



UNE AGRICULTURE À TAILLE HUMAINE AU NIVEAU LOCAL? CONSTATS DIFFICILES EN CE DÉBUT D'ÉTÉ...

En ce début juillet, période très chargée au champ, avec des journées où l'on ne compte plus ses heures, le constat est criant : une abondance de légumes et des ventes très timides. Temps difficile pour les petits producteurs, alors qu'on pensait que la crise avait éveillé à l'importance des producteurs locaux et des circuits courts.

A la Forêt de Luhan, nous avons fait le choix de créer un projet collectif qui vise à autonomiser au maximum une communauté locale avec différents produits de base: fruits, légumes, céréales. Les temps sont durs, le travail est physique, et les revenus sont maigres.

Nous n'envisageons pas notre travail dans une perspective marchande telle une offre de produits à des clients, mais bien comme un service (oserons-nous le dire, de production de biens d'utilité publique : une nourriture saine et locale) à une communauté. Nous souhaitons créer des relations de solidarités, de complémentarités afin de créer une communauté résiliente face aux enjeux actuels.

Nous continuons donc à vous encourager à consommer local, soutenir les petits producteurs et à nous faire part de vos suggestions pour nous permettre de continuer à produire localement et durablement à Harzé en répondant à vos besoins alimentaires :)

En attendant haut les cœurs! 2 marchés conviviaux au programme et tout bientôt une table d'hôtes :)

Tous les jeudis et vendredis, les maraichers vous accueillent pour des chantiers participatifs au jardin, c'est l'occasion d'apprendre, de soutenir, de se former, de se refaire une santé, de prendre un bol d'air! Plus d'infos -> 0492/31.90.91

VENDREDI 16 ET 30 JUILLET MARCHÉ D'ÉTÉ

Un marché des producteurs - artisans locaux dans une ambiance conviviale - une occasion de créer du lien dans le village!

Rdv dès 17h à la Forêt de Luhan

SAMEDI 24 JUILLET MARCHÉ DE LA PLEINE LUNE

La Forêt de Luhan sera sur le marché de pleine lune dans le centre d'Aywaille dès 16h

JEUDI 8 JUILLET

TABLE D'HÔTES À LA CANTINE DE LUHAN

Sensibilisation à une alimentation saine avec des produits locaux via un menu 3 services mélangeant cru, cuit et germé :)

Moment de convivialité dans un cadre champêtre à la bonne franquette :)

PAF : prix libre (entre 25 et 30 euros)

Inscriptions indispensables :

foretdeluhan@disroot.org



**Infos contact et inscriptions
foretdeluhan@disroot.org ou
0477/41.18.48**