

CRÉER DU LIEN ENTRE LA TERRE ET LA TABLE

Le GAL organise des activités qui racontent une histoire, allant de la production des aliments à leur dégustation, en passant par leur récolte, la création de recettes et la cuisine.



« C'est en agissant que
l'enfant se construit »
Célestin Freinet



“ —
Notre objectif...
rendre l'alimentation locale
et durable accessible à
toutes et tous. — ”

Contactez-nous pour se
rencontrer et imaginer un projet
adapté à votre école et à vos
besoins !

Juliette Rasir
04 71 73 55 67
juliette.rasir@galbassemeuse.be
www.galbassemeuse.be



  Gal Basse-Meuse



L'ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE : UNE RÉPONSE AUX INÉGALITÉS



ATELIERS CUISINE

Découvrons le plaisir de cuisiner des aliments sains et locaux :

- ateliers cuisine, collations saines, potages,
- création de recettes,
- découverte des légumes oubliés, ...

VISITES CHEZ LES PRODUCTEURS

Partons à la découverte des producteurs locaux et des lieux où sont produits nos aliments !

Apprenons à connaître les fruits et légumes de saison, les races locales, les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et les étapes qui mènent de la terre à l'assiette : la vie du sol, les plantations, le soin aux cultures et aux animaux, les récoltes, la transformation alimentaire, ...



Le GAL Basse-Meuse est une ASBL qui participe au développement rural durable.

Nous nous déplaçons sur les communes de **Bassenge, Blegny, Dalhem, Juprelle et Visé**

LES PROJETS DU GAL



ALIMENTATION
LOCALE ET
DURABLE



AGRICULTURE
SOCIALE



BIODIVERSITÉ



MOBILITÉ
ACTIVE

