



# Weekend des transitions #1



**Champignons, mycélium et réseaux dans tous les sens**

**Samedi 6 et dimanche 7 novembre 2021**

À la Cité Maraîchère, on y cultive à la fois les champignons et les réseaux... Pour ce premier weekend des transitions, cela nous a donné envie d'explorer le mycélium sous toutes ses formes !

Inscrivez-vous aux ateliers sur [contact@lacitemaraichere.com](mailto:contact@lacitemaraichere.com)

Plus d'informations sur [www.lacitemaraichere.com](http://www.lacitemaraichere.com)



**Cette année, la Cité Maraîchère organise cinq weekends thématiques sur les enjeux de la transition écologique, associant partenaires culturels et associatifs, équipements municipaux, habitant-e-s investi-e-s et les CHEFFES! du café-cantine. Voici le programme de ce premier week-end !**

## **Samedi 6/11**

> **11h-12h** : Club Maraîchage – atelier cuisine

**12 places, pour les enfants de 5 à 10 ans**

> **14h-16h** : Atelier cuisine pour apprendre à cuisiner de manière simple et savoureuse les champignons de la Cité Maraîchère.

**10 places, atelier pour adultes**

> **14h-16h** :

**Les champignons, un modèle de coopération ?**

Académie en Herbe de la Cité Maraîchère, café-philosophie animé par Paola.

**20 places - pour les 8/12 ans**

> **16h30-18h** :

**Les p'tites palabres** : les champignons et ce qu'ils ont de bien étonnant, conférence et discussion libre avec les enfants de 10 à 99 ans, par Ivan Sache, professeur à AgroParisTech.

## **Dimanche 7/11**

> **11h-13h** : atelier de sérigraphie autour du champignon par Célestine (atelier payant sur celestine-formation.com).

**12 places - tout public, à partir de 6 ans**

> **14h30-16h** : Atelier de fabrication de boîtes à faire pousser les champignons

Avec l'association Art en Partage, venez "sculpter" votre propre boîte à champignons en carton, en vous inspirant des formes des champignons eux-mêmes ! À l'intérieur, un substrat à base de marc de café et de céréales colonisé par un mycélium de pleurotes fourni par la Boîte à champignons vous permettra d'obtenir une récolte en une dizaine de jours.

**12 places - tout public, à partir de 6 ans**

> **16h30-18h** : Mycélium et champignons, supports de création et d'expérimentation, atelier-conférence, par le collectif Anima **12 places - tout public, à partir de 10 ans**

## **Et tout au long du weekend**

> **Exposition** autour des briques des champignons et vision décalée et artistique de la Cité Maraîchère par le Collectif Anima.

> **Visites** de la champignonnière et de la serre

> **Spécialités** de champignons par les CHEFFES ! du café-cantine

> **Fond documentaire** sur les champignons à la médiathèque Romain Rolland

> **Ventes** de champignons de la Cité Maraîchère