

Poitiers, le 2 novembre 2023

## La Ferme s'invite 2023

« A Deux pas de chez vous » : le Département de la Vienne met à l'honneur les producteurs locaux

Du 10 au 12 novembre, le Département de la Vienne met à l'honneur sur son stand de La Ferme s'invite, les producteurs et éleveurs de la Vienne à travers sa mini-série vidéo « A deux pas de chez vous ». Pendant 3 jours, le Département invite le public à découvrir les savoir-faire de la Vienne avec des ateliers culinaires, des jeux pour les enfants et des animations pour tous les âges.

## > « A deux pas de chez vous » : une série de vidéos pour promouvoir les producteurs locaux et les circuits courts

Le Département de la Vienne lance une nouvelle série de reportage vidéos sur les producteurs et éleveurs de la Vienne pour faire découvrir leurs produits et les savoir-faire locaux, et invite ainsi à « consommer local. Fruits, légumes, viandes, la Vienne possède un terroir riche et cette manifestation permet plus que jamais de valoriser celles et ceux qui en font partie. A l'image de la plateforme Agrilocal86, outil de mise en relation entre producteurs et acheteurs mis en place en 2017, le Département s'engage pour l'accès à une alimentation de qualité et la valorisation des circuits courts.

Les producteurs présents sur le stand cette année et mis à l'honneur dans les vidéos :

- La ferme des Ouches à Saint-Saviol (pâtes et farine biologiques)
- Broutilles à Poitiers (graines germées, jeunes pousses, feuilles et fleurs comestibles)
- Les Noisettes de l'Ouest à Loudun (noisettes)
- Les Ruchers de la Lune à Civray (miels)
- EARL La Nouère à Loudun (fruits et légumes)
- M&B Spirits à Saint-Julien-l'Ars (whisky, Gin)

« A deux pas de chez vous » : une série à découvrir également sur les réseaux sociaux du Département : X (Twitter), Facebook, Instagram et la chaîne YouTube : <https://youtube.com/@departementvienne2857?si=u1c9Cdi28fa-dOsj>

## > Des ateliers culinaires pour les élèves de la Vienne

Le Département de la Vienne va accueillir sur son stand plus de 1000 élèves soit 50 classes d'écoles primaires et de collèges de la Vienne le vendredi 10 novembre. Deux ateliers culinaires sont proposés ainsi qu'un jeu-concours pour remporter une visite de chacune des exploitations.

- **Atelier « Comment fabrique-t-on des pâtes » ? Animé par La Ferme des Ouches - Saint-Saviol**  
En plein cœur de la campagne, la Ferme des Ouches produit des pâtes et farines bio, et propose une animation pédagogique pour comprendre les étapes de fabrication de la farine et des pâtes.
- **Atelier « Comment pousse une graine germée » ? Animé par l'atelier Broutilles - Poitiers**  
L'atelier Broutilles, installé en centre-ville de Poitiers, fait pousser toute l'année des graines germées et des jeunes pousses, et va faire découvrir aux élèves leur savoir-faire et le processus de germination des graines.

## > Jeux pour enfants et animations pour tous

- **Pendant 3 jours, des chefs cuisiniers de collèges de la Vienne vont éveiller les papilles des petits et grands grâce à leurs recettes, élaborées sur place.** Cette année, le Département de la Vienne s'associe avec le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) de la Vienne et l'Hippodrome de La Roche-Posay, pour proposer des animations pédagogiques et sensorielles mettant en avant les animaux de la ferme et la biodiversité dans les exploitations agricoles, ainsi que des animations ludiques autour du monde du cheval.
- D'autres surprises et animations viendront rythmer le stand : jeu-concours, roue de la Vienne pour gagner de nombreux lots, ateliers coloriage, memory des animaux, possibilité d'écrire des cartes postales du Poitou que nous enverrons pour vous !