ?*

AVEC LES TATAS FLINGUEUSES, MIR, BRASSERIE DU GRAND PARIS, LES DÉLICES DE L'OGRESSE, FLEURS D'HALAGE, TARTINE ET MOI, BEAU THÉ  
12H-13H30

Atelier: "Pâtes à tartiner made in Seine-Saint-Denis" avec Tartine et moi et Akaadi  
15H-16H30

*A la table des idées: "Comment faire vivre le terroir local au plus près des habitant.e.s ?"*

AVEC LES TATAS FLINGUEUSES, COOPÉRATIVE POINT CARRÉ  
15H30-17H

## PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE: DES SOLUTIONS INNOVANTES MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

2 MARS 2022

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Atelier "Design Fiction" : préfiguration d'un chèque alimentation durable made in Seine-Saint-Denis  
10H30 - 12H30

Dégustation/atelier: Cooking show aux côtés de Baluchon  
12H30 - 14H30

*A la table des idées : « Connexion agriculture durable et épiceries solidaires : la question de l'approvisionnement »*

14H30 - 16H30

PARCS DÉPARTEMENTAUX DE SSD:  
PREMIERS MAILLONS DE LA  
CHAÎNE DE L'ALIMENTATION  
DURABLE

3 MARS 2022

Outils, ruches... Que trouve-t-on  
dans nos parcs ?  
10H-17H

Jeu de l'oie pour les plus jeunes  
et Kahoot pour les adultes.  
Testez vos connaissances !  
10H-11H30

Dégustation des produits des  
parcs départementaux made in  
Seine-Saint-Denis  
12H-13H30

Jeu de l'oie: testez vos  
connaissances !  
13H30-15H  
15H-16H30

*A la table des idées: "Quelle  
place pour l'agriculture urbaine  
dans les parcs départementaux?"*

AVEC LA DNPB ET LE COLLECTIF DE LA  
FERME DU SAUSSET  
15H - 16H30

Le goûter made in Seine-Saint-  
Denis des gagnant.e.s !  
16H-17H

EN PRÉSENCE DE L'ASSOCIATION CLINAMEN ET  
DU COLLECTIF DE LA FERME DU SAUSSET

LES CANTINES SCOLAIRES DE  
SEINE-SAINT-DENIS  
ONT DU GOÛT

4 MARS 2022

Atelier: "Parcours Ruches dans les  
collèges" autour d'une  
dégustation de miel et confection  
de mug cakes au miel du collège  
Daurat  
10H30 - 12H

Atelier: "Confection des recettes  
végétales froides servies dans les  
collèges" avec les chefs et  
l'association Ecobul  
13H30 - 15H

Atelier cuisine centrale : "Derrière  
le rideau !" Présentation photos  
ateliers dans les collèges et  
dégustation de préparations des  
cuisines centrales  
15H30 - 17H

JOURNÉE PONCTUÉE DE  
DÉGUSTATIONS GOURMANDES  
ET D'ÉCHANGES

DANS LE PANIER DE FRUITS  
ET LÉGUMES MADE IN  
SEINE-SAINT-DENIS

5 MARS 2022

Atelier: "Boutures d'aromatiques  
insolites" avec Pépins Production  
10H30-12H

Atelier/dégustation: "Préparez votre filtre  
d'amour" avec la Ferme des Possibles et  
"Croquez dans les délices de la Cité  
Maraîchère de Romainville"  
11H30-13H30

*A la table des idées: "Peut-on  
rendre le ciment fertile?"*

AVEC HALAGE, LA FERME DES POSSIBLES, LE  
POTAGER DU GRAND PANAME, LA SAUGE, PÉPINS  
PRODUCTION, LA CITÉ MARAÎCHÈRE DE  
ROMAINVILLE, CLINAME, LAB3S  
12H-13H30

Atelier/dégustation: "Secrets de  
fabrication de la bière" avec Frog  
Beer  
13H - 18H

Dégustation: "Goûter-moi ce thé  
made in Seine-Saint-Denis" avec le  
Beau Thé  
14H30 - 17H

Atelier: Loto des légumes avec le  
Potager du Grand Paname  
14H30-16H30

*A la table des idées:  
L'engagement des femmes pour  
une alimentation durable avec  
Empow'her*  
15H-16H30

TRANSFORMÉ, SUBLIMÉ, LE  
TERROIR MADE IN  
SEINE-SAINT-DENIS

6 MARS 2022

Dégustations des produits made  
in Seine-Saint-Denis  
10H30-17H

Ateliers: "Moulinons les drêches"  
avec Les drêcheurs urbains et  
"Caramel made in Baluchon"  
avec La Maison du Cru

10H30-12H

*A la table des idées: "Existe-t-il  
un label made in  
Seine-Saint-Denis ?*

AVEC COOPÉRATIVE POINTCARRÉ, TARTINE ET  
MOI, CROIX DE CHAUX, LES DRÊCHEURS  
URBAIN, RE-BELLE, MIEL BÉTON  
12H-13H30

Atelier/dégustation: "Secrets de  
fabrication de la bière" avec Frog  
Beer

13H-18H

Atelier pâtes à tartiner made in  
Seine-Saint-Denis avec Tartine  
et moi

15H-16H30



Infos  
pratiques:

Retrouvez le stand  
In Seine-Saint-Denis:

PAVILLON 4  
STAND B 121



EST UNE MARQUE DE  
TERRITOIRE INITIÉE PAR

seine-saint denis  
LE DÉPARTEMENT