

Jeudi 05 décembre 2024

8h45 – 9h30 Petit déjeuner équilibré réalisé à partir de produits locaux avec l'association APTF pour les enfants des écoles (Maternelle Corbeil, Primaire Jasmin Robert, Primaire Marcel Lauret, Primaire Chocas), collèges (Maison Blanche, Célimène Gaudieux) et lycées (Vue Belle, La Renaissance Christian Antou, Lycée agricole Boyer La Giroday)

9h30 – 9h35 Ouverture de la manifestation par l'orchestre en cuivre,

9h40 - 10h Discours des officiels (Maire, Chambre d'agriculture, Département, Région & partenaires privés) au niveau des ateliers pédagogiques,

10h - 10h20 Présentation des projets pédagogiques des 3 écoles Ekol'O puis dégustation du gâteau maïs géant

10h20 - 11h Visite des stands par les officiers

9h30 – 16h Participation aux stands d'ateliers pédagogiques mis en place sur le site par différents acteurs (Services Communaux : Restauration scolaire, Biodiversité et Culture, Cyclea, lycées...),

11h-11h45 Conte « I kronm sou la dan » de Patricia Medioga sur la découverte des fruits et légumes à dos de sirandanes

12h – 13h Déjeuner des élèves : Confection de repas équilibré à base de produits locaux avec le Grand restaurant éphémère alliant les saveurs de la gastronomie et du terroir de la Réunion par la Cheffe Amalia Irsapoullé (Thématique Végétal)

13h30 – 15h Atelier – Conférence sur le thème de l'agro-écologie et ses outils à la Réunion (Crédit agricole, Chambre d'agriculture, Armeflor, BET) pour les lycéens / Participation aux stands d'ateliers pédagogiques mis en place sur le site par différents acteurs (Services Communaux, Cyclea, lycées),

8h30 – 17h Fonctionnement des îlots Village lontan + Village moderne (Village des institutionnels avec des stands Bienvenue à la Ferme de la Chambre d'agriculture, Département avec un stand pour la valorisation des démarches agricoles et alimentaires, les coopératives et sociétés de matériels agricoles...) + Village Animaux de la Ferme (Charrette Bœuf et Calèche de Noël).

16h – Minuit Fête foraine

20h – 22h Emission télévisée L'ambians Kreol de Télé Kreol animée par Louisiane LANGROMME

- Food court des chefs + buvette - Street food à emporter avec un espace ouvert de 72 places pour le public

Ouvert à partir du jeudi midi jusqu'au dimanche soir

2 chefs le jeudi et vendredi - Plat à 8€ max

Vendredi 06 décembre 2024

8h45 – 9h30 Petit déjeuner équilibré réalisé à partir de produits locaux avec l'association APTF pour les enfants des écoles (Primaire Blanche Pierson, Elémentaire Jacques Poustis Fleurimont 2, Primaire Hermitage les Hauts),

9h30 – 16h Participation aux stands d'ateliers pédagogiques mis en place sur le site par différents acteurs (Services Communaux : Restauration scolaire, Biodiversité, Culture, Cyclea, lycées),

11h-11h45 Conte « I kronm sou la dan » de Patricia Medioga sur la découverte des fruits et légumes à dos de sirandanes

12h – 13h Déjeuner Confection de repas équilibré à base de produits locaux avec le Grand restaurant éphémère alliant les saveurs de la gastronomie et du terroir de la Réunion par les chefs Kevin Minatchy (Chef de l'Iloha) & Mathieu Payet (Chef du Dina Morgadine).

13h30 - 14h30 Restitution de l'étude portée de la Chambre des métiers de la Réunion sur l'utilisation des produits locaux dans les menus des snacks situés aux abords des collèges et lycées par Claire-Marie MUSSARD, Chargée de développement économique de la Cité du goût et des saveurs.

8h30 – 17h Fonctionnement des îlots Village lontan + Village moderne (Village des institutionnels avec des stands Bienvenue à la Ferme de la Chambre d'agriculture, Département pour la valorisation des démarches agricoles et alimentaires, les coopératives et sociétés de matériel agricole + Village Animaux de la Ferme (Charrette bœuf + Calèche de Noël).

16h – Minuit Fête foraine

18h - 23h Concert d'artistes locaux.

- Grand restaurant éphémère gastronomique - 100 places par service

- Vendredi 6/12 - Kevin Minatchy (Chef de l'Iloha) & Mathieu Payet (Chef du Dina Morgadine)

Soir : ouvert sur réservation en ligne en amont au grand public (quelques places seront disponibles sur site)

Menu (entrée, plat, dessert) à moins de 30€ à base de produits locaux

Prix spécial exposants également mais attention aux places qui partent vite

- Restaurant Ti Baba - enfant de 1 à 5 ans - Découverte du gout par les grands chefs

Capacité de plus de 12 places avec assises spéciales pour que le parent puisse être derrière - plat à 5€

Ouvert du vendredi soir (à vérifier de notre côté) jusqu'au dimanche soir

- Food court des chefs + buvette - Street food

à emporter avec un espace ouvert de 72 places pour le public

Ouvert à partir du jeudi midi jusqu'au dimanche soir

2 chefs le jeudi et vendredi

Plat à 8€ max

Samedi 07 décembre 2024

8h30- 9h30 Démonstration de danse urbaine

9h30-10h30 La Zumba de l'agri-culture

10h30-11h30 Spectacle de la compagnie de danse contemporaine Morphose

8h30 – 16h Visites à la ferme par le grand public sur réservation. Numéro de téléphone à contacter pour découvrir 2 fermes typiques des Hauts et leurs agriculteurs (Ferme Ichabe sur Villèle, Ferme Crescence sur la Saline) : 0692630198,

8h30 – 17h Fonctionnement des îlots Village lontan (Marché de producteurs et d'artisanat, exposition d'objets lontan) + Village moderne (Village des institutionnels avec des stands Bienvenue à la Ferme de la Chambre

d'agriculture, Département avec un stand pour les produits 100 % La Réunion)
+ Village Animaux de la Ferme (Charrette Bœuf et Calèche de Noël).

Ateliers de cuisine Pépé José le weekend - 4 ateliers au total - sur réservation
(10 places par ateliers - 10€ la place)

11h30 – 12h30 Remise des récompenses pour les agriculteurs : 5 catégories
(Catégorie Lontan avec les plus anciens de Saint-Paul, Catégorie Ti kok - jeunes
agriculteurs de la commune, Catégorie Fem devant – agricultrices de la
commune, Catégorie Nout' Planèt - les agriculteurs les plus tournés vers le
développement durable et les plus innovants, Catégorie Nout' Patrimoine)

14h-17h Bal la Poussières avec les clubs de personnes âgées avec l'orchestre en
cuivre

17h30 - 18h30 Défilés présentant les tenues faites à partir d'éléments naturels
recyclés par l'association ADEO et par le lycée Vue Belle.

18h – 23h Concert d'artistes locaux

10h – Minuit Fête foraine.

- Grand restaurant éphémère gastronomique - 100 places par service

- **Samedi 7/12 - Chef Jehan Colson (La Fabrique)**

Midi : réservé pour les Séniors.

Midi & Soir : ouvert sur réservation en ligne en amont au grand public (quelques
places seront disponibles sur site)

Menu (entrée, plat, dessert) à moins de 30€ à base de produits locaux

**- Restaurant Ti Baba - enfant de 1 à 5 ans - découverte du gout par les grands
chefs**

Capacité de plus de 12 places avec assises spéciales pour que le parent puisse
être derrière - plat à 5€

Ouvert du vendredi soir (à vérifier de notre côté) jusqu'au dimanche soir

- Food court des chefs + buvette - Street food à emporter avec un espace ouvert de 72 places pour le public

Ouvert à partir du jeudi midi jusqu'au dimanche soir

3 chefs le weekend

Plat à 8€ max

Dimanche 08 décembre 2024

8h30 – 9h30 Démonstration d'arts martiaux

8h30 – 16h Visites à la ferme par le grand public sur réservation. Numéro de téléphone à contacter pour découvrir 2 fermes typiques des Hauts et leurs agriculteurs (Ferme Ichabe à Villèle et Ferme Crescence à la Saline) : 0692630198,

8h30 – 17h Fonctionnement des îlots Village lontan (Marché de producteurs et d'artisanat, exposition d'objets lontan) + Village moderne (Village des institutionnels avec des stands Bienvenue à la Ferme de la Chambre d'agriculture, Département avec un stand pour les produits 100 % La Réunion) + Village Animaux de la Ferme (Charrette bœuf + Calèche Noël)

Ateliers de cuisine Pépé José le weekend - 4 ateliers au total - sur réservation (10 places par ateliers - 10€ la place)

Journée Concours de cuisine du terroir « Ter de goût » portés par Le Bon Zest avec la Catégorie Amateur et la Catégorie Professionnel en binôme un agriculteur – un cuisinier.

14h30 – 17h30 Radio Crochet

17h30 – 23h Concert d'artistes locaux.

10h – Minuit Fête foraine

- Grand restaurant éphémère gastronomique - 100 places par service

- Dimanche 8/12 - Chef Guillaume Leduc (Le 6 - Ancien Akoya)

Midi et soir : ouvert sur réservation en ligne en amont au grand public (quelques places seront disponibles sur site)

Menu (entrée, plat, dessert) à moins de 30€

Prix spécial exposants également mais attention aux places qui partent vite

- Restaurant Ti Baba - enfant de 1 à 5 ans - découverte du gout par les grands chefs

12 places avec assises spéciales pour que le parent puisse être derrière - plat à 5€. Capacité de plus de 12 places car les enfants ne vont pas rester à table 2 heures. Ouvert du vendredi soir (à vérifier de notre côté) jusqu'au dimanche soir

- Food court des chefs + buvette - Street food à emporter avec un espace ouvert de 72 places pour le public

Ouvert à partir du jeudi midi jusqu'au dimanche soir

3 chefs le weekend

Plat à 8€ max

Concours culinaire « Ter de Goût »

2 catégories Amateur et Pro - 1 binôme Chef et Agriculteur - thématique maïs

- un plat à réaliser - fin des inscriptions le 29 novembre

Jury dégustation du dimanche (final) :

- Chef Claude Pothin (Palm)

- Chef Jofrane Dailly (Diana Dea lodge)

- 2 agricultrices de la commune

2 épreuves : plat principal (1h) + épreuve bonus à définir

Lien formulaire inscription : <https://forms.gle/pREt8YHzR4e8vWuk6>