

FORUM DES MÉTIERS DE LA TERRE ET DU GOÛT

VENDREDI 16 MAI 2025 - 10h > 16h

FORMATIONS

—

Campus Bougainville
CFPPA Brie Comte Robert
Ecole du Breuil
AFAUP Association Française
d'Agriculture Urbaine Professionnelle
Halage
Cultivons la Ville
Société Centrale d'Apiculture
Les Champs des Possibles
Réseau AMAP Ile-de-France
Edifice Formation

INITIATION

—

BOMPA Atelier d'éducation au goût et à
l'alimentation durable
Les Ferments Atelier pain
Zéra Techniques de greffage des fruitiers
Les Cols Verts Atelier bombes de graines

CINÉ-DÉBAT

LE FROMAGE QUI NOUS REND CHÈVRE
Places limitées, sur réservation

COMMENT S'Y RENDRE?

RER B : arrêt « Sevrans-Livry »
Bus Optile n°642 arrêt « Le Parc » / TVF- ligne 8: arrêt « Brazza »
En vélo : Piste cyclable du canal de l'Ourcq depuis la
Porte de la Villette (30 min)
Parking sur place, entrée Burlot

PRODUCTION AGRICOLE

—

Ferme de Toussacq
Polyculture élevage
Les Clos d'Hélo
Sauvages & Cultivées
Maraîchage diversifié et de saison
Sony Lab / Vergers Urbains
Outils numériques open source pour faciliter
le travail du maraichage
Veni Verdi
Micro ferme urbaine

ARTISANAT ALIMENTAIRE

—

La Ferme de Toussacq
Fromages de chèvre
Les Ferments
Pain
Les Délices de l'Ogresse
Tartinades végétales
Gentil-e
Produits végétaliens



**GRATUIT
SUR RÉSERVATION**
contat@abiosol.org



FORUM DES MÉTIERS DE LA TERRE ET DU GOÛT

VENDREDI 16 MAI 2025 - 10h > 16h

LES RENDEZ-VOUS DE LA JOURNÉE

Réunion d'information autour du test d'activité

Les Champs des Possibles
30 places (pour les porteurs de projet)

Visite de la micro ferme des Trèfles
Veni Verdi
3 X 12 places

Ciné débat - dégustation
Le fromage qui nous rend chèvre!
60 places

MINI MARCHÉ

Les Délices de l'Ogresse (93)
tartines végétales bio locales

Ferme de Toussacq (77)
légumes, conserves, fromages biologiques

Les Ferments (93)
pain au levain biologique

Les Clos d'Hélo
plants potagers biologiques

ATELIERS

Autour des légumineuses : découverte de la diversité et dégustation 5 sens
BOMPA

Fabrication de pain
Les Ferments

Démarrer son potager
Les Champs des Possibles

Semis et quizz légumes
Les Clos d'Hélo
Autour des légumes
Sauvages & Cultivées

Bombes de graines
Les Cols Verts

Techniques de greffage des fruitiers
Zéra

Pierre sèche et dorodango (boule d'argile)
Edifice Formation

Stand d'écoute du podcast
L'agriculture en bas de chez moi
Radio RAPTZ

POUR RÉSERVER UN CRÉNEAU:
joana@abiosol.org

COMMENT S'Y RENDRE?

RER B : arrêt « Sevrans-Livry »

Bus Optile n°642 arrêt « Le Parc » / TVF- ligne 8: arrêt « Brazza »

En vélo : Piste cyclable du canal de l'Ourcq depuis la Porte de la Villette (30 min)

Parking sur place, entrée Burlot

**GRATUIT
SUR RÉSERVATION**
contat@abiosol.org

