

LE PROGRAMME

/LA HALLE DES SAVEURS ET DES SAVOIR-FAIRE/

Au pavillon du Verdurier, vendredi 22 septembre de 11h à 19h, samedi 23 septembre de 10h à 19h et dimanche 24 septembre de 10h à 18h.

Le **lycée des métiers Jean-Monnet**, le **lycée professionnel Saint-Jean**, le **lycée du Mas Jambost** et l'**École Métiers d'Art** investiront le pavillon du Verdurier afin de faire découvrir au public les voies professionnelles proposées par leurs établissements notamment par le biais de démonstrations et d'animations.

Le pavillon du Verdurier accueillera également une exposition de céramique créées par les élèves de l'**Ensil-Ensci** de 3e année de céramique industrielle organisée par l'Université de Limoges.



Animation Crumbler

Le Crumbler permet de faire de la chapelure à partir du pain de la veille, qui sera ensuite réintégrée dans de nouvelles recettes. Le Crumbler est un projet d'Explicéat, un bureau d'études spécialisé sur la question du gaspillage alimentaire, fondé en 2016 par Franck Waller.

L'objectif est de démocratiser des pratiques innovantes auprès de tous les acteurs disposant de surplus, pour parvenir à mieux manger et moins gaspiller au quotidien.

La cible ? Des boulangeries artisanales, la grande distribution, des restaurants, des associations, des collectivités en France mais aussi en Europe.

https://toquesetporcelaine.limoges.fr/la-halle-des-saveurs-et-des-savoir-faire&is_pdf=true

D'après les derniers chiffres de juin 2023, on estime à 675 tonnes de pain revalorisé par an ...soit environ 2,7 millions de baguettes par an en France.

Venez découvrir le Crumbler et déguster des recettes anti-gaspi et repartez avec les recettes !



©Expliceat



©Expliceat



©Expliceat

La Maison de l'Europe

Dans l'Union européenne, les systèmes de qualité concernent plus de 3 300 produits (fromages et produits laitiers, fruits et légumes, vins, spiritueux, ...).

https://toquesetporcelaine.limoges.fr/la-halle-des-saveurs-et-des-savoir-faire&is_pdf=true

Des symboles et dénominations européennes (AOP/AOC, IGP, STG et agriculture biologique européenne) permettent de garantir qu'un produit de l'UE est un produit authentique et de qualité. De nombreux produits sont présents sur notre territoire tels que la pomme du Limousin (AOP), l'agneau, le veau ou le porc du Limousin (IGP) sans oublier l'agriculture biologique.

La Maison de l'Europe – EUROPE DIRECT Limousin vous présentera ces labels de qualité avec un stand d'information, des vidéos de chefs cuisiniers. Venez participer à des animations et concours autour de la cuisine en Europe avec des lots à remporter.

Région Nouvelle Aquitaine

La Région Nouvelle-Aquitaine a organisé un concours de réalisation de trophées pour la Coupe du monde de rugby 2023 à travers un projet pédagogique sur l'année scolaire 2022-2023 destiné aux établissements d'enseignement secondaires et supérieurs, de formation initiale et continue des trois Campus des métiers et des qualifications (CMQ) de Nouvelle-Aquitaine dédiés aux savoir-faire : le Campus cuir, textile, mode et luxe ; le Campus forêt bois Nouvelle-Aquitaine ; le Campus céramiques.

À l'occasion de Toques et Porcelaine, la Région Nouvelle-Aquitaine présentera une vitrine avec la réalisation des huit trophées des savoir-faire de la Coupe du monde de rugby 2023 agrémentée d'un film qui retrace le projet pédagogique de ces établissements.

The logo for 'TOQUES & PORCELAINE' is displayed in a white, serif, all-caps font. It is positioned on the left side of a solid dark green rectangular background that occupies the lower third of the page.