



PROGRAMME FESTIVAL ALIMENTERRE

17 OCT. > 28 NOV. 2026

FILMS - ATELIERS - CONFÉRENCES - THÉÂTRE
GRATUIT ET ITINÉRANT EN SUD EURE-ET-LOIR





© David Darrault

DU 26 SEPT. AU 5 DEC. - CLOYES-LES-TROIS-RIVIÈRES & CHÂTEAUDUN

EXPOSITION « PLAINEMENT LOCAL : AU-DELÀ DES CLICHÉS »

Créée dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Beauce-Dunois, découvrez l'exposition des photographies de David Darrault. Elle a été conçue pour illustrer la diversité des productions du sud Eure-et-Loir et mettre en lumière les visages des producteurs et commerçants locaux.

Cloyes-les-Trois-Rivières du 26 septembre au 30 octobre, en itinérance sur plusieurs sites
Médiathèque de Châteaudun du 12 novembre au 5 décembre

SAMEDI 17 OCTOBRE - ORGÈRES-EN-BEAUCE

ATELIER FAMILIAL « DU GRAIN AU PAIN »

DE 14H À 15H30

Découvrez les secrets de la culture du blé, de sa croissance aux travaux des champs et explorez l'évolution des outils agricoles. Fabriquez votre propre farine à l'aide de petits moulins avant de façonner des pains aux formes originales. Un atelier ludique et participatif à partager en famille à partir de 6 ans !

Maison du Tourisme Cœur de Beauce, 5 Place de Beauce, Orgères-en-Beauce
Réservation obligatoire : 02 37 99 75 58

MERCREDI 21 OCTOBRE - CHÂTEAUDUN

BALADE « ENTRE GOURMANDISES ET PATRIMOINE »

DE 14H30 À 16H30 – DÉAMBULATION

Partez à la découverte du patrimoine de Châteaudun tout en savourant une sélection de produits locaux, sucrés et salés. Une balade gourmande proposée par Grand Châteaudun Tourisme, pour allier histoire, patrimoine et plaisirs du goût.

Rendez-vous devant l'office de tourisme à 14h15 – 1 rue de Luynes, Châteaudun
Réservation obligatoire : 02 37 45 22 46

DIMANCHE 25 OCTOBRE - MONTIGNY-LE-GANNELON (CLOYES-LES-TROIS-RIVIÈRES)

« CUISINEZ LE RATA BEAUCERON REVISITÉ »

DE 10H À 13H

Le lauréat du défi culinaire 2026 vous dévoile sa version revisitée du rata beauceron. Découvrez ses techniques et associations de saveurs, cuisinez ensemble et laissez-vous surprendre par une nouvelle façon de déguster ce plat emblématique. L'atelier est suivi d'un repas partagé.

Salle des fêtes de Montigny-le-Gannelon, rue Saint-Gilles, Cloyes-les-Trois-Rivières
Réservation obligatoire : 06 77 28 60 17



MERCREDI 28 OCTOBRE - LANGEY (VALD'YERRE)

« CUISINEZ LE MONDE AVEC DES PRODUITS LOCAUX »

DE 18H À 20H

Embarquez pour un voyage culinaire sans quitter la Beauce ! Lors de cet atelier animé par l'association Sykadap, réalisez des recettes inspirées des cuisines du monde en mettant à l'honneur les produits locaux. L'atelier est suivi d'un repas partagé.

Salle des fêtes de Langey, 8 rue Rabelais, Vald'Yerre
Réservation obligatoire : 06 33 61 96 45

JEUDI 29 OCTOBRE & JEUDI 19 NOVEMBRE - CHÂTEAUDUN

« UNE PAUSE GOURMANDE AUX SAVEURS DE BEAUCE ! »

DE 9H À 13H

À l'occasion du défi culinaire 100 % rata beauceron organisé en juin 2026, Stéphane a imaginé une recette originale de ce plat typique de la Beauce. Retrouvez son camion « Stef ô Pizz » sur le marché de Châteaudun les jeudis 29 octobre et 19 novembre et dégustez sa pizza « Rata revisitée ».

Marché sur la Place du 18 Octobre, Châteaudun
Sans réservation – Dans la limite des parts de pizzas disponibles

SAMEDI 31 OCTOBRE - VILLEAU (ÉOLE-EN-BEAUCE)

« 1, 2, 3 PRÊTS ? COMPOSTEZ ! »

DE 10H À 12H

Envie de découvrir les coulisses du compostage et de la valorisation des biodéchets ? Rendez-vous à la ferme Organo Beauce et participez (avec le SICTOM et le SITREVA) à des ateliers ludiques. Repartez avec des conseils simples et concrets pour mieux valoriser vos déchets au quotidien. Un apéritif local est offert à l'issue de votre visite.

Ferme Organo-Beauce, 1 rue Tandegue, Villeau, Éole-en-Beauce

Réservation obligatoire : 07 56 06 94 41



© Ville de Bonneval

SAMEDI 7 NOVEMBRE - BONNEVAL

JOURNÉE THÉMATIQUE : « ARTISANAT ET PAPILLES »

DE 10H À 18H

La Maison des Artisans d'Art de Bonneval vous ouvre ses portes pour une journée placée sous le signe de la créativité et de la gourmandise. Rencontrez des artisans et producteurs, participez à des ateliers et découvrez l'alimentation locale sous un nouveau regard.

Au programme :

- 10h et 11h : ateliers parents-enfants « Rendre l'assiette plus ludique grâce à des découpes originales de fruits et légumes » (dès 4-5 ans - gratuit - réservation obligatoire : 07 43 03 96 34)
- De 12h à 14h : déjeuner convivial à La Passerelle autour du Rata beauceron revisité (10 € par personne [entrée/plat/dessert], règlement sur place - réservation obligatoire **avant le 2 novembre : 07 56 06 94 41**).
- De 14h à 18h : Marché de producteurs locaux et rencontres avec trois artisans d'art travaillant sur la thématique de l'alimentation.

Maison des Artisans d'Art, 18 rue Saint-Roch, Bonneval



VENDREDI 13 NOVEMBRE - GOMMERVILLE

APÉRO-PROJECTION-ÉCHANGES « ÊTRE(S) VIVANTS INTERROGER NOS LIENS »

DE 19H À 21H30

À travers le quotidien d'éleveurs et d'éleveuses, ce documentaire explore avec sensibilité leur rapport aux animaux, au vivant et aux réalités de leur métier. Une immersion intime qui questionne les attentes de la société, tout en déconstruisant les idées reçues. La projection (45 min) sera suivie d'échanges avec des éleveurs et éleveuses du territoire et d'un apéritif.

Salle de spectacle L'Éole, 48 route de Voves, Gommerville

Réservation conseillée : 07 56 06 94 41

SAMEDI 14 NOVEMBRE - CHÂTEAUDUN

CONFÉRENCE GESTICULÉE « L'AGROÉCOLOGIE QUI VIENT »

DE 18H À 20H30

À travers un jeu participatif sur scène, élaboré à partir des paroles des lycéens et des enfants de centres de loisirs, les échanges abordent les enjeux de l'agroécologie, des nouvelles pratiques agricoles, de l'eau et du mouvement locavore. La rencontre est suivie d'un apéritif local.

Théâtre municipal de Châteaudun, 14 place Saint-André, Châteaudun

Réservation conseillée : 06 33 61 96 45

SAMEDI 21 NOVEMBRE - CLOYES-SUR-LE-LOIR (CLOYES-LES-TROIS-RIVIÈRES)

BALADE « ENTRE GOURMANDISES ET PATRIMOINE »

DE 14H À 16H

Partez à la découverte du patrimoine de Cloyes-les-Trois-Rivières tout en savourant une sélection de produits locaux, sucrés et salés. Une balade gourmande proposée par Grand Châteaudun Tourisme, pour allier histoire, patrimoine et plaisirs du goût.

Rendez-vous devant l'office de tourisme à 13h45 - 25 rue Nationale, Cloyes-les-Trois-Rivières

Réservation obligatoire : 02 37 45 22 46



© David Barrault

MERCREDI 25 NOVEMBRE - GUILLONVILLE & CHÂTEAUDUN

DE 15H À 17H : « À LA RECHERCHE DES TRUFFES »

Vivez une expérience authentique en compagnie de Corentin Chateignier et de sa chienne Vénus. Suivez leurs pas à la recherche des célèbres truffes et découvrez les secrets de cette récolte fascinante.

3 rue de l'Ancienne École, Pruneville, Guillonville

Réservation obligatoire au 07 56 06 94 41

DE 18H À 20H : « LITTÉRATURE ET GASTRONOMIE FONT POT COMMUN ! »

À travers plusieurs saynètes présentées par les élèves de l'Ecole des Arts de Châteaudun, une promenade culinaire et littéraire vous est proposée grâce aux mariages les plus goûteux : Madame de Sévigné et Emile Zola, Alfred Jarry et la comtesse de Ségur, sans oublier Molière et Jacques Prévert. Un apéritif local sera servi à l'issue du spectacle.

Médiathèque de Châteaudun, 36 boulevard Grindelle, Châteaudun

Réservation conseillée au 07 56 06 94 41

VENDREDI 27 NOVEMBRE - CLOYES-SUR-LE-LOIR (CLOYES-LES-TROIS-RIVIÈRES)

APÉRO-PROJECTION-ÉCHANGES « AU FIL DE L'EAU, DE L'INSOUCIANCE À LA DÉSOBÉISSANCE »
DE 19H À 21H30



Ce documentaire explore les enjeux de la gestion de l'eau face aux sécheresses, inondations et choix d'aménagement de notre territoire. À travers une enquête menée en France, il montre que des solutions existent, à condition de faire des choix politiques et citoyens. Un film porteur d'espoir et d'engagement autour de l'eau comme bien commun. La projection (1h) sera suivie d'échanges et d'un apéritif.

Espace culturel du Prieuré d'Yron,

Chemin des Sources

Cloyes-les-Trois-Rivières

Réservation conseillée : 06 77 28 60 17

SAMEDI 28 NOVEMBRE - CHÂTEAUDUN

ATELIER « D'OÙ VIENNENT LES GRAINES QUE NOUS CULTIVONS ET CONSOMMONS ? »
DE 15H À 16H

Partez à la découverte de l'origine des graines et plantes qui composent notre alimentation, des ancêtres de nos blés aux espèces venues des quatre coins du monde. Prolongez l'expérience avec deux jeux sensoriels : graines à deviner et graines à sentir. L'atelier est animé par le Musée des Beaux-Arts et d'Histoire Naturelle de Châteaudun.

Médiathèque de Châteaudun, 36 boulevard Grindelle, Châteaudun

Sans réservation



FESTIVAL GRATUIT

Informations et réservations :

07 56 06 94 41 - pat.beaucedunois@gmail.com



Ces événements sont organisés dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) Beauce-Dunois, porté par la Communauté de Communes Cœur de Beauce et le Syndicat Mixte du Pays Dunois.

Ce projet vise à favoriser une alimentation locale, durable, saine et accessible à toutes et tous sur le sud du département de l'Eure-et-Loir.

Ces événements sont financés par la Communauté de Communes Cœur de Beauce, le Pays Dunois, la ville de Châteaudun, Grand Châteaudun Tourisme, la Communauté de Communes du Bonnevalais, la ville de Bonneval, le programme SNANC (dispositif de l'État) et le programme LEADER (dispositif européen de développement rural).



COORDONNÉ PAR LE COMITÉ FRANÇAIS POUR LA SOLIDARITÉ INTERNATIONALE

alimentterre.org

festivalALIMENTTERRE

chil.beky.social

AVEC LE SOUTIEN DE :

