

— REIMS LÉGENDR —
LA CHAMPAGNE —

SAMEDI
19 SEPT.

— R —
LES
RELAIS
DU GOÛT
3^E ÉDITION

**Le village de la
gastronomie durable**

Les associations engagées
pour une alimentation
locale et responsable avec
la ville de Reims
à la Villa Douce
9 boulevard de la Paix
GRATUIT

YONDER
Événement

snfconnect

Food&Sens

airbnb

L'union

HELLER BON

NEWS
MAG

ici
Radio
TV
Digital

— REIMS LÉGENDR —
LA CHAMPAGNE —

SAMEDI
19 SEPT.

— R —
LES
RELAIS
DU GOÛT
3^E ÉDITION

**Le village de la
gastronomie durable**

Les associations engagées
pour une alimentation
locale et responsable avec
**la ville de Reims
à la Villa Douce**
9 boulevard de la Paix
GRATUIT

YONDER
Événement

snfconnect

Food&Sens
Association pour le développement durable de la cuisine

airbnb

L'union

HELLER BON

NEWS
MAG

ici
Radio
TV
Digital

— REIMS LÉGENDR —
LA CHAMPAGNE —

SAMEDI
19 SEPT.

— R —
LES
RELAYS
DU GOÛT
3^E ÉDITION

**Le village de la
gastronomie durable**

Les associations engagées
pour une alimentation
locale et responsable avec
la ville de Reims
à la Villa Douce
9 boulevard de la Paix
GRATUIT

YONDER
Événement

snfconnect

Food&Sens

airbnb

L'union

HELLER BON

NEWS
MAG

ici
Radio
TV
Digital

— REIMS LÉGENDR —
LA CHAMPAGNE —

SAMEDI
19 SEPT.

— R —
LES
RELAYS
DU GOÛT
3^E ÉDITION

**Le village de la
gastronomie durable**

Les associations engagées
pour une alimentation
locale et responsable avec
la ville de Reims
à la Villa Douce
9 boulevard de la Paix
GRATUIT

YONDER
Événement

snfconnect

Food&Sens

airbnb

L'union

HELLER BON

NEWS
MAG

ici
Radio
TV
Digital

— REIMS LÉGENDR —
LA CHAMPAGNE —

SAMEDI
19 SEPT.

— R —
LES
RELAIS
DU GOÛT
3^E ÉDITION

**Le village de la
gastronomie durable**

Les associations engagées
pour une alimentation
locale et responsable avec
la ville de Reims
à la Villa Douce
9 boulevard de la Paix
GRATUIT

YONDER
Événement

snfconnect

Food&Sens
Association pour le développement durable de la cuisine

airbnb

L'union

HELLER BON

NEWS
MAG

ici
Radio
TV
Digital

— REIMS LÉGENDR —
LA CHAMPAGNE —

SAMEDI
19 SEPT.

— R —
LES
RELAIS
DU GOÛT
3^E ÉDITION

**Le village de la
gastronomie durable**

Les associations engagées
pour une alimentation
locale et responsable avec
la ville de Reims
à la Villa Douce
9 boulevard de la Paix
GRATUIT

YONDER
Événement

snfconnect

Food&Sens
Association pour le développement durable de la cuisine

airbnb

L'union

HELLER BON

NEWS
MAG

ici
Radio
TV
Digital

LE VILLAGE

Villa Douce, 9 boulevard de la Paix
De 10 h à 17 h



Au village de la gastronomie durable, découvrez une alimentation locale, responsable et à faible impact environnemental. 24 associations et partenaires locaux, des animations et des dégustations vous permettent de découvrir des gestes et des solutions concrètes pour faire le lien entre alimentation, santé, saisonnalité et environnement.

« Histoires à déguster »

Interventions d'improvisation théâtrale, tout au long de la journée *avec la compagnie du Mitch.*

Pour venir, privilégiez les modes actifs, un parc à vélos est à votre disposition. Les stations Briand et Jamot permettent un accès facile depuis plusieurs lignes de bus. Cet événement est organisé dans le cadre des Relais du Goût 2026 et des Semaines Européennes du Développement Durable.

LES RENCONTRES

Tous publics

Gratuit sur réservation
dans la limite des places disponibles



10 h : le Nutri Score, on en parle

À partir de produits concrets, comparez les lettres, repérez les labels et testez l'application *Quelproduit* pour mieux comprendre ce que ces outils disent - ou ne disent pas - de vos achats. *Avec Que Choisir Ensemble.*

15 h : les terres, les femmes et les hommes qui nous nourrissent

En 30 minutes, questionnez-vous sur les productions agricoles et les métiers qui nous nourrissent. Reliez alimentation, agriculture et territoire à travers une animation courte, ludique et participative. *Avec La Ferme Rémoise et Terre de Liens Champagne-Ardenne.*

15 h 30 : débat mouvant sur la justice agro-alimentaire

Prenez position dans un débat mouvant consacré à la justice agro-alimentaire. À partir du rapport « L'injuste prix de notre alimentation », confrontez vos points de vue et imaginez collectivement les contours d'un système alimentaire plus juste. *Avec MédiaTerre.*

LES ATELIERS



Gratuit sur réservation
dans la limite des places disponibles



10 h 15, 13 h 30 & 15 h : plantes aromatiques et sauvages comestibles | Tous publics

L'École des jardiniers vous invite à découvrir les plantes aromatiques et sauvages comestibles lors d'un atelier ludique et accessible. Avec un focus particulier sur l'ortie, cette plante si familière qui nous réserve quelques surprises ! *Avec l'école des jardiniers.*

10 h 45 & 15 h 30 : atelier cuisine participative | Tous publics

Réalisez une ou deux recettes faciles et gourmandes, lors de cet atelier participatif en petit groupe. Découvrez les atouts d'une cuisine plus végétale et quelques astuces simples à reproduire au quotidien. Après la préparation, place à la dégustation des plats réalisés, à partager tous ensemble. *Avec Les Bons Restes.*

11 h 30, 11 h 50 & 12 h 10 : dans la peau d'un agriculteur marnais : du champ à l'assiette | À partir de 12 ans

Mettez-vous dans la peau d'un agriculteur marnais grâce à un jeu inspiré du jeu de l'oie. À chaque étape, vos choix influencent votre parcours et vous permettent de découvrir concrètement le quotidien d'une exploitation agricole en filières longues. *Avec CIVAM de l'Oasis.*

13 h : le gaspillage alimentaire | Tous publics

Explorez le gaspillage alimentaire à travers une animation ludique accessible dès 6 ans. En une heure, petits et grands questionnent leurs habitudes, échangent et découvrent simplement les enjeux d'un sujet très concret du quotidien. *Avec Fairéco.*

14 h : la pizza 4 saisons | En famille

Un atelier gratuit à vivre en famille pour explorer la saisonnalité des fruits et légumes. Vous composez une pizza 4 saisons en vous questionnant sur les produits à choisir selon les périodes de l'année. L'expérience est adaptée aux enfants dès 6 ans. *Avec Les Petits Débrouillards.*

14 h : les légumineuses de Champagne | À partir de 6 ans

Découvrez les lentillons de Champagne avec un producteur, puis explorez goûts, textures et usages culinaires aux côtés d'un traiteur spécialisé. Finalisez une préparation avant de la déguster dans un atelier accessible dès 6 ans. *Avec Bio en Grand Est.*

Les associations et organisations présentes :

Accustica, Association des Maisons de Quartier de Reims, Bio en Grand Est, CIVAM de l'Oasis, Consommation Logement Cadre de Vie (CLCV), PSILAE by pbc, Fairéco, La Ferme Rémoise, La Table Luttonaise, L'École des jardiniers, Les Bons Restes, Les Petits Débrouillards, Maison de la Nature de Boulton-aux-Bois, Maison de la Nutrition en Grand Est (MANGE), Maison Habitat, MédiaTerre, Que Choisir Ensemble et Terre de Liens.

Avec le concours de : **Caisse des écoles de la ville de Reims** | **CCAS de la ville de Reims** | **CROUS de Reims** | **Grand Reims** | **Lycée agricole La Salle de Thillois** | **Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims** | **Reims Tourisme & Congrès** | **ville de Reims**.



INFORMATIONS, RÉSERVATION



lesrelaisdugout.fr