



**Maison de
l'Alimentation**
durable et inclusive
de Liège



Communiqué de presse

Liège, le 11 octobre 2023

Ce jeudi 19 octobre, la MAdiL (Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège) et ses partenaires vous invitent à ouvrir grand vos papilles et à découvrir les mille saveurs que nous offrent la nature et les producteurs et productrices de la région liégeoise. Animations pour les petits, activités pour les étudiants et ateliers pour les adultes... il y en aura pour tous les goûts !

L'édition 2023 s'établira cette fois encore sur la place Saint-Paul et dans les locaux de la Haute Ecole de la Ville de Liège (rue Hazinelle) mais des ateliers culinaires et des visites chez les partenaires figurent également au programme.

De 9h à 15h, une vingtaine de stands, accessibles gratuitement sur la place Saint-Paul, proposeront des animations, des jeux, des dégustations gratuites ou encore de la petite restauration à prix démocratique (3 à 6€). A 16h, un verre de l'amitié est prévu en présence des partenaires et des soutiens de la MAdiL, l'occasion de mettre en lumière la création d'une Charte MAdiL "pour des animations sur l'alimentation plus durables et plus inclusives".

A 19h, un repas convivial et durable clôturera la journée dans le restaurant pédagogique de la Haute Ecole. Cette année, ce sont les sections hôtelières de l'Institut de Formation Continué de Jonfosse et de la Haute Ecole de la Ville de Liège qui se mettent aux fourneaux. Leurs étudiants et stagiaires feront la part belle aux produits locaux et de saison en vous proposant un menu entièrement végétarien. Le voyage gustatif sera agrémenté des témoignages des « Semeurs de graines », grâce à la compagnie de théâtre Arsenic2.

Tous les goûts sont dans l'alimentation !

Le "goût", c'est la thématique choisie pour cette nouvelle édition de la Journée de l'Alimentation durable et inclusive. Déterminant important de nos choix alimentaires, le goût est largement influencé par notre éducation, nos expériences, nos relations sociales, notre culture mais aussi notre genre ou nos besoins physiologiques. Ces multiples dimensions de l'alimentation, la MAdiL s'y intéresse de près dans une démarche d'inclusion de tous les publics -et particulièrement des personnes fragilisées- dans la transition alimentaire en marche.

Prendre en compte les réalités et les besoins diversifiés des personnes, lever les freins, favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité ou encore valoriser les savoirs et les compétences... sont autant de recommandations figurant dans la Charte MAdiL* soutenue par une trentaine de partenaires, membres du réseau de la MAdiL.

A propos de la MAdiL

Créée en mai 2021, dans le cadre des 46 projets de relocalisation de l'alimentation soutenus par la Région wallonne, la Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège (ou MAdiL) a pour mission de sensibiliser la population de l'agglomération liégeoise aux enjeux et aux bienfaits d'une alimentation plus saine, plus durable et accessible à tous. La MAdiL et ses partenaires proposent, toute l'année, des animations, des ateliers pratiques, des dégustations, des rencontres, des formations... à destination du grand public, avec une attention particulière aux publics scolaires et aux personnes précarisées. L'objectif ? Permettre à **l'ensemble** de la population d'améliorer **progressivement** la qualité de son alimentation.

Infos et programme :

[Lien](#) direct vers le programme

www.madil.be

Facebook : <https://www.facebook.com/MADILiege>

*Lien vers la Charte MAdiL : <https://www.madil.be/a-propos/charte-activite-madil-v7.pdf>

Contact presse :

Emilie FARCY

emilie.farcy@liege.be

0498 78 44 25

