



Manger local

toute l'année

Pendant trois mois, de septembre à décembre, différentes activités seront proposées à la population en lien avec l'alimentation locale. Des ateliers ayant pour thème **MANGER LOCAL TOUTE L'ANNÉE** vous seront offerts. Ce sera l'occasion de découvrir et de déguster la richesse des produits d'ici et d'encourager l'économie locale !

LA FERMENTATION DES ALIMENTS

UNE TECHNIQUE DE CONSERVATION ANCESTRALE... EN PLEINE EFFERVESCENCE !

DESCRIPTION

Mme Léa Charest, propriétaire de la Ferme Hantée, une ferme maraîchère certifiée Bio par Québec Vrai, vous dévoilera les secrets de la fermentation, une technique qui mérite d'être remise au goût du jour, pour tous les avantages qu'elle apporte.

QUAND

Afin de permettre à un plus grand nombre de personnes de bénéficier de cet atelier, il sera offert à deux reprises, à des endroits différents :

SAMEDI 19 OCTOBRE : 9 h à midi, dans les locaux du **Centre-Femmes de Lotbinière** (139, rue Principale, Saint-Flavien)

SAMEDI 26 OCTOBRE : 9 h à midi au **Centre multifonctionnel** de Saint-Apollinaire (20, rue Terry Fox, Saint-Apollinaire)

INFORMATION : Karine Marcoux au 418 728-3330, poste 226
INSCRIPTION OBLIGATOIRE (PLACES LIMITÉES) • COÛT : 20 \$

WWW.GOUTEZLOTBINIERE.COM

Québec 

PDZA
PLAN DE DÉVELOPPEMENT
DE LA ZONE AGRICOLE
MRC DE LOTBINIÈRE

 **SADC** LOTBINIÈRE

**TABLE DE CONCERTATION
SUR LE CLIMAT**
DEMAIN LOTBINIÈRE