

# FORUM DES MÉTIERS DE LA TERRE ET DU GOÛT

VENDREDI 16 MAI 2025 - 10h > 16h

## FORMATIONS

—

Campus Bougainville  
CFPPA Brie Comte Robert  
Ecole du Breuil  
AFAUP Association Française  
d'Agriculture Urbaine Professionnelle  
Halage  
Cultivons la Ville  
Société Centrale d'Apiculture  
Les Champs des Possibles  
Réseau AMAP Ile-de-France  
Edifice Formation

## INITIATION

—

BOMPA *La Bouche les Oreilles les  
Mains et les Pieds Aussi*  
Les Ferments  
Zéra  
Techniques de greffage des fruitiers  
Les Cols Verts

## CINÉ-DÉBAT

**LE FROMAGE QUI NOUS REND CHÈVRE**  
Places limitées, sur réservation

## COMMENT S'Y RENDRE?

RER B : arrêt « Sevrans-Livry »  
Bus Optile n°642 arrêt « Le Parc » / TVF- ligne 8: arrêt « Brazza »  
En vélo : Piste cyclable du canal de l'Ourcq depuis la  
Porte de la Villette (30 min)  
Parking sur place, entrée Burlot

## PRODUCTION AGRICOLE

—

Ferme de Toussacq  
Polyculture élevage  
Les Clos d'Hélo  
Sauvages & Cultivées  
Maraîchage diversifié et de saison  
Sony Lab / Vergers Urbains  
Outils numériques open source pour faciliter  
le travail du maraîchage  
Veni Verdi  
Micro ferme urbaine

## ARTISANAT ALIMENTAIRE

—

La Ferme de Toussacq  
Fromages de chèvre  
Les Ferments  
Pain  
Les Délices de l'Ogresse  
Tartinades végétales  
Gentil-e  
Produits végétaliens



**GRATUIT  
SUR RÉSERVATION**  
contat@abiosol.org



# FORUM DES MÉTIERS DE LA TERRE ET DU GOÛT

VENDREDI 16 MAI 2025 - 10h > 16h

## LES RENDEZ-VOUS DE LA JOURNÉE

Réunion d'information autour du  
test d'activité

Les Champs des Possibles  
30 places (pour les porteurs de projet)

Visite de la micro ferme des Trèfles  
Veni Verdi

3 X 12 places

Ciné débat - dégustation  
*Le fromage qui nous rend chèvre!*  
60 places

## MINI MARCHÉ

Les Délices de l'Ogresse (93)  
tartines végétales bio locales

Ferme de Toussacq (77)  
légumes, conserves, fromages  
biologiques

Les Ferments (93)  
pain au levain biologique

Les Clos d'Hélo  
plants potagers biologiques

## ATELIERS

Autour des légumineuses  
BOMPA

Fabrication de pain  
Les Ferments

Démarrer son potager  
Les Champs des Possibles

Semis et quizz légumes  
Les Clos d'Hélo  
Autour des légumes  
Sauvages & Cultivées

Bombes de graines  
Les Cols Verts

Techniques de greffage des fruitiers  
Zéra

Pierre sèche et dorodango (boule  
d'argile)  
Edifice Formation

Stand d'écoute du podcast  
L'agriculture en bas de chez moi  
Radio RAPTZ

**CONTACTEZ-NOUS**  
**POUR RÉSERVER UN CRÉNEAU!**  
[joana@abiosol.org](mailto:joana@abiosol.org)

## COMMENT S'Y RENDRE?

RER B : arrêt « Sevrans-Livry »

Bus Optile n°642 arrêt « Le Parc » / TVF- ligne 8: arrêt « Brazza »

En vélo : Piste cyclable du canal de l'Ourcq depuis la  
Porte de la Villette (30 min)

Parking sur place, entrée Burlot



**GRATUIT**  
**SUR RÉSERVATION**  
[contat@abiosol.org](mailto:contat@abiosol.org)

