

N. A. AL du cinéma

UPOLE



77 - Combs La Ville

- 01 mars

février 20h30

J'ON ATTEND?

atrice Marie-Monique Robin

6 février

IGE et ER DE MON GRAND-PÈRE

rier

MONDE

mars

.DA

3,50 euros la séance

h - 20h

colibri.info/

avenir



Les « exposants »

Le pain de quatre livres

La librairie de Yerres vous proposera notamment des œuvres de Marie-Monique Robin qui dédicacera ses livres à l'issue du débat suivant la projection de son dernier film documentaire « *Qu'est-ce qu'on attend ?* »

<http://www.lepainde4livres.fr/>

Un apiculteur

Jean-Pierre Barbier, apiculteur récoltant local amateur, vous proposera six miels régionaux (miel de châtaignier ; de printemps ; de tilleul ; d'acacia ; toutes fleurs ; forêt), du pollen, de la propolis et du vinaigre de miel et aussi gelée royale, pain d'épices, savons, confiserie au miel.

L'Épicerie-en-Brie

Sylvain Gautier a souhaité revenir aux produits originels en créant une dynamique autour des producteurs bio de proximité. Avec l'ouverture de l'Épicerie-en-Brie, il propose une alternative de consommation responsable. Ainsi sans avoir des kilomètres à faire, l'Épicerie-en-Brie, magasin bio, s'engage à vous fournir des produits bios, en allant à la rencontre de producteurs amoureux de leur terroir afin de vous livrer le meilleur des produits de saison de la Brie et de ses alentours.

Ainsi nous favorisons ensemble un commerce équitable de proximité, préservons la nature et les emplois locaux. Enfin, l'Épicerie-en-Brie se veut un lieu d'échange et de partage pour tous les amoureux de notre terroir, d'une cuisine saine, conviviale et goûteuse.

Pour en savoir plus : <http://www.epicerie-en-brie.fr/>

SIVOM - Vallée de l'Yerres et des Sénarts

Des actions contre le gaspillage alimentaire et la diminution des déchets

Le Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de la Vallée d'Yerres et de Sénart, est chargé de la collecte et du traitement des déchets.

Les emballages, les bio-déchets sont transformés en compost. Les déchets des bacs verts et marron sont traités dans l'usine de Varennes Jarcy, unité pilote en France de fabrication de compost agricole par méthanisation.

L'opération « Adopte un bec » permet aux foyers des communes concernées d'accueillir deux poules pour 2 euros. C'est ainsi environ 10kg de restes alimentaires par mois recyclés et des œufs au bénéfice des familles concernées. Pour en savoir plus : <http://www.sivom.com/>

Le Four à pain

Les amateurs du Four à pain pétrissent, façonnent et cuisent au four à bois. Différentes déclinaison de pain à base de farine Bio sont réalisées ainsi qu'autres gourmandises : brioches, kouglof, ciabatta, flammekueche, etc.

Parallèlement aux cuissons, des thèmes sont développés selon les saisons : fumages à la fin de l'automne, fabrication de charcuteries durant l'hiver puis de fromages au printemps.

Atelier de la Maison des Loisirs et de la Culture de Cesson Vert Saint Denis, l'atelier four à pain se déroule chaque dernier samedi du mois, de 9 à 17h à la Maison de l'Environnement de Sénart.

Pour en savoir plus : <http://fourpain77.blogspot.fr/>

Grands parents pour le climat – France

« Nous sommes une association de grands-parents de France, motivés par les défis écologiques et par le lien qui nous rattache à nos petits-enfants. Prenant conscience que leur génération connaîtra l'an 2100, que le futur est devenu proche, nous voulons contribuer à leur léguer un monde habitable et plus solidaire ». Des mouvements de parents, grands-parents se développent à travers le monde.

Leur point commun ? Ils font partie d'une catégorie de citoyens majoritairement privilégiés. Pour la plupart, ils ont vécu 70 ans de paix et de confort matériel. Libres de paroles et d'actions, ils prennent le temps et assument le devoir de contribuer à créer un monde vivable pour leurs petits-enfants et pour tous les petits-enfants du monde.

Pour en savoir plus : <http://grandsparentsclimatfrance.fr/>



L'épicerie sociale de Sénart

Les épiceries sociales et solidaires apportent une aide, principalement alimentaire, à un public en difficulté économique, fragilisé ou exclu. Dans des espaces aménagés en libre-service, aussi proche que possible d'un magasin d'alimentation générale, elles mettent à disposition de leurs usagers des produits variés et de qualité, moyennant une faible participation financière : autour de 20% du prix usuel.

La contribution financière participe de la dignité des personnes et de la liberté de choix qui sont les valeurs fondamentales des Epiceries Solidaires. L'ambition d'une offre alimentaire participative, aussi proche que possible des circuits de consommation traditionnels, et de promouvoir l'autonomie des personnes et leur insertion durable.

SOYONS SOLIDAIRES!

En venant à l'écofestival, faites un geste solidaire : apportez lait, pâtes, café, farine, conserves, ... au profit de l'Épicerie sociale de Sénart.

La voie du jardinier

Deux ateliers pour comprendre, pour diversifier son alimentation

L'impact environnemental de l'alimentation est considérable. Comment réduire cet impact, par des gestes simples sans provoquer une révolution dans vos habitudes alimentaires car les chocs trop violents sont souvent contre productifs.

Faut-il devenir végétarien pour sauver la planète ?

Diversifier son alimentation grâce aux graines germées, tout un programme ! Les graines germées sont des concentrés de vie, bien injustement négligés dans notre alimentation. Elles sont riches en minéraux, en oligo éléments et en vitamines. Les graines germées, c'est facile à faire et délicieux à utiliser en cuisine.

Le Cérès : un jardin-potager en mouvement

Le jardin-potager, réaménagé sur l'emplacement du potager historique, est l'un des plus grands de l'Île-de-France. Sur un ensemble de 1,5 hectare, le Cérès est spécialisé dans la préservation et la mise en valeur de la biodiversité cultivée d'Île-de-France.

Des collections de variétés fruitières sont présentes au domaine et au verger de la ferme du Coulevrain. Actuellement, les deux vergers comptent plus de 200 arbres fruitiers avec, principalement, des collections de pommes de l'Est francilien et de poires du Gâtinais au verger du Coulevrain, et de fruits à noyaux au domaine de la Grange-la-Prévôté.

Au service du jardinage de proximité

Le Cérès appuie les initiatives de proximité. Jardins partagés, « Incroyables comestibles », AMAP, vergers urbains, apiculture, sont des actions qu'il encourage et accompagne. Il est également consulté pour la préservation de vergers ou de potagers dans la région.

Le Cérès Le domaine La Grange-La-Prévôté 77 176 Savigny-le-Temple
<http://www.savigny-le-temple.fr/domaine-grange-prevote/ceres>

La ferme bio du plateau briard

Poulets de chair bio à Mandres-les-Roses en Île-de-France

La ferme, située à Mandres-les-Roses, sur d'un peu plus de 4,5 hectares, bénéficie d'un environnement boisé et calme. Des haies et de nombreuses essences d'arbres apportent aux animaux un environnement sécurisant et diversifié. Quelques moutons assurent une tonte écologique...

Les poules et poulets de chair sont nourris avec une alimentation saine et de qualité, produite dans le respect des ressources naturelles (eau, air, faune et flore). Ils sont élevés dans des poulaillers en bois et ont libre accès à un parcours herbeux et arboré. De souche rustique à croissance lente, ils sont nourris avec des céréales bio produites localement et élevés dans le respect du cahier des charges "Agriculture biologique".

Vente à la ferme :

Le point de vente ouvre ses portes le vendredi entre 17h et 19h.

Afin d'abattre juste le nombre d'animaux nécessaire, il convient de commander par le formulaire de commande, par courriel ou par SMS au 06.32.39.49.64 avant le dimanche soir. Les produits sont ensuite disponibles à la ferme le vendredi suivant. Pour en savoir plus : <https://lafermebioduplateaubriard.jimdo.com/>

D. D.

ÉCOFESTIVAL

LA CO

107 Rue J F Millet

25 février

Samedi 25 fév

QU'EST-CE QU

En présence de la réalis

Dimanche 26

11h FOOD.INC

15h THE CHAN

LE POTAGI

Mardi 28 fév

14h NOUVEAU

Mercredi 01

14h TANTE HIL

Exposants le samedi 25 février 16h

Soupe et Tartines partagées à 19h

Programme complet sur : <http://leco>

RÉSERVATION : 01 64 88 99 36

Développement durable notre